

# **Blomberg**

**Ovn**  
Brukerhåndbok  
**Ovn**  
Brugsvejledning



**HIT8330**

**NO / DA**

285.3058.62/R.AD/6.04.2023/2-1

7785886762



RESIRKULERT OG  
RESIRKULERTBART PAPIR

## Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Blomberg-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

### Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## **1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø**

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	5
Produktsikkerhet.....	6
Beregnet bruk.....	9
Sikkerhet for barn.....	9
Bortskaffing av det gamle produktet.....	10
Bortskaffing av emballasjen.....	10

## **2 Generell informasjon** **11**

Oversikt.....	11
Innholdet i pakken.....	12
Tekniske spesifikasjoner.....	13

## **3 Installasjon** **14**

Før installasjon.....	14
Installasjon og tilkobling.....	14
Framtidig transport.....	16

## **4 Forberedelser** **17**

Tips for energisparing.....	17
Første gangs bruk.....	17
Tidsinnstilling.....	17
Første rengjøring av produktet.....	18
Første oppvarming.....	18

## **5 Slik brukes komfyren** **19**

Generell informasjon om koking.....	19
Bruk av komfyren.....	20
Kontrollpanel.....	21

## **6 Slik bruker du ovnen** **28**

Generell informasjon om baking, steking og grilling.....	28
Slik bruker du den elektriske ovnen.....	28
Driftsmoduser.....	29
Bruke ovnsklokken.....	30
Tidstabell for matlaging.....	32
Slik bruker du grillen.....	35
Tidstabell for grilling.....	36

## **7 Vedlikehold og stell** **37**

Generell informasjon om rengjøring.....	37
Rengjøring av utstyr.....	38
Rengjøring av kokeplaten.....	38
Rengjøring av kontrollpanelet.....	38
Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet).....	38
Rengjøring av ovnsdøren.....	39
Fjerne dørens indre glass.....	40
Rengjør ovnslampen.....	40

## **8 Feilsøking** **42**

## **1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø**

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

### **Generell sikkerhet**

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.  
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått

veiledning i bruk av apparatet.

Barn skal ikke leke med produktet.

- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.
- Ikke plasser produktet på et teppe-dekket gulv. Ellers vil den manglende luftstrømmen under produktet forårsake at elektriske deler overopphetes. Dette vil føre til problemer med produktet.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av

etter hver gang produktet har vært i bruk.

### **Elektrisk sikkerhet**

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller

liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.

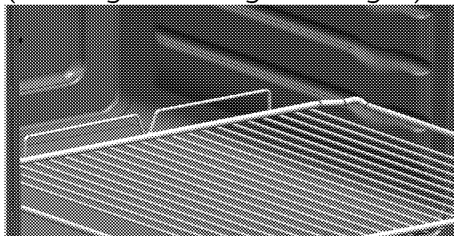
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

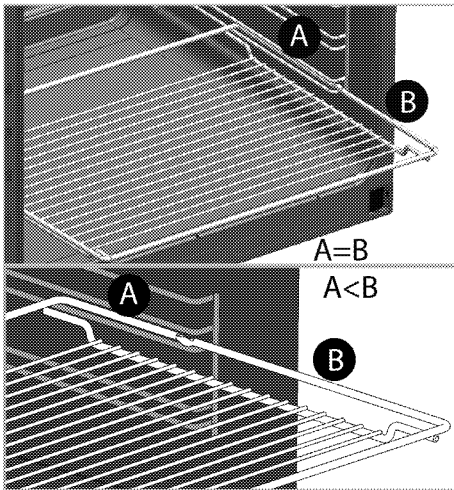
## Produktsikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger

seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.

- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- (Varierer, avhengig av produktmodellen.) Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene. Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).





- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødige delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovnens varmeelementer. Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke

plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at enten strømledningen ikke er pluggert inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette for å unngå fare for elektrisk støt.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Det må ikke plasseres på en sokkel eller pidestall.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
  - Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
  - Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
  - Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
  - Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at platetoppen og bunnen av grytene alltid er tørre.
  - Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon om koking, side 19*, valg av kasseroller.
  - Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
  - Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Produktet ditt kan bli skadet.
  - **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.
- For produktets brannsikkerhet;
- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
  - Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.



- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

### **Beregnet bruk**

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- **FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovn kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

### **Sikkerhet for barn**

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på

avstand fra innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.

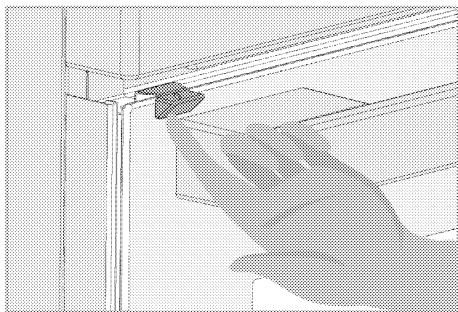
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovn kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

### **Barnelås**

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Komfyren har et barnelåssystem på ovnsdøren. For å åpne ovnsdøren, trekk plastknotten lett opp, og trekk i dørhåndtaket.

Når du lukker døra, vil barnelåsen låses av seg selv.



## **Bortskaffing av det gamle produktet**

### **Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:**



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

### **Samsvar med RoHS-direktivet:**

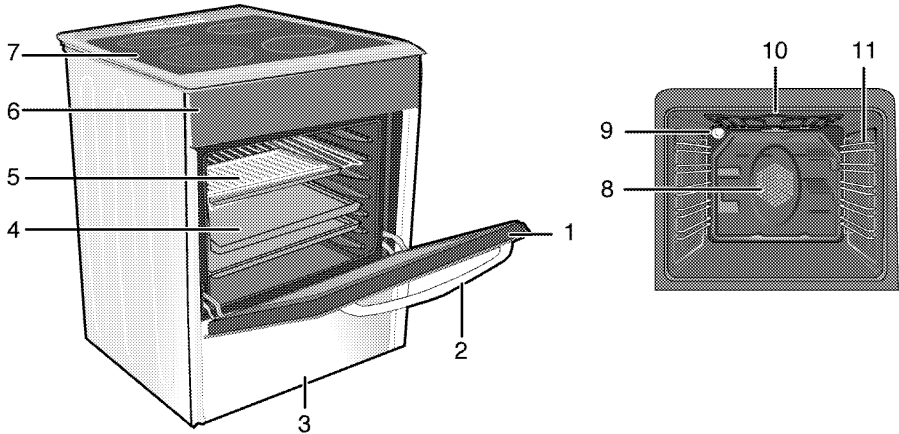
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

### **Bortskaffing av emballasjen**

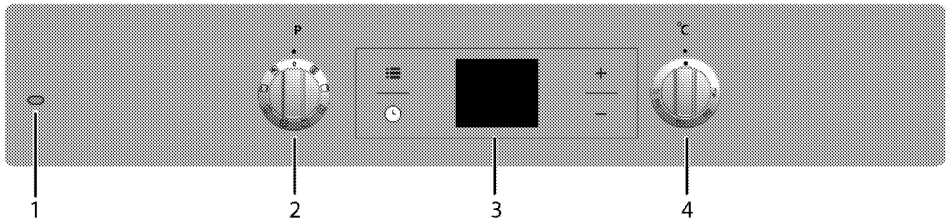
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

## 2 Generell informasjon

### Oversikt



- 1 Frontdør
- 2 Håndtak
- 3 Nedre del
- 4 Stekebrett
- 5 Stekerist
- 6 Kontrollpanel
- 7 Brennerplate
- 8 Viftemotor (bak stålplaten)
- 9 Lampe
- 10 Grillvarmeelement
- 11 Hylleposisjoner (**Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.**)



- 1 Varsellampe
- 2 Funksjonsvelger
- 3 Digital timer
- 4 Termostatbryter

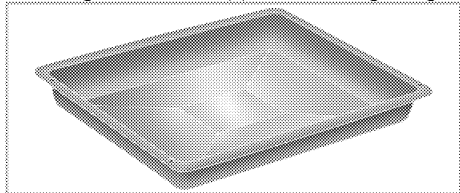
## Innholdet i pakken

**i** Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

### 1. Brukerhåndbok

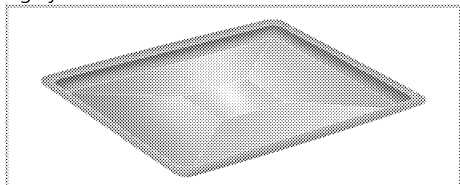
### 2. Dypt brett

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



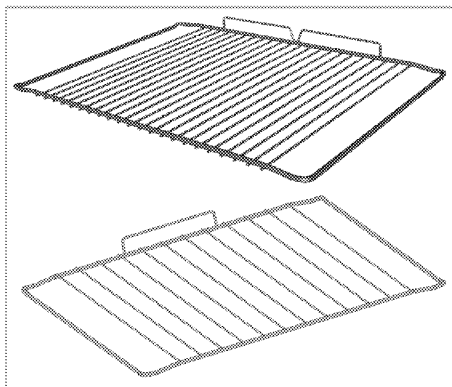
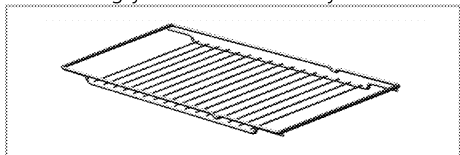
### 3. Bakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



### 4. Rist

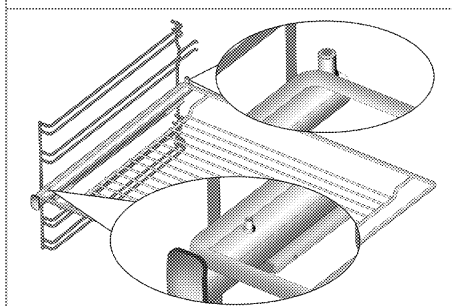
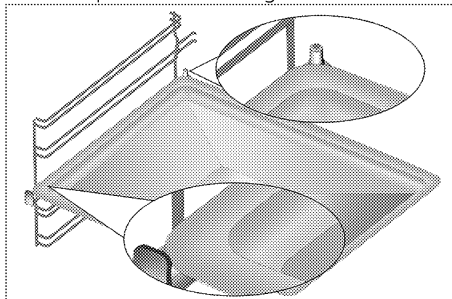
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



### 5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



## Tekniske spesifikasjoner

<b>GENERELT</b>	
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	min. 843 mm maks. 940/594 mm/606 mm
Spenning/frekvens	380-415 V 2N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	9,7 kW
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05VV-FG 5 x 4 mm <sup>2</sup>
<b>KOMFYR</b>	
<b>Brennere</b>	
Venstra bak	<b>Induksjonsstokesone</b>
Mål	180 mm
Effekt	2000/2300 W
Venstre fremre	<b>Induksjonsstokesone</b>
Mål	180 mm
Effekt	2000/2300 W
Høyre fremre	<b>Induksjonsstokesone</b>
Mål	145 mm
Effekt	1600/1800 W
Høyre bak	<b>Induksjonsstokesone</b>
Mål	210 mm
Effekt	2000/2300 W
<b>OVN/GRILL</b>	
Hovedovn	<b>Multifunksjonsovn</b>
Indre lampe	15 25 W
Grillstrømforbruk	2,2 kW

# Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).  
Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlagning med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlagning, 3- Turbo matlagning, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

**i** Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

**i** Figurer i denne veiledningen er skjematisk og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.

**i** Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

### 3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.

**i** Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.

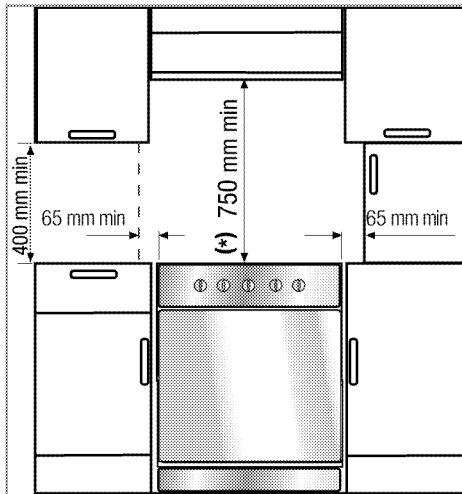
**!** Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.

**!** Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

#### Før installasjon

For å sikre at kritiske lufteåpninger opprettholdes under produktet, anbefaler vi at dette produktet monteres på en solid base og at føttene ikke synker inn i et teppe eller mykt gulvbelegg.

Kjøkkengulvet må være i stand til å bære vekten av enheten pluss den ekstra vekten av kokekar og bakevarer og mat.



- Dette produktet er en klasse 1-enhet i henhold til EN 30-1-1-standarden, dvs. den kan plasseres med bakenden og **én** side til kjøkkenveggene, kjøkkeninventar eller utstyr av hvilken som helst størrelse. Kjøkkeninventar eller utstyr kan på den **andre** siden kun være av samme størrelse eller mindre.
- Den kan brukes med skap på begge sider, men det skal være en minimumsavstand på 400 mm over komfyren og en sideklaring på 65mm mellom apparatet og alle vegger, deler eller høye skap.
- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovenns overflate.
- (\*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden. Hvis det ikke er definert noen størrelse i hettehåndboken, bør denne høyden være minst 650 mm.
- Alt kjøkkeninventar ved siden av apparatet må være varmebestandig (opptil 100 °C min.)

#### Installasjon og tilkobling

Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

**i** Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.

- Det skal være minst to personer til å bære enheten.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Den må ikke plasseres på en sokkel eller pedestal.

**i** Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet. Døren, håndtaket eller hengslene kan skades.

### Elektrisk tilkøpling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformert. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

**!** Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

**!** Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet ses enten når døren eller det nedre dekselet åpnes eller plasseres ved

bakveggen på enheten, avhengig av enhetstypen.

Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.



Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

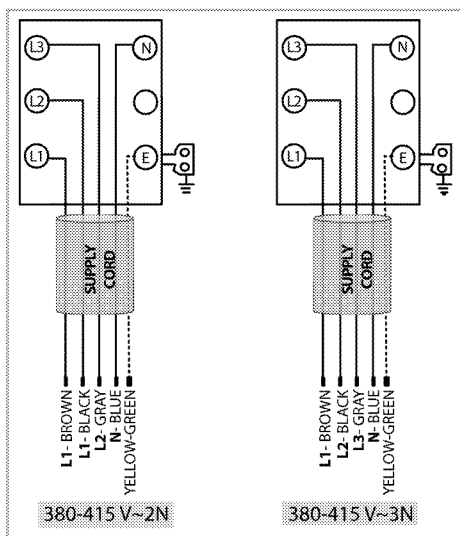
### Koble til strømledningen



Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig. Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

**Hvis kablet leveres med produktet:**



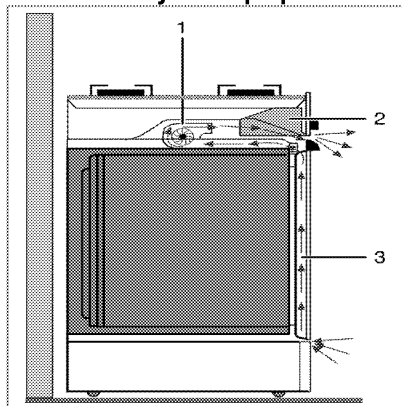
2. **For dobbeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Svart leder = L1 (fase 1)
- Brun leder = L2 (fase 2)
- Blå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) (jord)

3. **For trefasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun leder = L1 (fase 1)
- Grå/svart leder = L2 (fase 2)
- Grå/svart leder = L3 (fase 3)
- Blå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) (jord)
- Skyv produktet mot kjøkkenveggen.

**For produkter med kjølevifte (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)**



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Kjøleviften kjøler både kontrollpanelet og apparatets front.

- Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

### Siste kontroll

1. Koble produktet til strømuttaket igjen.
2. Kontroller de elektriske funksjonene.

### Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.

- Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.

- Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.



## 4 Forberedelser

### Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper.
- Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.
- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.
- Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet.

### Første gangs bruk

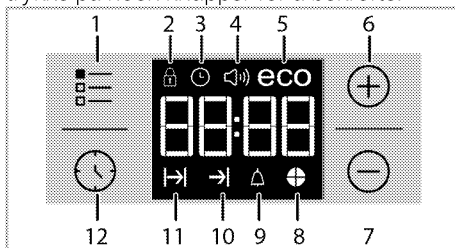
#### Tidsinnstilling

**i** Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler blinke på displayet.

Trykk på tastene **+**/**-** for å stille inn tiden på dagen etter at ovnen er koblet til strømnettet for første gang.

**i** På modeller med berøringskontroller, må du først trykke på **☰** og deretter bruke **+**/**-** for å stille inn klokkeslettet.

Bekreft innstillingen ved å trykke på **⏻**-symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.



- 1 Justeringstast
  - 2 Nøkkellåssymbol
  - 3 Klokkesymbol
  - 4 Alarmvolumsymbol \*
  - 5 Økomodus-symbol
  - 6 Plusstast
  - 7 Minustast
  - 8 Tidskake-symbol
  - 9 Alarmsymbol
  - 10 Symbol for slutt på koketid\*
  - 11 Koketidsymbol
  - 12 Programtast
- \* (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

**i** Dersom initialtiden ikke er stilt inn, vil klokken begynne å gå fra kl. 12.00 og **⏻**-symbolet vil vises. Symbolet vil forsvinne når klokkeslettet er angitt.

**i** De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strømbrydd. Klokken vil måtte stilles på nytt.

### Første rengjøring av produktet

**i** Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

### Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.

**!** Varme overflater kan forårsake forbrenninger!  
Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

### Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen*, side 28.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen*, side 28

### Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen*, side 35.
4. Bruk ovnen i omtrent 15 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen*, side 35

**i** Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

## 5 Slik brukes komfyren

### Generell informasjon om koking



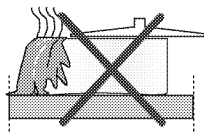
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!**

Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

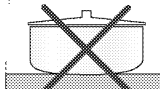
- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannerne og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumskar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart. Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene. Plasser pannerne på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

### Kasserollevalg

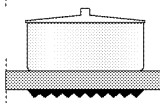
- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikkooverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreeverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.

"Kokeatferden kan variere avhengig av type kasseroller, størrelsen på kasserollen og størrelsen på kokesonen, for en mer homogen kokeatferd kan det brukes et trinn større kokesoner. Å bruke en større kokesone har ingen negativ effekt på energiforbruket til induksjonstopper, fordi varmen kun skapes i relevant gryteområde."

**For induksjonskomfyrer, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.**

#### Kasserolletest

Bruk følgende metoder til å teste om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren eller ikke.

1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis "L" ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk,

kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

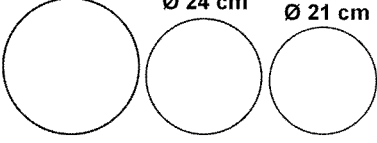
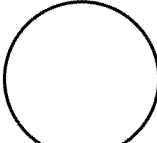
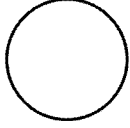
## Gjenkjenningssystem for kokekar

I induksjonskoking er kun området som dekkes av karet på den relevante kokesonen strømforsynt. Karets bunn registreres av systemet, og kun dette området varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen. Den valgte kokesonen og symbolet "L" blinker vekselvis.

## Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.

## Velg kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm	Normal kokesone Ø 18 cm	Liten kokesone Ø 14,5-15 cm
		
<b>Stor kokesone</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Passer automatisk til kokekaret.</li><li>• Fordeler strømmen ideelt.</li><li>• Gir perfekt varmfordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.</li></ul>	<b>Normal kokesone</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Passer automatisk til kokekaret.</li><li>• Fordeler strømmen ideelt.</li><li>• Gir perfekt varmfordeling. Brukes for alle typer tilberedning.</li></ul>	<b>Liten kokesone</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Brukes til sakte koking (sauser, kremer)</li><li>• Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.</li></ul>

## Bruk av komfyren



Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.

Ikke bruk komfyrer med sprekk. Vann kan lekke inn i sprekken og forårsake kortslutning.

I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Ikke legg metallgjenstander, slik som gaffler, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.

Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging.

Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

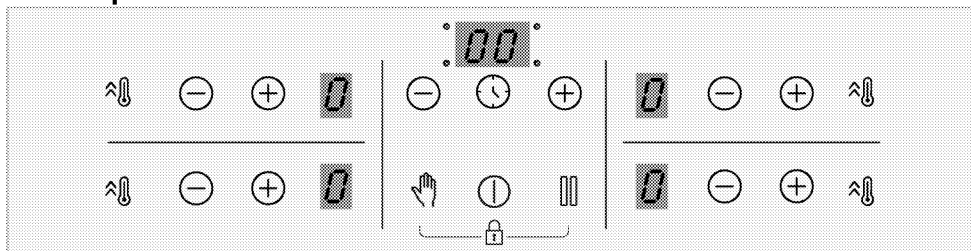


Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.











Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

## Kontrollpanel

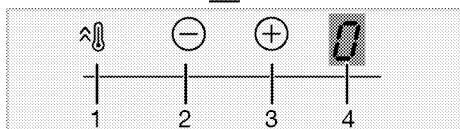
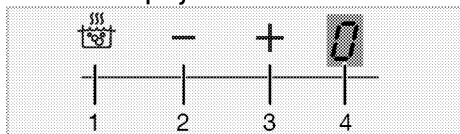


### Spesifikasjoner

-  På/av-knapp
-  Tast for tastelås/barnesikring
-  Tast for aktivering/deaktivering av tidsur
-  Tast for høy effekt (forsterker)
-  Tast for rengjøringslås
-  Stop and Go-tast
-  Minustast
-  Plusstast

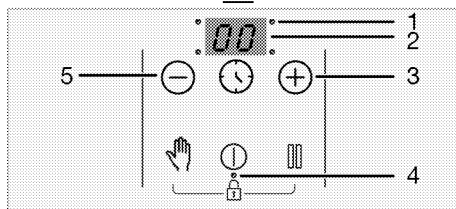
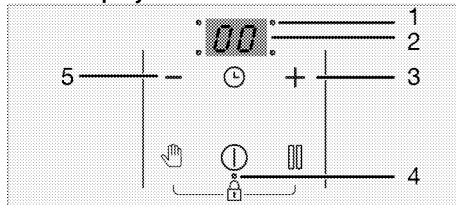
**i** Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktisk utseende og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

### Kokesonedisplay



- 1 Tast for aktivering av høy effekt (forsterker)
- 2 Sone minus-tast (for temperaturnivå)
- 3 Sone pluss-tast (for temperaturnivå)
- 4 Kokesonedisplay

### Timerdisplay



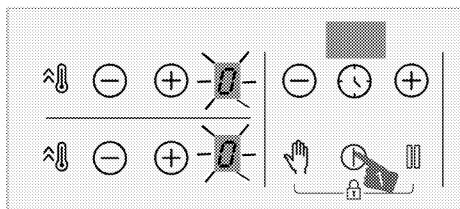
- 1 Desimalplass for tidsinnstilling
- 2 Timerdisplay
- 3 Tidsur pluss-knapp (for tidsurnivå)
- 4 Desimalplass for tastelås/barnesikring
- 5 Tidsur minus-knapp (for tidsurnivå)

**i** Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.

**i** Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

### Slik slår du på komfyren:

1. Komfyren slås på ved å trykke på "I"-tasten.
- «0» vises på alle kokesonedisplayer.



**i** Hvis det ikke utføres noen drift innen ti sekunder, går komfyren automatisk tilbake til standbymodus.

**i** Av sikkerhetsmessige grunner slås produktet seg automatisk av etter en bestemt tid uten aktivitet.

### Slå av kokesonen:

En aktiv kokeseone kan slås av på tre ulike måter:

#### 1. Ved å trykke på "I"-tasten

Trykk på "I"-tasten.

#### 2. Ved å redusere temperaturnivået til «0»

Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til «0».

#### 3. Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokeseone

Når tiden er over, slår tidsuret av den tilordnede kokesonen. "0" eller "00" vises på det relevante displayet.

Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

#### 4. Ved å trykke på "⊖"/"⊕"-sonetastene samtidig for ønsket kokeseone

Du kan slå av den tilhørende kokesonen ved å trykke samtidig på kokesonens "⊖"/"⊕"-taster.

**i** Hvis det står «H» eller «h» på kokesonedisplayet etter at det er slått av, indikerer dette at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

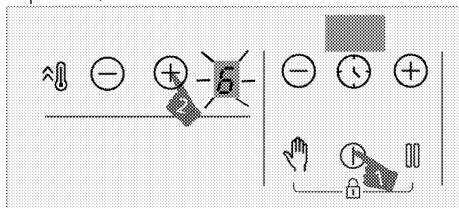
### Indikator for restvarme

Hvis «H»-symbolet som vises på kokesonedisplayet blinker, betyr dette at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolet vil snart bli til «h», som betyr mindre varm.

**i** Når strømmen frakobles, tennes ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

### Justere temperaturnivået

1. Komfyren slås på ved å trykke på "I"-tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på "⊖"/"⊕"-sonetastene.



» Den relevante kokesonen starter på det angitte temperaturnivået.

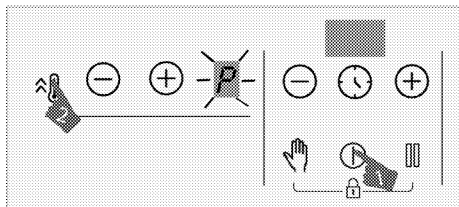
**i** Den ytre delen av 280 mm-kokeseone (hvis produktet har en 280 mm-kokeseone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokeseonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

### Høy effekt (FORSTERKER)

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

### Velg høy effekt (FORSTERKER):

1. Komfyren slås på ved å trykke på "I"-tasten.
2. Trykk på "⌘"-tasten til den relevante sonen.



» Valgt kokeseone slår seg på med maksimal effekt, og «P»-symbolet vises på kokesonedisplayet. Kokesonen går ut av

forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå "9".

### Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

Du kan slå av høy effekt når som helst ved å trykke på "⊖"- eller "⏏"-tasten.

Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå "9".

### Prinsippet for hvordan to soner som er plassert i samme vertikale retning fungerer:

Hvis én sone er stilt inn på nivåbooster og den andre sonen, som er plassert i samme vertikale retning, er stilt inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9), senkes første sone til nivå 9 og den andre sonen kan stilles inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9). Hvis den andre sonen er stilt inn på nivåbooster, senkes første sone til nivå 6.

### Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle knappene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk. Produktet bruker ikke strøm i løpet av denne tiden.

### Aktiverer rengjøringslåsen

1. Trykk og hold inne "⏏"-tasten inntil **en enkel signallyd** høres mens hvilken som helst kokesone er på.

Tidsurdisplayet på komfyren starter nedtelling fra 20. Ingen av knappene på panelet er operative i denne perioden, unntatt "⏏" knappen.

### Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen taster for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren avgir et lydsignal etter 20 sekunder, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.

**i** Hvis du ønsker å deaktivere rengjøringslåsen tidligere, må du trykke og holde inne "⏏"-tasten inntil **to lydsignaler** avgis.

### Barnesikring

Når komfyren er slått av, kan du beskytte komfyren med barnesikringen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Du kan kun aktivere eller deaktivere

barnesikringen når komfyren er slått av (i standbymodus).

### Aktivere barnesikringen

1. Når komfyren er i standbymodus, må du

trykke og holde inne "⏏" og "⏏" -tasten inntil **en enkel signallyd** avgis.

Barnesikringen deaktiveres. «L» vises på alle kokesonedisplayer en kort stund, og desimalplassen for "⏏"-tasten slås på.

**i** Hvis en tast trykkes på mens barnesikringen er aktiv, avgis to signallyder og «L» blinker på alle kokesonedisplayer.

### Deaktivere barnesikringen

1. Når barnesikringen er aktiv, må du trykke

og holde inne "⏏" - og "⏏"-tasten inntil **to signallyder** avgis.

» Barnesikringen deaktiveres. «L» blinker på alle kokesonedisplayer og lyset for "⏏"-tasten slukkes.

### Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell når komfyren er i drift.

**i** Tastelåsen vil kanselleres i tilfelle strømbrudd.

### Aktivering av tastelåsen

1. Trykk samtidig på "⏏" - og "⏏"-tasten helt til **en enkel signallyd** avgis.

Tastelåsen aktiveres, og desimalplassen for "⏏"-tasten slås på etter at den har blinket.

**i** Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, fungerer kun "⏻"-tasten. Når du trykker på en annen tast, blinker lyset i "⏻"-tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastelåsen er aktivert, må du deaktivere tastelåsen for å kunne slå på komfyren igjen. Hvis du trykker på en tast uten å deaktivere tastelåsen først, blinker «L» på alle kokesonedisplayer for å indikere at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for å slå på komfyren.

## Deaktivere tastelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, må du trykke og holde inne "⏻"- og "⏻"-tasten inntil to signallyder avgis.

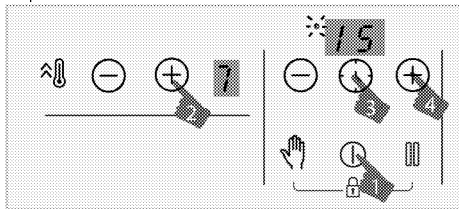
» Lyset i "⏻"-tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

## Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør det enklere for deg å lage mat. Du trenger ikke å følge med på komfyren under hele matlagingen. Kokesonen slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

## Aktivere tidsuret

1. Komfyren slås på ved å trykke på "⏻"-tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på "⏻"/"⏻"-sonetastene.



3. Aktiver tidsuret ved å trykke på "⏻"-tasten. «00»-symbolet og desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
4. Angi ønsket varighet ved å trykke på "⏻"/"⏻"-tastene.
5. Innstillingen deaktiveres etter 10 sekunder. Desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.

6. Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.

**i** Hvis det angis mer enn én tidsurverdi for ulike soner, vises det sonetidsuret som har kortest tid på tidsurdisplayet. Desimalplassen for denne sonen blinker. Desimalplassen for de andre sonene lyser jevnt.

**i** Du kan se den gjenstående tiden ved å trykke på "⏻"-tasten for alle kokesonene. Det vises en annen sonetidsurverdi for hvert trykk. Til slutt vises det tidsuret som har kortest tid på nytt.

**i** Tidsur kan ikke stilles inn uten å stille inn kokesonen og temperaturen.

**i** Tidsuret kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.

## Deaktivere tidsuret

Når den innstilte tiden er over, slås komfyren av automatisk og avgir et lydsignal. Du kan trykke på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarslingen. Hvis du ikke trykker på noen taster, avsluttes lydsignalet etter noen minutter.

## Deaktivere tidsurene tidligere

Hvis du deaktiverer tidsuret tidligere, fortsetter komfyren driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

Du kan slå tidsuret av tidligere på to ulike måter:

## Deaktivere tidsuret ved å redusere verdien til «00»:

1. Trykk på "⏻"/"⏻"-tastene til «00» kommer på displayet til kokesonene som har et tidsur aktivert
- » Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

## Deaktivere tidsuret for den relevante sonen ved å trykke samtidig på "⏻"/"⏻"-soneknappene:

1. Trykk samtidig på "⏻"/"⏻"-soneknappene
- » Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.



**i** Etter dette trinnet er temperaturnivået for den relevante sonen «0», også med tidsurnivået.

## Stoppfunksjon

Du kan bruke denne funksjonen til å redusere det aktive temperaturnivået for kokesonene til laveste nivå (nivå 1).

**i** Hvis tidsuret er angitt for en kokesone, fortsetter denne kokesonen å være i drift under stoppingen.

1. Trykk på "☰"-tasten når en av kokesonene er i drift.

Alle aktive kokesoner kjøres på laveste nivå (nivå 1). "☐"-symbolet vises på displayet til de aktive kokesonene.

2. Trykk på "☰"-knappen igjen for reaktivere alle kokesoner med deres tidligere innstillinger.

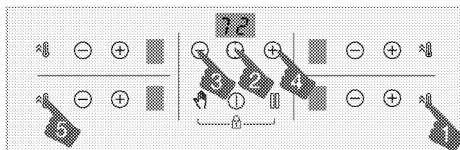
## Strømstyringsfunksjon

Apparatet ditt er utstyrt med en strømstyringsfunksjon. Du kan endre den totale strømmen som komfyren kan trekke med denne funksjonen. Det er åtte nivåer tilgjengelig for strømstyringsfunksjonen. Strømstyringsfunksjon - Totalt strømnivå som kan stilles inn

Indikator for strømstyringsskjerm	Total effekt
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

For å endre total effekt;

1. Slå på kokeplaten ved å berøre "①"-tasten. Slå av kokeplaten ved å berøre "①" igjen.
2. Berør deretter henholdsvis "⌚"-tasten foran høyre sone foran, "⊖"-tasten, "⊖"-tidtakertasten, "⊕"-tidtakertasten og til slutt "⌚"-tasten for høyre sone foran.



3. Innstilt strømstyringsnivå vises på tidtakerdisplayet.
4. Trykk på "☰"-tasten for å veksle mellom nivåer og stille inn total effektverdi du vil stille.
5. Bekreft innstillingen ved å berøre "①"-tasten og slå av kokeplaten. Total effektverdi du har angitt, skal aktiveres.

**i** Temperaturnivåene du kan tilordne kokeplatene, kan variere i henhold til det totale innstilte effektnivået. Temperaturnivået til kokeplaten reduseres automatisk i henhold til effektinnstillingen som skal utføres av komfyren. Dette er ikke en feil.

**i** Hvis du berører en annen tast enn den angitte sekvensen mens du endrer strømnivået, kan ikke innstillingen foretas. Du må gjenta trinnene fra begynnelsen for å gjøre innstillingen.

## Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

**Driftsprinsipper:** Induksjonskomfyren varmer kokekaret opp direkte. Derfor har den mange fordeler sammenlignet med andre komfyrtyper. Den er mer effektiv og overflaten på komfyren er kaldere. Induksjonskomfyren er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.

**i** Komfyren kan styres med induksjonskokesoner med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm, avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone automatisk ethvert kokekar som plasseres på dem. Energi bygger seg kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

**i** Produktet kan starte-stop når det fungerer i nivåer fra 1 til 7, spesielt med kokekar med liten diameter og når vannolje er lite. Dette er ikke en feil.

## Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner er på, deaktiveres kokesonen automatisk etter en viss tid (se Tabell 1). Hvis det er tilordnet et tidsur for kokesonen, slås også tidsurdisplayet av senere. Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivået. Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1. Driftstidsgrenser

Temperaturniva	Driftstidsgrense tidsur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutter
P (Forsterker)	10 minutter (*)
(*) Komfyrer reduseres til nivå 9 etter 5 minutter	

## Overopphetingsvern

Komfyrer er utstyrt med sensorer som beskytter mot overoppheting. Følgende kan ses ved overoppheting:

- Den aktive kokesonen kan bli slått av.
- Valgt nivå kan falle til nivå 7 fra høyere nivå.

## Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyrer er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis noe koker over og det kommer søl på kontrollpanelet, kutter systemet

strømforbindelsen umiddelbart og slår av komfyrer. «E»-varslingen vises på indikatoren i løpet av denne perioden.

## Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyrer reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

## Lyder

### Brukeren kan høre støy under tilberedningen

Under bruk av kokeplaten kan det hende at det er noen lyder avhengig av kasserollenes grunnmateriale. Disse lydene er en vanlig del av induksjonsteknologien. Det er ikke en feil.

### Mulige støyårsaker og -typer:

#### Viftestøy

Platetoppen har en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på produktet. Viften har forskjellige driftsnivåer og aktiveres forskjellige nivåer etter temperaturen.

#### Lav summende lyd som transformatorsumming

Dette er naturen til induksjonsteknologien. Siden varmen overføres direkte til bunnen av kokekarene, kan det være så summende støy avhengig av materialet til kokekaret. Derfor kan brukeren høre forskjellige lyder med forskjellige kasseroller og kokekar.

#### Spraking

Det kan være sprakende støy under tilberedningen. Dette skyldes materialet og konstruksjonen av bunnen på kokekarene. Hvis kokekar er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer, kan det forekomme sprakende støy.

#### Plystrelyder

Det kan være plystring når du bruker to kokeplater på samme side av platetoppen med forskjellige nivåer.

#### Tom kasserolle

Støy kan høres hvis en tom kasserolle blir oppvarmet. Når du setter vann eller mat i kasserollen, vil denne lyden gå bort.

## Feilmeldinger

Tabell 2. Feilkoder og årsaker til feil

Arsaker til feil	Indikator	Display
To eller flere taster blir trykket på	«E»-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Komfyren er overopphetet	«H»-symbolet blinker	Kokesonedisplay

**i** For ytterligere informasjon om feilmeldinger som kan vises på berøringskontrollpanelet, kan du se i Tabell 2.

**i** Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.

**i** Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

## 6 Slik bruker du ovnen

### Generell informasjon om baking, steking og grilling



Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.

Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.

Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

### Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

### Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøtttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

### Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Bakebrettet må være stort nok til å dekke hele grilleområdet. Dette brettet leveres kanskje ikke sammen med produktet. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.

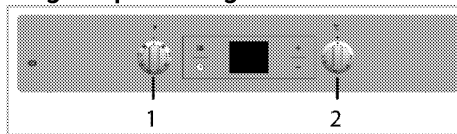


Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme.

Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

### Slik bruker du den elektriske ovnen

#### Velg temperatur og driftsmodus



- 1 Funksjonsvelger
- 2 Termostatbryter

1. Still funksjonsbryteren til ønsket driftsmodus.

2. Still temperaturknotten til ønsket temperatur.

» Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte temperaturen. Under oppvarming holder temperaturlampen seg på.

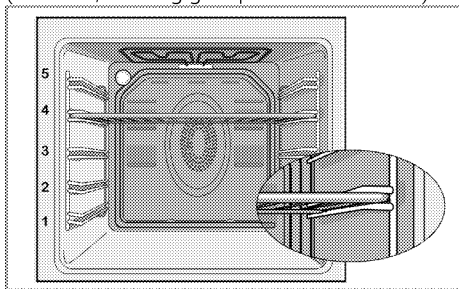
#### Slå av den elektriske ovnen

Slå av funksjonsknotten og still temperaturknotten til av-posisjon (oppe).

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grillytelse.

(Varierer, avhengig av produktmodellen.)



## Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

### Over- og undervarme



Over- og undervarme er på. Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

### Undervarme



Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende brunning av mat fra bunnen.



Denne funksjonen må også brukes til enkel damprenngjøring.

### Viftestøttet under-/overvarme



Overvarme, undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmeluft fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

### Bruk av vifte



Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat. Tiden det tar å tine et helt stykke kjøtt er lengre enn for mat med korn.

### Varmeluft



Varmeluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften.



Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllnivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.



Denne funksjonen må også brukes til enkel damprenngjøring.

### "3D"-funksjon



Overvarme, undervarme og vifteassistert varme (i bakveggen) er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

### Full grill



Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Snu maten etter halve grilltiden.

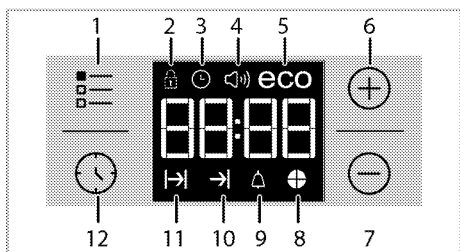
### Grill+vifte



Effekten på grillen er ikke så høy som på full grill

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Snu maten etter halve grilltiden.

## Bruke ovnsklokken



- 1 Justeringstast
  - 2 Nøkkellåssymbol
  - 3 Klokkesymbol
  - 4 Alarmvolumsymbol \*
  - 5 Økomodus-symbol
  - 6 Plusstast
  - 7 Minustast
  - 8 Tidskake-symbol
  - 9 Alarmsymbol
  - 10 Symbol for slutt på koketid\*
  - 11 Koketidsymbol
  - 12 Programtast
- \* (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

**i** Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter. Programmet kanselleres ved strøbrudd. Du må reprogrammere ovnen.

**i** Mens du foretar en innstilling, vil relaterte symboler blinke på displayet. Du må vente i kort tid for at innstillingene skal tre i kraft.

**i** Hvis det ikke er angitt innstillinger for tilberedning av maten, kan ikke klokkeslettet angis.

**i** Gjenværende tid vises hvis tilberedningstiden er stilt inn når matlagingen starter.

### Matlaging ved å angi tilberedningstid:

Du kan stille inn ovnen slik at den vil slås av ved slutten av den angitte tiden ved å stille inn tilberedningstiden på tidsuret.

1. Velge tilberedningsfunksjon.

2. Trykk på til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.

3. Still inn tilberedningstiden ved hjelp av tastene **+** / **-**.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet og tidsskiven kontinuerlig vises på skjermen.

4. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedningen starter.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle deler av tidsskive-symbolet lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, slås symbolet for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjenstående tilberedningstid og total tilberedningstid.

### Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid: (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Etter innstilling av tilberedningstid på tidsuret kan du stille inn slutten av tilberedningstiden til et senere tidspunkt.

1. Velge tilberedningsfunksjon.

2. Trykk på til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.

3. Still inn tilberedningstid ved hjelp av tastene **+** / **-**.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet kontinuerlig vises på skjermen.

4. Trykk på til -symbolet vises på displayet for sluttid.

5. Trykk på **+** / **-** tastene for å stille inn tilberedningstidens slutt.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet pluss -symbolet og tidsskiven kontinuerlig vises på skjermen. Når matlagingen starter, forsvinner -symbolet.

6. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedningen starter.

» **Ovnens tidsur beregner oppstartstiden ved å trekke tilberedningstiden fra slutten av den tilberedningstiden du har stilt inn.**

Valgt driftsmodus aktiveres når

oppstartstiden for tilberedningen har kommet og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedningen.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle deler av tidsskive-symbolet lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, slås symbolet for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjenstående tilberedningstid og total tilberedningstid.



7. Etter at tilberedningsprosessen er fullført, dukker "End" opp på displayet og tidsuret sender ut en advarsel i form av et lydsignal.

8. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmer. Alarmer vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.


**i** Hvis du trykker på en eller annen tast mot slutten av lydsignalet, vil ovnen starte opp drift igjen. Drei temperaturbryteren og funksjonsbryteren til "0" (av-) posisjon for å slå av ovnen for å hindre at ovnen settes i gang igjen når advarselen (signalet) er over.

## Aktivere tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.



» «AV» vil vises på displayet.

2. Trykk på knappen  for å aktivere tastelåsen.


» Når tastelåsen har blitt aktivert, vises «On» på displayet, og -symbolet forblir tent.

**i** Ønsknappene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrudd.

## For å deaktivere tastelåsen

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.

» «På» vil vises på displayet.



2. Deaktiver tastelåsen ved å trykke på -knappen.

» "AV" vil vises etter at tastelåsen er deaktivert.

## Stille inn alarmklokken

Du kan bruke tidsuret på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet.


Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Tidsuret vil høres på slutten av den innstilte tiden.


1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.

**i** Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

2. Still inn alarmer med  / -knappene.

**i** Funksjonstaster for alarmtone, klokkeslett, lysstyrke på skjermen og temperaturtastene skal stå i 0 (AV)-posisjonen.

» -symbolet vil forbli tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stillt inn.



3. På slutten av alarmtiden, vil -symbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.


## Slå av alarmer

1. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmer.

» Alarmer vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.



## Avbryte alarmer



1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet for å avbryte alarmer.

2. Trykk og hold -knappen nede til «00:00» vises.

**i** Alarmtiden vil vises. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

## Endre alarmtone



1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.

2. Still inn ønsket alarmtone ved hjelp av tastene  / .

3. Den tonen du har stilt inn vil bli aktivert i løpet av kort tid.
- » Valgt alarmtone vises som "b-01", "b-02" eller "b-03" på displayet.

### Endre klokkeslett

For å endre tidspunktet du har stilt inn tidligere:


1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.
2. Still inn tiden på dagen ved hjelp av tastene **+**/**-**.
3. Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

### Sparemodus


Du kan spare energi med sparemodus mens du utfører matlaging ved å stille inn tilberedningstiden i ovnen.

Dette moduset fullfører matlaging med den indre temperaturen i ovnen ved å slå av oppvarmingssystemet før slutten av tilberedningstiden.

### Aktivering av sparemodus


1. Berør -symbolet til **eco**-symbolet dukker opp på skjermen.
- » «Off» vil vises på displayet.
2. Aktiver sparemodus ved å trykke på **+**-tasten.
- » Når tastelåsen er aktivert, vises "On" på displayet og eco- symbolet fortsetter å lyse

### Deaktivering av sparemodus


1. Trykk -symbolet til **eco** symbolet vises på displayet.
- » «On» vil vises på displayet.
2. Deaktiver sparemodus ved å trykke på **-**-tasten.
- » "Off" vises så snart tastelåsen er deaktivert.

### Still inn lysstyrken på skjermen


(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)









1. Trykk  til **d-01** eller **d-02** eller **d-03** vises på skjermen for lysstyrke.
2. Still inn ønsket lysstyrke ved hjelp av **+**/**-**-tastene.
- » Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

### Tidstabell for matlaging

-  Timingen i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.




### Baking og steking

-  1. hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett brett	Standardbrett*		3	180	25 ... 30
Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**		2	180	40 ... 50
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	150	35 ... 50
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40



Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
Kjeks	Ett brett	Bakebrett*		3	180	25 ... 30
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	180	30 ... 40
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 5-Standardbrett*		1 - 5	200	45 ... 55
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	25 ... 35
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	200	35 ... 45
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjærdeig	Ett brett	Standardbrett*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett brett	Rektangulær glass-/metallpanne på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett brett	Standardbrett*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffsteik (hel) /Steik	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 190	70 ... 90
	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling (1,8-2 kg)	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210














Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30


Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.  
\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.  
\*\* Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

### Matlagingstabell for testretter

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for å

gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Shortbread	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	To brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett*		1 - 3	140	20 ... 30
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	150	35 ... 50
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
Eplepai	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	50 ... 60
	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		2	170	50 ... 60

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
	To brett	1-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på kakebrett**		1 - 4	170	50 ... 60

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

\* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

\*\* Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

### Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

### Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.



Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

### Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med

lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.

- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

### Slik bruker du grillen



Lukk ovnsdøren under grilling. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

### Slå på grillen

1. Vri funksjonsknotten til ønsket grillsymbol.
  2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
  3. Ved behov utfør en forhåndsoppvarming i omtrent 5 minutter.
- » Temperaturlys slås på.

### Slå av grillen

1. Vri funksjonsknotten til Av-stillingen (topp).



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

## Tidstabell for grilling

### Grilling med elektrisk grill

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)**	Grilltid (omtrent)
Fisk	Rist	4...5	250/max	20...25 min. #
Oppskåret kylling	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast *	Rist	4	250/max	1...3 min.

# avhengig av tykkelse

\*Forvarm i fem minutter

\*\*Hvis grilltemperaturen til produktet ikke kan justeres, vil grillen fungere ved den anbefalte temperaturen.

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for å gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet.

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Toastbrød	Rist	4	250/max	1...3 min.
Kjøttboller (storfe) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.

Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.

Det anbefales å forvarme ovnen i ca. 5 minutter for alle typer mat som skal grilles.

## 7 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon om rengjøring

#### ⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør produktet. Varme overflater kan forårsake forbrenning!
- Ikke bruk vaskemidler direkte på de varme overflatene. Dette kan føre til permanente flekker.
- Apparatet skal rengjøres og tørkes grundig etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres, og disse restene skal forhindres i å brenne når apparatet brukes senere. Dermed forlenges apparatets levetid, og ofte blir problemer redusert.
- Ikke bruk damprengjøringsmidler til rengjøring.
- Noen vaskemidler eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skuremidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke behov for et spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr mikrofiberklut.
- Sørg for å tørke av all gjenværende væske etter rengjøring og vask umiddelbart bort mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen deler av apparatet i oppvaskmaskin.

#### For koketoppen:

- Surt smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i brennerne/kokeplatene. Rengjør eventuelle overløpende væsker umiddelbart etter at du har avkjølt platetoppen ved å slå den av.

#### Overflater i rustfritt inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.
- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter

hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.

- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

#### Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør du emaljeflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørker dem med en tørr klut.
- Hvis produktet ditt har en enkel damprengjøringsfunksjon, kan du foreta enkel damprengjøring for lett, ikke-permanent smuss. (Se delen "Enkel damprengjøring")
- For vanskelige flekker kan ovn- og grillrengjøringsmiddelet anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skraper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.
- Ovnen må avkjøles for å rengjøre kokeområdet. Rengjøring på varme overflater skal skape både brannfare og skade på emaljeoverflaten.

#### Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan bare dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lys matt og porøs overflate. Ovnens katalytiske vegger skal ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være den porøse strukturen og begynner å skinne når overflaten er mettet med olje. I dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

#### Glassoverflater

- Ikke bruk hardmetallskrapere og slipende rengjøringsmidler når du rengjør glassoverflater. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er

spesifikk for glassflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.

- Hvis det er gjenværende vaskemiddel etter rengjøring, tørker du av det med kaldt vann og tørker med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt og ikke feil.

### **Plastdeler og malte overflater**

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.
- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

### **Rengjøring av utstyr**

Med mindre annet er angitt i brukerhåndboken, skal produktets utstyr ikke vaskes i oppvaskmaskin.

### **Rengjøring av kokeplaten**

#### **Glasskokeflate**

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten

blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.

- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

### **Rengjøring av kontrollpanelet**

- Når du rengjør panelene med knapper, tørker du av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørker med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knappene kan bli skadet.
- Ikke bruk inox-rengjøringsmidler rundt knappene mens du rengjør inox-panelene med knapper. Indikatorer rundt knappene kan bli utvasket.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig, myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en tastelåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan det oppstå feil deteksjon på tastene.

### **Rengjøring av ovnens inside (stekeområdet)**

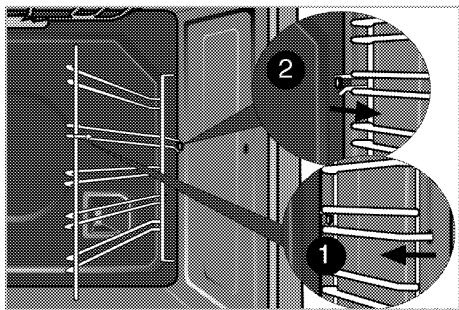
Følg rengjøringstrinnene som beskrives i avsnittet "Generell rengjøringsinformasjon" i samsvar med type overflater i ovnen.

#### **Rengjøring av ovnens sidevegger**

Sideveggene i stekeområdet kan bare dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer avhengig av modell. Hvis ovnen har en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske vegger" for informasjon. Hvis produktet er modellen med risthulle, må du ta ut risthyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell rengjøringsinformasjon", i samsvar med type overflate på sideveggen.

#### **Slik fjerner du sideristhyllene:(Varierer, avhengig av produktmodellen.) (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)**

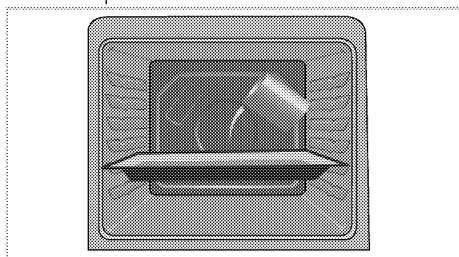
1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



## Enkel damprenngjøring

Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vanndråpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Hell 500 ml vann opp i ovnsbrettet, og sett brettet på nivå 2 i ovnen.



3. Still ovnen til enkel damprenngjøring-modus, og la den gå på 100 °C i 25 minutter.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.

**i** I løpet av den enkle damprenngjøring-modusen vil vannet som er plassert på brettet for å myke opp skitt/smuss i ovnsrommet fordampe og kondensere i ovnsrommet og det indre glasset av ovnsdøren, derfor kan vannet dryppe når ovnsdøren blir åpnet. Tørk av kondens så snart ovnsdøren blir åpnet.

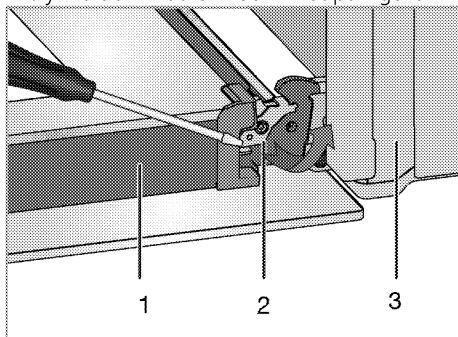
## Renngjøring av ovnsdøren

**i** Ikke bruk kraftige slipende renngjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler til å renngjøre ovnsdøren eller glasset.

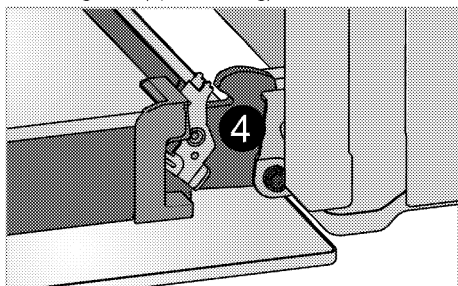
Du kan ta ut ovnsdøren og dørglassene for å renngjøre dem. Hvordan du tar ut dørene og vinduene, forklares i avsnittene "Ta av ovnsdøren" og "Fjerne ovnsdørens innvendige glass". Når du har tatt ut de innvendige dørglassene, kan du renngjøre dem med oppvaskmiddel, samt vann og en myk klut eller svamp, og tørkes med en tørr klut. Tørk av glasset med eddik og skyll det mot kalkrester som kan oppstå på ovnsglasset.

## Fjerne ovnsdøren

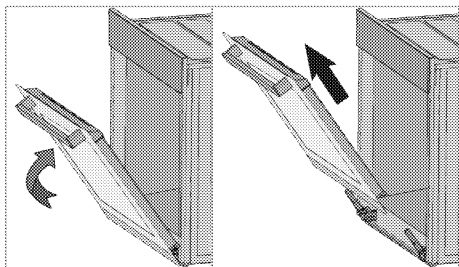
1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- 1 Dør
- 2 Hengselås(lukket posisjon)
- 3 Ovn
- 4 Hengselås(åpnet stilling)



3. Flytt frontdøren til halvveis.



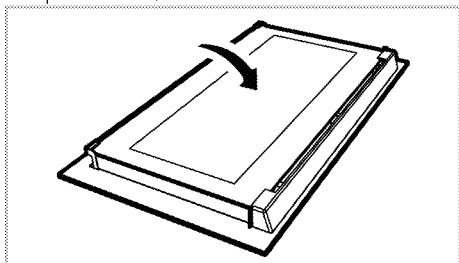
4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

**i** Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

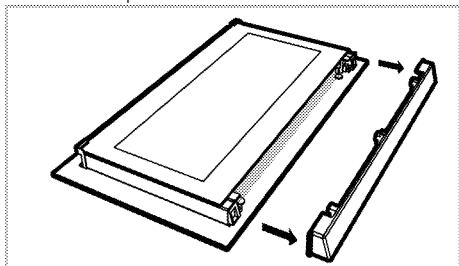
### Fjerne dørens indre glass (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

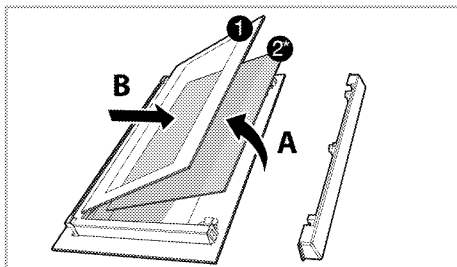
1. Opne ovnsdøren.



2. Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



3. Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.



1 Innerste glasspanel  
2\* Indre glasspanel (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

4. Hvis produktet ditt er utstyrt med et indre glasspanel(2) ; Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).
5. Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2). Plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen. (Hvis produktet ditt er utstyrt med et indre glasspanel). Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).
6. Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet. Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det innerste glasspanelet (1) inn i den nedre plaståpningen.
7. Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

### Rengjør ovnslampen

Hvis ovnslampens glassdør i stekeområdet blir tilsmusset, kan den rengjøres med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp. Tørk den med en tørr klut. Hvis ikke ovnslampen virker, kan du skifte den ut ved å følge avsnittene nedenfor.

### Skift ut ovnslampen

#### **⚠ Generelle advarsler**

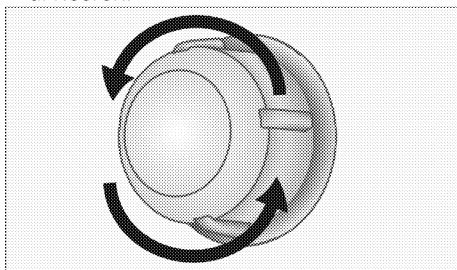
- For å unngå risiko for elektrisk støt før du skifter ut ovnslampen, kan du koble fra den elektriske pluggforbindelsen og vente til ovnen har kjølnet. Varme overflater kan medføre brannskader!



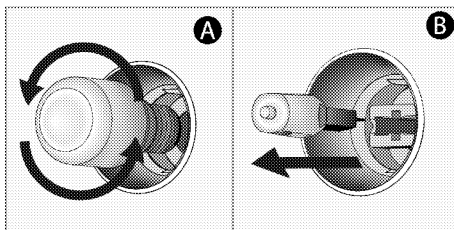
- I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, en effekt på mindre enn 60 W. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 ° C. Ovnslamper kan fås fra autoriserte serviceagenter eller teknikere med lisens.
- Lampens posisjon kan avvike fra det som vises i figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet, egner seg ikke til belysning i vanlige rom. Lampens formål er å hjelpe brukeren til å se matvarene.
- Lampen i dette produktet skal motstå ekstreme ytre betingelser, som for eksempel temperaturer over 50 ° C.

### Hvis ovnen har en rund lampe:

1. Koble produktet fra strømmettet.
2. Fjern glassdekslet ved å dreie det mot urviseren.



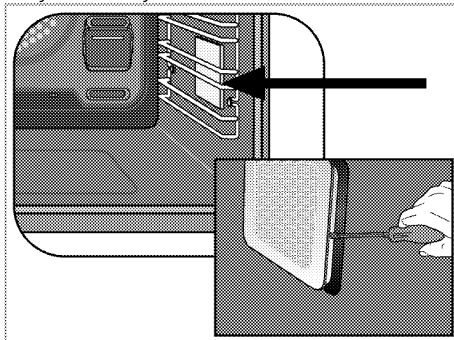
3. Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Drei ovnslampen som vist i figuren, og erstatt den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



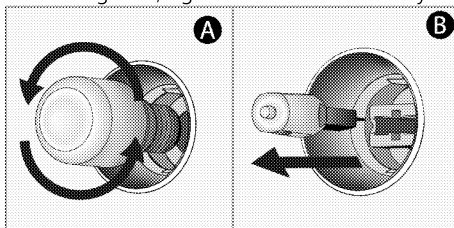
4. Sett glassdekslet på igjen.

### Hvis ovnen har en firkantet lampe:

1. Koble produktet fra strømmettet.
2. Fjern trådhyllene i henhold til beskrivelsen.



3. Trekk ut lampens beskyttelsesdeksel av glass med en skrutrekker.
4. Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Drei ovnslampen som vist i figuren, og erstatt den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



5. Sett på igjen glassdekslet og trådhyllene.

## 8 Feilsøking

### Ovnen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> Dette er ingen feil.

### Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> Dette er ingen feil.

### Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.
- Produktet er ikke tilkoplek (det jordede) strømuttaket. >>> Kontroller kontakttilkoplingen.
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> Koble apparatet fra ved kretsbyteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- Kokekaret egner seg ikke. >>> Kontroller kokekaret.

### Ovnslyset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. >>> Skift ut ovnspæren.
- Strømmen er frakoblet. >>> Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.

### Ovnen varmes ikke opp.

- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> Still ovnen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.
- På modeller som er utstyrt med en timer, er ikke timeren justert. >>> Juster tiden. (På produkter med mikrobølgeovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er frakoblet. >>> Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.

### -symbolet vises på kokesonedisplayet

- Du har ikke plassert porten på den aktive kokesonen. >>> Kontroller om det finnes et kokekar på stekesonen.
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.
- Kokekaret eller stekesonen er overoppvarmet. >>> La dem kjøles ned.

### Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

- Steketid for den valgte stekesonen kan være over. >>> Du kan stille inn en ny steketid eller fullføre steking.
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> Fjern gjenstanden på panelet.

### Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.

### (På modeller med timer) Klokkevisningen blinker eller klokkesymbolet er på.

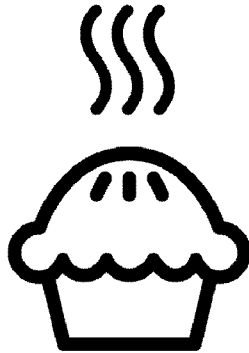
- Et tidligere strømbrydd har forekommet. >>> Juster tiden/slå av og deretter på produktet.



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

# **Blomberg**

## **Ovn** Brugsvejledning



DA



GENBRUGT OG  
GENBRUGELIGT PAPIR

## Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Blomberg produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

### Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4**

Generelle sikkerhedsregler ..... 4  
 Elektrisk sikkerhed..... 5  
 Produktsikkerhed..... 6  
 Brug af ovnen ..... 9  
 Sikkerhed for børn..... 9  
 Bortskaffelse af gammelt apparat ..... 10  
 Bortskaffelse af transportemballage..... 10

**2 Generelle informationer 11**

Oversigt ..... 11  
 Pakkens indhold ..... 12  
 Tekniske specifikationer ..... 13

**3 Installation 14**

Inden installering ..... 14  
 Installation og tilslutning..... 14  
 Transport ..... 16

**4 Forberedelser 17**

Gode råd om energibesparelser ..... 17  
 Første anvendelse ..... 17  
 Tidsindstilling ..... 17  
 Første rengøring af produktet ..... 18  
 Første opvarmning..... 18

**5 Brug af kogepladen 19**

Generelle informationer om madlavning.. 19  
 Anvendelse af komfuret.....20  
 Betjeningspanel.....21

**6 Betjening af ovnen 28**

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning ..... 28  
 Brug af den elektriske ovn..... 28  
 Betjeningsmodus..... 29  
 Anvendelse af ovnsens ur ..... 30  
 Tabel over koge-/stegetider ..... 32  
 Betjening af grillen..... 36  
 Tabel for madtilberedningstider for grillning ..... 36

**7 Vedligeholdelse og pleje 37**

Generelle oplysninger om rengøring..... 37  
 Rengøring af tilbehør..... 38  
 Rengøring af komfuret..... 38  
 Rengøring af kontrolpanelet..... 38  
 Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)..... 38  
 Rengøring af ovndøren ..... 39  
 Afmontering af lågens inderste glas..... 40  
 Rengøring af ovnlampen..... 40

**8 Fejlafhjælpning 42**

## **I Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler**

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

### **Generelle sikkerhedsregler**

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.

Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under

overvågning, eller de har fået instruktion.

Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Placér aldrig produktet på et tæppedækket gulv. Det kan medføre manglende luftcirkulation under produktet og forårsage overophedning af elektriske dele. I sådan tilfælde kan apparatet blive beskadiget.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.

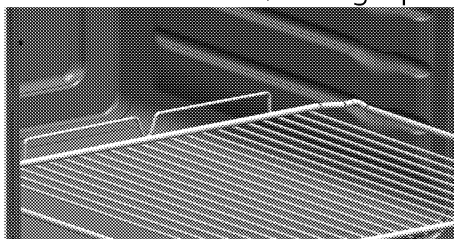
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

### **Elektrisk sikkerhed**

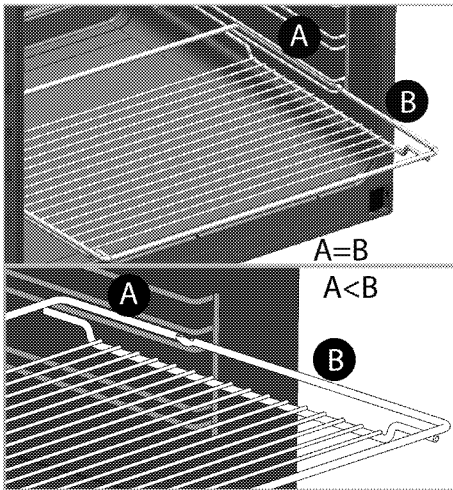
- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer".  
Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

## Produktsikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)  
Sæt trådhylden og risten fast i rillerne  
Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph







- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovn. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- **ADVARSEL:** Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Det må ikke placeres på en sokkel eller en fod.
- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske

varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.

- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Sørg derfor for, at kogepladens overflade og bunden af gryderne altid er tørre.
- Kogeplader er udstyret med "Induktion" teknologi. Din induktionskogeplade, der giver både tids- og pengebesparelser, skal bruges sammen med gryder, der er egnede til induktionskogning; ellers fungerer kogeplader ikke. Se *Generelle informationer om madlavning, side 19*, vælg af gryder.

- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionspladen. Dit produkt kan blive beskadiget.
- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

## Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnens kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

## Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.

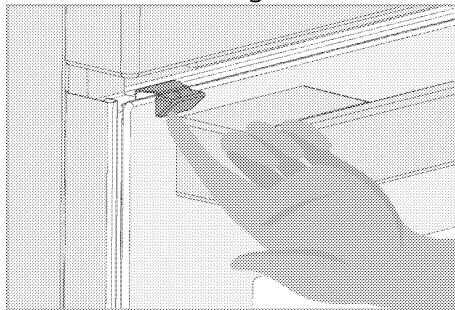
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

## Børnelås

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Komfuret har et børnesikringssystem på ovnlågen.

For at åbne ovnlågen skal du skubbe plastikknappen let ned, og trække i lågehåndtaget. Når lågen lukkes, låses børnelåsen af sig selv.



## **Bortskaffelse af gammelt apparat**

### **Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:**



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug

af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

### **Overholdelse af RoHS-direktivet:**

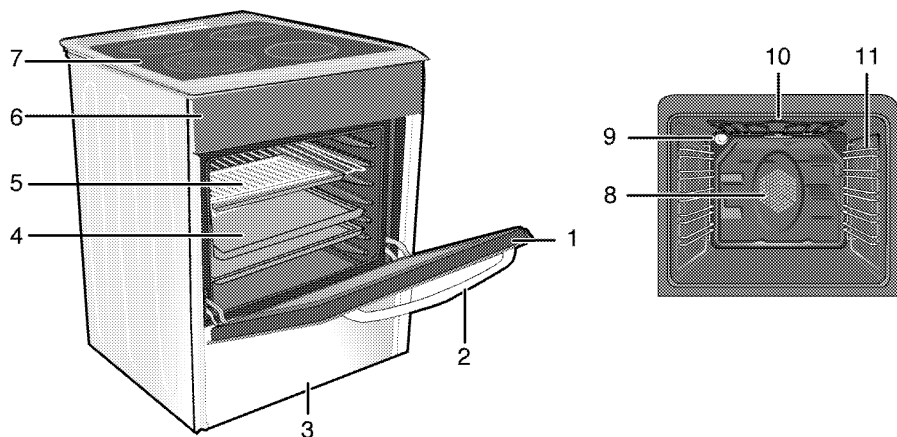
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

### **Bortskaffelse af transportemballage**

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

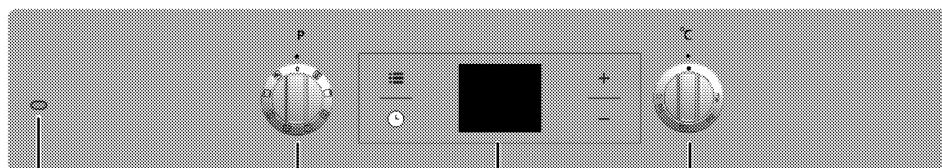
## 2 Generelle informationer

### Oversigt



- 1 Frontlage
- 2 Handtag
- 3 Nederste del
- 4 Miniafbryder
- 5 Tradhylde
- 6 Betjeningspanel
- 7 Plade til brender

- 8 Blesermotor (bag ved stalplade)
- 9 Lampe
- 10 Grillvarmeelement
- 11 Hyldepositioner (**Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.**)



- 1 Advarsel lampe
- 2 Funktionsdrejeknap
- 3 Digital timer
- 4 Termostatdrejeknap

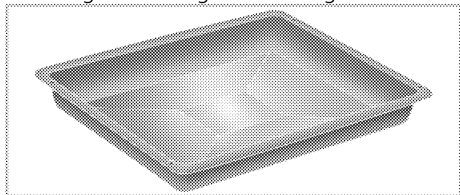
## Pakkens indhold

**i** Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

### 1. Brugsvejledning

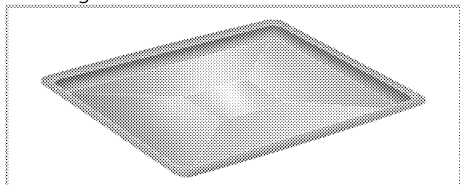
### 2. Dyb bradepande

Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.



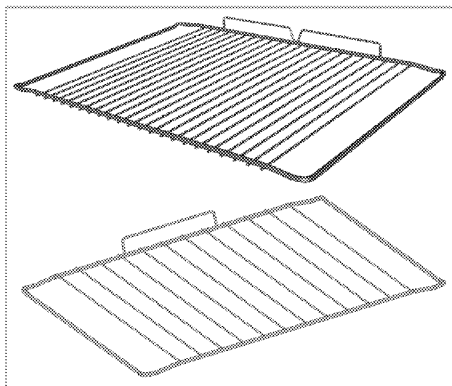
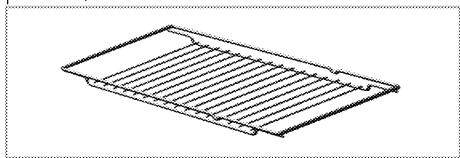
### 3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



### 4. Rist

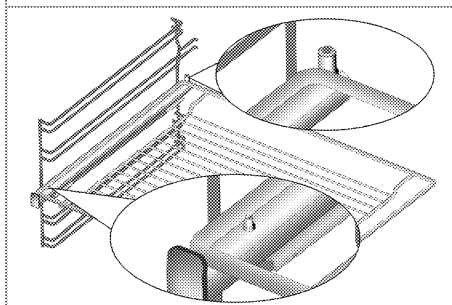
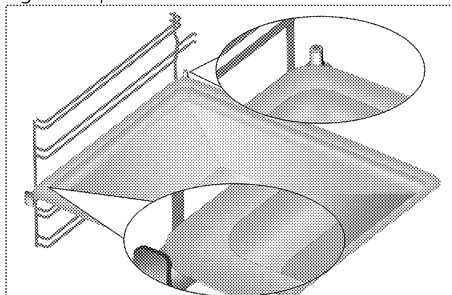
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



### 5. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.

Nå du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



## Tekniske specifikationer

GENERELT	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	min. 843 mm maks. 940/594 mm/606 mm
Spænding / frekvens	380-415 V 2N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Total strømforbrug	9,7 kW
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 5 x 4 mm <sup>2</sup>
KOGEPLADE	
Brændere	
Bagest til venstre	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	180 mm
Ydelse	2000/2300 W
Forrest til venstre	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	180 mm
Ydelse	2000/2300 W
Forrest til højre	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	145 mm
Ydelse	1600/1800 W
Bagest til højre	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	210 mm
Ydelse	2000/2300 W
OVN/GRILL	
Hovedovn	<b>Multifunktionsovn</b>
Belysning	15 25 W
Grill strømforbrug	2,2 kW

# Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner. Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

**i** Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.

**i** Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

**i** Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

### 3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

**i** Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

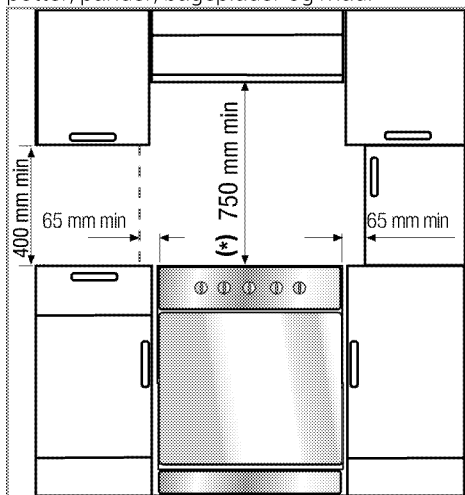
**!** Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

**!** Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

#### Inden installering

For at sikre, at de kritiske luftspalter bevares under produktet anbefaler vi, at dette produkt monteres på en fast bund, og at fødderne ikke synker ned i et tæppe eller et blødt gulv.

Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt samt den ekstra vægt fra gryder, potter, pander, bageplader og mad.



- Dette produkt er en klasse 1 enhed i henhold til EN 30-1-1 standard, dvs. det kan placeres med bageste og den **eneside** mod køkkenvægge, køkkenmøbler eller udstyr af enhver størrelse. Køkkeninventar eller -udstyr på den **anden** side kan være af samme størrelse eller mindre.
- Det kan anvendes med kabinetter på hver side, men for at få en mindste afstand på 400 mm over kogepladeniveau, skal der tillades en sideafstand på 65 mm mellem apparatet og væg, skillevæg eller højt skab.
- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (\*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde. Hvis der ikke er defineret nogen størrelse i motorhjelmens manual, skal denne højde være mindst 650 mm.
- Alt køkkeninventar ved siden af apparatet skal være varmebestandigt (op til min. 100 °C).

#### Installation og tilslutning

Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

**i** Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.

- Der skal mindst 2 personer til at bære produktet.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Den skal ikke placeres på en sokkel eller en fod.

**i** Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet. Lågen, håndtaget eller hængsler kan blive ødelagt.

#### Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug



af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

**!** Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

**!** Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt.

Mærkepladen kan ses, enten når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype.

Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

**!** Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

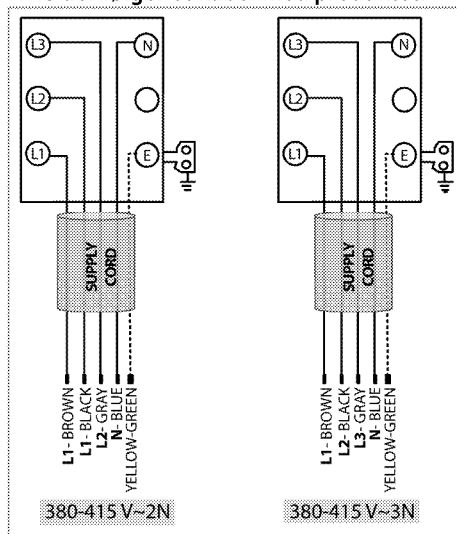
## Tilslutning af strømkabel

**i** Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.



1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningsikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

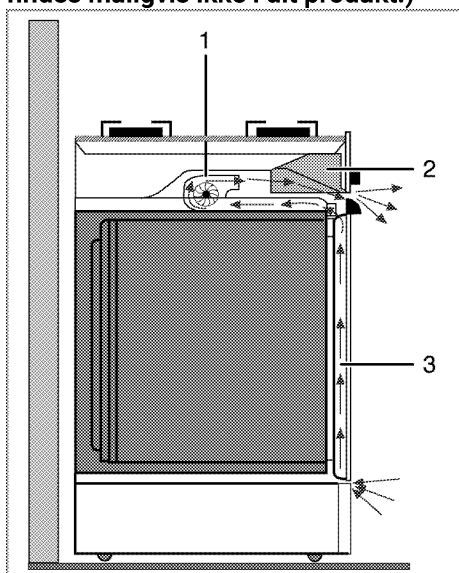
**Hvis der følger et kabel med produktet:**



2. Ved dobbeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:


- Sort kabel = L1 (fase 1)
  - Brunt kabel = L2 (fase 2)
  - Blåt kabel = N (neutralt)
  - Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)
3. **Ved trefaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
- Brunt kabel = L1 (fase 1)
  - grå/sort kabel = L2 (fase 2)
  - grå/sort kabel = L3 (fase 3)
  - Blåt kabel = N (neutralt)
  - Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)
  - Skub produktet mod køkkenvæggen.

### For produkter med ventilator (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



- 1 Ventilator  
2 Betjeningspanel  
3 Låge

Køleblæseren køler både betjeningspanelet og ovnens front.

-  Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.

### Slutkontrol

1. Tilslut produktet til strømmen igen.
2. Kontroller de elektriske funktioner.

### Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.
-  Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.
-  Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

## 4 Forberedelser

### Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende måde:

- Brug mørkefarvet eller emaljelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader.  
Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.
- Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet.

### Første anvendelse

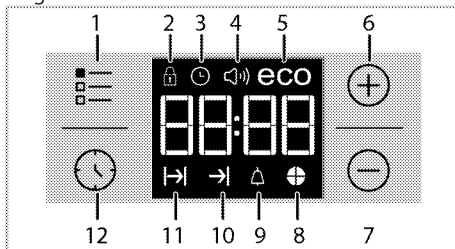
#### Tidsindstilling

- i** Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.

Tryk på tasterne **+**/**-** for at indstille tiden, efter ovnen er aktiveret første gang.

- i** På berøringsbetjente modeller skal du først trykke på **≡** og derefter bruge **+** / **-** til at indstille klokkeslættet.

Bekræft indstillingen ved at berøre **⌚** - symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.




- 1 Justeringstast
  - 2 Symbol for tastelås
  - 3 Symbol for ur
  - 4 Symbol for alarmvolumen \*
  - 5 Symbol for økonomi-tilstand
  - 6 Plustast
  - 7 Minustast
  - 8 Symbol for tidsskive
  - 9 Alarmsymbol.
  - 10 Symbol for slut for madlavningstid\*
  - 11 Symbol for koge-/stegetid
  - 12 Programtast
- \* (Varianter afhængigt af produktmodel.)

- i** Hvis tiden ikke indstilles, vil uret starte fra klokken 12:00, og der vil blive vist **⌚**-symbol. Symbolet vil forsvinde, når tiden er sat.

- i** Aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Den skal genindstilles.


## Første rengøring af produktet

-  Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

## Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.


-  Varme overflader kan forårsage forbrændinger!  
Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.  
Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

## Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 28*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 28*

## Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 36*.
4. Lad den køre i ca. 15 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 36*

-  Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

## 5 Brug af kogepladen

### Generelle informationer om madlavning

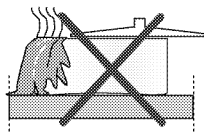


Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsenet.

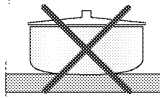
- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezoneerne, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over. Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezoneerne. Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

### Udvalg af gryder

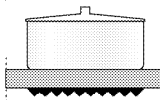
- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.

"Kogeegenskaber kan variere efter grydetype, grydens størrelse og kogezoneens størrelse. For at få mere ensartede kogeegenskaber kan en kogeplade i størrelsen større eventuelt benyttes. Det har ingen negativ effekt på energiforbruget, når du benytter en større kogezone på en induktionskogeplade, fordi der kun opstår varme der, hvor gryden står."

**Til induktionskomfurer skal der kun bruges gryder, der er egnet til induktionsmadlavning.**

#### Test af gryder

Brug følgende metoder til at teste, om din gryde er kompatibel med induktionskomfuret eller ej.

1. Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.
2. Gryden er kompatibel, hvis "L" ikke blinker, når du placerer gryden på kogezone og starter komfuret.

Du kan bruge stål, teflon eller aluminiums gryder med speciel magnetisk bund, der indeholder labels eller advarsler, der angiver,

at gryden er kompatibel med induktionsmadlavning. Glas- og keramiske gryder, pletter og rustfri stålgrøder med ikke-magnetisk aluminiumsbund bør ikke anvendes.

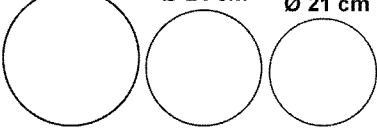
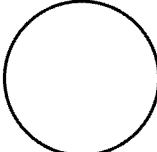
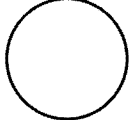
### Gryde genkendelse-fokus system

I induktionsmadlavning, får kun området, der er dækket af gryden på den relevante kogezone, energi. Diameteren på grydens bund genkendes af systemet, og kun dette område varmes automatisk. Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezone under madlavningen. Den valgte kogezone og "L" symbolet blinker skiftevis.

### Sikker anvendelse

Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie.

### Valg af kogezone, der passer til gryden

<p><b>Stor kogezone</b> Ø 28-32</p> <p>Ø 24 cm    Ø 21 cm</p> 	<p><b>Normal kogezone</b> Ø 18 cm</p> 	<p><b>Lille kogezone</b> Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Stor kogezone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passer automatisk til gryden.</li> <li>• Fordeler effekten ideelt.</li> <li>• Giver perfekt varmfordeling. Bruges til at lave retter, som f.eks. store pandekager eller store fisk sjældent eller meget sjældent.</li> </ul>	<p><b>Normal kogezone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passer automatisk til gryden.</li> <li>• Fordeler effekten ideelt.</li> <li>• Giver perfekt varmfordeling. Bruges til alle slags madlavning.</li> </ul>	<p><b>Lille kogezone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruges til langsom madlavning (sovser, cremer)</li> <li>• Bruges til at tilberede små portioner eller portioner baseret på antallet af personer.</li> </ul>

### Anvendelse af komfuret



Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.

Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.

Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

Put ikke metalgenstande som gaffler, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme.

Brug aldrig alufolie til madlavning. Placer aldrig mad, der er pakket ind i alufolie, på kogezone.

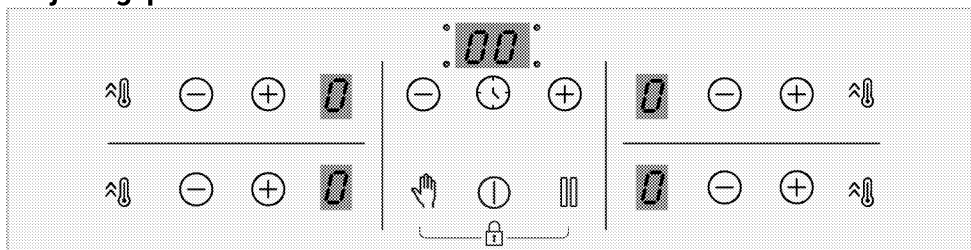


Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.











Når komfuret er i drift, skal genstande med magnetiske egenskaber, som f.eks. kreditkort eller kassetter, holdes væk fra komfuret.

## Betjeningspanel

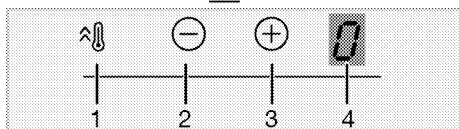
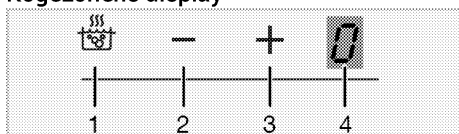


### Specifikationer

-  Tænd/sluk-tast
-  Tast til tastelås-/børnesikring
-  Tast til aktivering/-deaktivering af timer
-  Tast til indstilling af høj temperatur (booster)
-  Tast til rengøringslås
-  Stop-and-go-tast
-  Minus-tast
-  Plus-tast

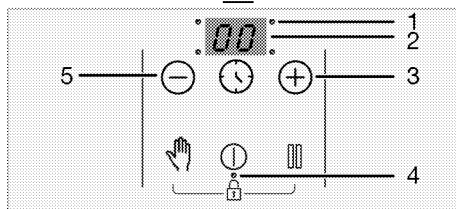
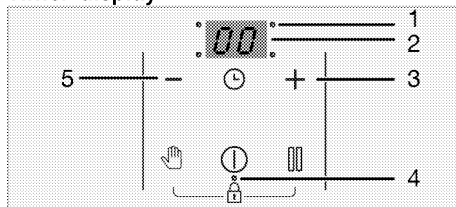
**i** Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Det faktiske udseende og de faktiske funktioner kan variere alt efter komfurets model.

### Kogezonens display



- 1 Tast til indstilling af høj temperatur (booster)
- 2 Minus-tast for kogezone (til temperaturindstilling)
- 3 Plus-tast for kogezone (til temperaturindstilling)
- 4 Kogezonens display

### Timer-display



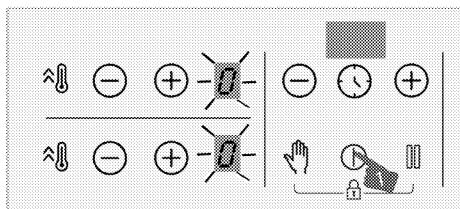
- 1 Decimalpunktum for tidsindstilling
- 2 Timer-display
- 3 Plus-tast for timer (til timerindstilling)
- 4 Decimalpunktum for tidsindstilling tastelås/børnesikring
- 5 Plus-tast for timer (til timerindstilling)

**i** Dette produkt betjenes med et touch-panel. Hver funktion, du vælger på dit touch-panel, bekræftes af et hørbart signal.

**i** Hold altid touch-panelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med funktionerne.

### Sådan tændes komfuret:

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻". Alle kogezonernes display viser "0".



**i** Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, går komfuret automatisk på stand-by igen.

**i** Hvis der ikke berøres en tast i længere tid, slukkes komfuret automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

### Sådan slukkes en kogezone:

En tændt kogezone kan slukkes på 3 måder:

#### 1. Ved at berøre tasten "I"

Berør tasten "I".

#### 2. Ved at indstille temperaturen til "0".

Du kan slukke for kogezone ved indstille temperaturen til "0".

#### 3. Ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone.

Når tiden er slut, vil timeren slukke for den kogezone, den er indstillet for. "0" eller "00" vises på det relevante display.

Når tiden er slut, høres et lydsignal. Berør en hvilken som helst tast på betjeningspanelet for at slukke for lydsignalet.

#### 4. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕" samtidigt.

Du kan slukke for kogezone ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕" samtidigt.

**i** Hvis symbolet "H" eller "h" lyser på kogezonens display, efter komfuret er slukket, betyder det, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezone.

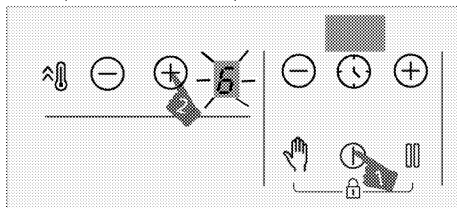
### Indikator for restvarme

Hvis symbolet "H" blinker på kogezonens display, betyder det, at kogezone stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet skifter snart til symbolet "h", hvilket betyder mindre varm.

**i** Når strømmen er afbrudt, lyser restvarmeindikatoren ikke op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezone.

### Indstilling af temperaturen

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "I".
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕".



» Den relevante kogezone tændes på den indstillede temperatur.

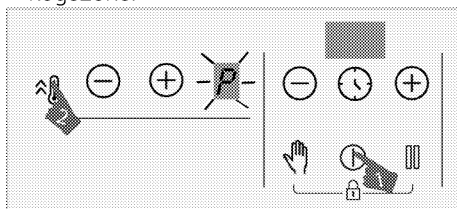
**i** Den ydre del af induktionskogepladen på 280 mm (hvis produktet er udstyret med en induktionskogeplade på 280 mm) aktiveres kun, når der anbringes en gryde eller pande på pladen, der er stor nok til at dække hele kogepladen, og når temperaturindstillingen er højere end 8.

### Tast til indstilling af høj temperatur (BOOSTER)

Du kan bruge booster-funktionen til hurtig opvarmning. Funktionen anbefales dog ikke til længerevarende madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig til alle kogezone.

### Sådan indstilles høj temperatur (BOOSTER):

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "I".
2. Berør tasten "⚡" for den relevante kogezone.





» Den valgte kogezone varmer ved maksimal temperatur, og symbolet "P" vises på kogezonens display. Kogezoneen går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på "9".

### Sådan slukkes høj temperatur (BOOSTER) tidligere:

Du kan slukke indstillingen høj temperatur når som helst ved at berøre en af tasterne "⊖" eller "⌂".

Kogezoneen går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på "9".

### Sådan påvirker 2 tændte zoner, der har samme lodrette placering, hinanden:

Hvis en zone er indstillet til booster, og den zone, der findes lodret over eller under den boostede zone, indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9), falder den første zone til 9, før den anden zone kan indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9). Hvis den anden zone indstilles til booster, falder den første zone til niveau 6.

### Rengøringslås

Rengøringslåsen deaktiverer midlertidigt alle taster på betjeningspanelet i 20 sekunder, mens komfuret er tændt, så der kan foretages en kort rengøring. Enheden forbruger ingen strøm i løbet af denne periode.

### Aktivering af rengøringslåsen

1. Når en hvilken som helst kogezone er tændt, skal du holde tasten "⌂" nede, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Timer-displayet på komfuret begynder en nedtælling fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet fungerer i dette tidsrum, undtagen "ⓘ".

### Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøver ikke berøre en tast for at deaktivere rengøringslåsen. Der lyder er signal fra komfuret efter 20 sekunder, og rengøringslåsen deaktiveres automatisk.

**i** Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du holde tasten "⌂" nede, indtil der høres **to signallyde**.

### Børnesikring

Når komfuret er på standby, kan du beskytte det med børnesikring for at forhindre, at børn tænder for kogezoneerne. Du kan kun aktivere eller deaktivere børnesikringen, når kogezoneerne er slukkede (på standby).

### Aktivering af børnesikring

1. Når komfuret er på standby, skal du holde tasterne "⌂" og "⌂" nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Børnesikringen deaktiveres. "L" vises på alle kogerzonernes display, og decimalpunktummet på tasten "⌂" tændes.

**i** Hvis en tast berøres, mens børnesikringen er aktiveret, lyder to signallyde, og "L" blinker på alle kogezonernes display.

### Deaktivering af børnesikring

1. Når børnesikringen er aktiveret, skal du

holde tasterne "⌂" og "⌂" nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.

» Børnesikringen deaktiveres. "L" blinker på alle kogezonernes display, og lyset i tasten "⌂" slukkes.

### Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for at undgå fejlagtigt at ændre funktionerne, når komfuret er i gang.

**i** Tastelås bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

### Aktivering af tastelås

1. Hold tasterne "⌂" og "⌂" nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Tastelåsen aktiveres, og decimalpunktummet på tasten "⌂" blinker og tændes.

**i** Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Kun tasten "⏸" fungerer, når tastelåsen er aktiveret. Hvis du berører en anden tast, blinker decimalpunktummet på tasten "⏸" for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal du deaktivere tastelåsen for at kunne tænde for komfuret igen. Hvis du berører en anden tast uden at deaktivere tastelåsen, blinker "L" på alle kogezonernes display for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for at tænde for komfuret.

### Deaktivering af tastelås

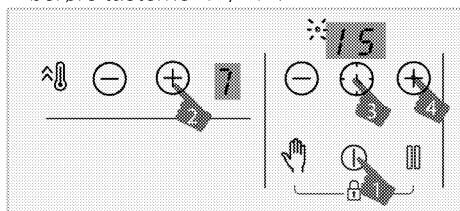
1. Når tastelåsen er aktiveret, skal du holde tasterne "⏸" og "⏸" nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.  
» Lyset i tasten "⏸" slukker, og betjeningspanelet låses op.

### Timer-funktion

Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Du behøver ikke at overvåge komfuret under hele madlavningsperioden. Kogezonen slukker automatisk, når den tid, du har valgt, løber ud.

### Aktivering af timer

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏸".
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕".



3. Aktivér timeren ved at berøre tasten "⏸". Symbolet "00" og decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
4. Indstil den ønskede tid ved at berøre timer-tasterne "⊖"/"⊕".
5. Indstillingen aktiveres efter 10 sekunder. Decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.

6. Gentag anvisningerne ovenfor for at sætte timeren for de andre kogezone.

**i** Hvis timeren er indstillet på forskellige zoner på samme tid, viser timer-displayet indstillingen for zonen med den kortest indstillede tid, og decimalpunktummet for den pågældende zone blinker. Decimalpunktummerne for de andre zoner lyser uafbrudt.

**i** Ved at berøre tasten "⏸" for alle kogezone kan du se den resterende tid. For hver gang, du berører tasten, vises en ny kogezones tidsindstilling. Herefter vises den korteste tidsindstilling igen.

**i** Timeren kan ikke indstilles, før der er valgt kogezone og temperatur.

**i** Timeren kan kun indstilles for de kogezone, der er i brug.

### Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder en signallyd. Berør en hvilken som helst tast for at slukke for signallyden. Hvis du ikke berører en tast, stopper signallyden efter et par minutter.

### Tidligere deaktivering af timer

Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved med at være tændt på den indstillede temperatur, indtil det slukkes. Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:

#### Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at indstille den til "00":

1. Berør timer-tasterne "⊖"/"⊕", indtil "00" vises på displayet for den kogezone, timeren er aktiveret for.

» Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

#### Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕" for den relevante zone samtidigt:

1. Berør tasterne "⊖"/"⊕" for den relevante zone samtidigt.

» Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

**i** Efter dette trin vil både temperaturen og tidsindstillingen for den relevante kogezone være indstillet på "0".

### Stop-funktion

Du kan skruer helt ned for den relevante kogezones temperatur (til 1) på denne måde.

**i** Hvis timeren er indstillet for en kogezone, fortsætter den med at virke, selvom stop-funktionen bruges.

1. Berør tasten "0", mens en hvilken som helst kogezone er tændt. Alle tændte kogezone skrues helt ned (til 1). Symbolet "0" vises på de aktive kogezone display.

2. Berør tasten "0" igen for at skruer op for alle kogezone til de tidligere temperaturindstillinger.

### Strømstyringsfunktion

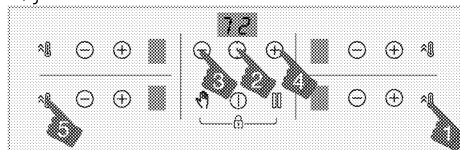
Dit apparat er udstyret med en strømstyringsfunktion. Du kan ændre den samlede effekt, som komfuret kan trække med denne funktion. Der er 8 forskellige niveauer i strømstyringsfunktionen. Strømstyringsfunktion - Samlede effekt niveauer, der kan indstilles

Strømstyringsdisplayindikator	Samlet effekt
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

For at ændre den samlede effekt:

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten "1". Sluk for komfuret ved igen at berøre tasten "1".
2. Berør derefter henholdsvis tasten "0" til højre frontzone, tasten "0", timertasten

"0", timeren "0" og endelig tasten til højre frontzone "0".



3. Det indstillede strømstyringsniveau vises på timerdisplayet.

4. Berør tasten "0" for at skifte mellem niveauer og indstille den samlede effektværdi, du vil indstille.

5. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten "1" og sluk for kogepladen. Den samlede effektværdi, du indstiller, vil blive aktiveret.

**i** De temperaturniveauer, du kan tildele kogepladerne, kan variere alt efter det samlede indstillede effektniveau. Kogepladens temperaturniveau reduceres automatisk i henhold til effektindstillingen, der skal udføres af komfuret. Dette er ikke en fejl.

**i** Hvis der trykkes på en anden tast end den specificerede sekvens, mens effektniveauet ændres, kan indstillingen ikke foretages. Du skal gentage trinene fra starten for at foretage indstillingen.

### Sikker og effektiv brug af induktionszoner

**Sådan fungerer det:** Induktionszonen varmer gryden/panden direkte. Derfor har det mange fordele i forhold til andre kogezone. Det fungerer mere effektivt, og komfurets overflade er koldere. Induktionszonen er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed under anvendelse.

**i** Dit komfur kan være udstyret med induktionskogezone med en diameter på 145, 180, 210 eller 280 mm afhængigt af model. Med induktionsfunktionen registrerer hver kogezone hver gryde/pande, der er placeret på den. Energien opbygges kun der, hvor gryden/panden har kontakt med kogezone, og således bruges der et minimum af energi.

**i** Produktet kan muligvis starte-stop, når det fungerer i niveauer fra 1 til 7, især med køkkengrej med en lille diameter og når vandolie er lidt. Dette er ikke en fejl.

### Tidsbegrænsninger

Komfurets betjeningspanel er udstyret med en tidsbegrænsning. Hvis en eller flere kogezone utilsigtet efterlades tændt, deaktiveres kogezone automatisk efter en vis periode (se tabel 1). Hvis timeren er indstillet for kogezone, slukker timerdisplayet også senere.

Tidsbegrænsningen afhænger af den valgte temperatur. Den maksimale tid anvendes ved denne temperatur.

En kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

**Tabel 1:** Tidsbegrænsninger

Temperaturindstilling	Tidsbegrænsning time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutter
P (Booster)	10 minutter (*)
(*) Komfuret skrues ned til temperatur 9 efter 5 minutter	

### Beskyttelse mod overophedning

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. I tilfælde af overophedning sker følgende muligvis:

- Den fungerende kogezone slukkes muligvis.
- Den valgte temperatur falder muligvis til 7 fra en højere temperaturindstilling.

### Sikkerhedssystem mod overløb

Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb. Hvis vandet løber over, og der spildes på betjeningspanelet, vil systemet straks afbryde strømtilslutningen og slukke for komfuret. Advarslen "E" vises på displayet i dette tidsrum.

### Præcis indstilling af temperatur

Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne. Det ændrer temperaturindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre, at det løber over fra en gryde (med vand, mælk, m.m.), selv om det er lige ved ske.

### Lyde

#### Brugeren kan opleve lyde under madlavning

Der kan opstå lyde under brug af kogepladen. Dette afhænger af materialet på bunden af koge grejet. Disse lyde er helt normale under brug af induktionsteknologi. Det er ikke en fejl.

#### Mulige årsager og typer af lyde:

##### Støj fra blæser

Kogepladen har en blæser, som automatisk aktiveres efter temperaturen på produktet. Blæseren har forskellige niveauer, som aktiveres alt efter temperaturen på kogepladen.

##### Lave summelyde, som betjening af en transformer

Dette er naturligt for induktionsteknologi. Da varmen overføres direkte til bunden på koge grejet, kan der opstå summelyde afhængigt af materialet på bunden af koge grejet. Derfor kan brugere opleve forskellige lyde ved brug af forskelligt koge grej.

##### Knitren

Der kan opstå knitrende lyde under madlavning. Dette skabes af materialet og konstruktion af bunden på kogegrejet. Hvis kogegrejet består af forskellige lag i forskellige materialer, kan der opstå knitrende lyde.

### **Hylende lyde**

Der kan opstå hylende lyde, når der benyttes to kogezone på samme side af kogepladen, hvis disse er indstillet til forskellige varmeniveauer.




### **Tomt kogegrej**

Der opstår lyde, hvis der opvarmes tomt kogegrej. Lyden forsvinder, når du kommer vand eller mad i kogegrejet.

## **Fejlmeddelelser**

**Tablet 2:** Fejlkode og fejlkilder

Arsag til fejl	Indikator	Display
To eller flere taster holdes nede	Symbolet "E" blinker	Kogezonens display
Komfuret er overophedet	Symbolet "H" blinker	Kogezonens display

-  For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på betjeningspanelet, se tabel 2.
-  Hvis touch-panelets overflade udsættes for intens damp, deaktiveres hele betjeningsystemet muligvis, og fejlsignalet vises.
-  Hold overfladen på touch-panelet ren. Der vises en fejlagtig funktion.

## 6 Betjening af ovnen

### Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



Varme overflader kan forårsage forbrændinger!  
Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.  
Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.



Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovenlågen kan udslippe damp.  
Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

### Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovenlågen lukket.

### Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

### Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

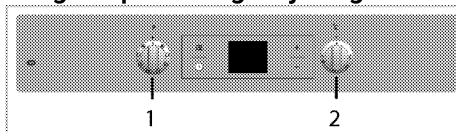
- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Sæt risten eller bagepladen i den ønskede rille i ovnen. Hvis du griller på risten, skal du sætte den dybe bageplade på nederste rille for at samle fedtet. Bagepladen, der skal bruges, skal dække hele grilleområdet. Denne plade leveres muligvis ikke sammen med produktet. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.



Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme.  
Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

### Brug af den elektriske ovn

#### Vælg temperatur og betjeningsmåde



1 Funktionsdrejeknap

2 Termostatdrejeknap

1. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.

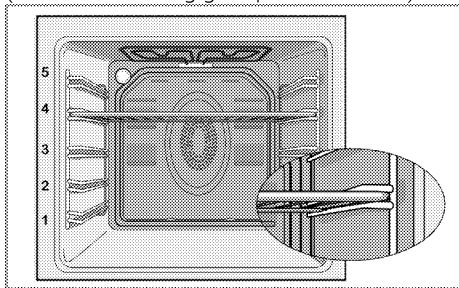
2. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.

» Ovnens varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

## Sluk for den elektriske ovn

Drejt funktions- og temperaturknappen over på slukket (øverste) position.

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren. Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat. (Varianter afhængigt af produktmodel.)



## Betjeningsmodus

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

### Over- og undervarme



Over- og undervarme kører. Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egner det sig til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade.

### Undervarme



Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende bruning af med fra bunden.



Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.



### Ventilator-understøttet over-/undervarme



Over- og undervarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Varm luft fordeles jævnt og hurtigt over alt i ovne vha. ventilatoren. Madlavning med kun en plade.

### Kører med ventilator



Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn.

### Ventilator opvarmning



Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hyldeniveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.



Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

### "3D" funktion



Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning (i bagvæggen) er tændt. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

### Fuld grill



Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldedeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

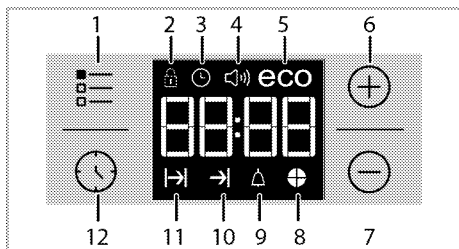
## Grill+ventilator



Grilleffekten er ikke så stærk som ved fuld grill

- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

## Anvendelse af ovnens ur



- 1 Justeringstast
  - 2 Symbol for tastelås
  - 3 Symbol for ur
  - 4 Symbol for alarmvolumen \*
  - 5 Symbol for økonomi-tilstand
  - 6 Plustast
  - 7 Minustast
  - 8 Symbol for tidsskive
  - 9 Alarmsymbol.
  - 10 Symbol for slut for madlavningstid\*
  - 11 Symbol for koge-/stegetid
  - 12 Programtast
- \* (Varianter afhængigt af produktmodel.)

- i** Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.



- i** Mens der foretages indstillinger, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke. Du skal vente et øjeblik på, at indstillingerne træder i kraft.

- i** Hvis der ikke foretages kogeindstillinger, kan man ikke indstille tid og dato.

- i** Resterende tid vil blive vist, når tilberedningstiden er sat mens tilberedningen starter.

## Tilberedning ved at indstille tilberedningstid:

Du kan indstille ovnen, så den stopper ved slutningen af den angivne tid, ved at indstille tilberedningstiden på timeren.

1. Vælg funktionen til madlavning.
2. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstid med tasterne **+** / **-**.

» » Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet og tidsskiven lyse konstant.

4. Sæt retten ind i ovnen og indstil temperaturen med temperaturvælgeren. Start på madlavning

» Tilberedningstiden starter nedtælling på displayet, når tilberedningen starter, og alle dele af tidsskiven lyser. Den indstillede tilberedningstid er delt i 4 lige store dele, og når tiden i hver del slutter, slukkes symbolet for denne del. På den måde kan du nemt se forholdet mellem resterende tilberedningstid og samlet tilberedningstid.

## Indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt: (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Når tilberedningstiden er sat på timeren, kan du indstille slut på tilberedningstid til et senere tidspunkt.




1. Vælg funktionen til madlavning.



2. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstid med tasterne **+** / **-**.
  - » « Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet lyse konstant.
4. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for slut på tilberedningstid.
5. Tryk på tasterne **+** / **-** for at indstille slut på tilberedningstid.
  - » Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet og -symbolet og tidsskiven lyse konstant. -symbolet vil forsvinde, når tilberedningen går i gang.
6. Sæt retten ind i ovnen og indstil temperaturen med temperaturvælgeren. Start på madlavning
  - » **Ovntimeren udregner starttiden ved at trække tilberedningstiden fra sluttiden, som du har sat.** Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre.
  - » Tilberedningstiden starter nedtælling på displayet, når tilberedningen starter, og alle dele af tidsskiven lyser. Den indstillede tilberedningstid er delt i 4 lige store dele, og når tiden i hver del slutter, slukkes symbolet for denne del. På den måde kan du nemt se forholdet mellem resterende tilberedningstid og samlet tilberedningstid.
7. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil **»End«** fremkomme på displayet, og timeren vil give et lydsignal.
8. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmen, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast. Alarmen slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.
  - i** Hvis du trykker på en hvilken som helst tast ved slutningen af alarmperioden, vil ovnen genstarte funktionen. Drej temperaturknappen og funktionsknappen til **"0"** (slukket) position for at slukke ovnen og dermed forhindre genstart af ovnen ved slutningen af alarmperioden.



## Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at der pilles ved ovnen ved at aktivere tastelåsfunktionen.

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.
  - » **"OFF"** vil fremkomme på displayet.
2. Tryk på **+** for at aktivere tastelåsen.
  - » Når tastelåsen er aktiveret, kommer **"On"** frem på displayet, og -symbolet forbliver tændt.

**i** Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.





## For at deaktivere tastelåsen

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.
  - » **"On"** vil fremkomme på displayet.
2. Deaktiver tastelåsen ved at trykke på **-**-tasten.
  - » **"OFF"** vil blive vist, når tastelåsen er deaktiveret.

## Indstilling af alarmklokken

Du kan bruge produktets timer til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet.




Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Den bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Timeren vil give en lydvarsel ved slutningen af den indstillede tid.


1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.
  - i** Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.
2. Indstil alarmens varighed med tasterne **+** / **-**.
  - » -symbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er sat.
3. Ved slutningen af alarmtiden vil -symbolet begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

## Slukke alarmer





1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmer, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.  
» Alarmer slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.

## Annullering af alarmer;

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet, for at annullere alarmer.
2. Tryk og hold -tasten, indtil "00:00" vises.





 Alarmtiden vil blive vist. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden sættes sideløbende, vil den korteste tid blive vist.

## Ændring af alarmtone

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.
2. Indstil den ønskede alarmtone med  / -taster.
3. Den indstillede tone vil blive aktiveret i løbet af kort tid.  
» Den valgte alarmtone vil fremkomme som "b-01", "b-02" eller "b-03" på displayet.

## Ændring af klokkeslæt

Således ændres klokkeslættet, som du tidligere har stillet:

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.
2. Indstil klokkeslæt med tasterne  / .
3. Den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.



## Økonomi-tilstand

Du kan spare energi med økonomi-tilstand i løbet af tilberedningen ved at indstille tilberedningstid.

Denne tilstand fuldender madlavning med den indvendige temperatur i ovnen ved at

slukke for varmelegemerne inden udgangen af tilberedningstiden.




## Indstilling af økonomi-tilstand

1. Berør , indtil **eco**-symbolet vises på displayet.  
» "OFF" vil fremkomme på displayet.
2. Aktiver økonomi-tilstand ved at berøre .  
» Når tastelåsen er aktiveret, kommer "On" frem på displayet, og øko-symbolet forbliver tændt.


## Deaktivering af økonomi-tilstand

1. Berør , indtil **eco**-symbolet vises på displayet.  
» "On" vil fremkomme på displayet.
2. Deaktiver økonomi-tilstand ved at berøre .  
» "OFF" vil blive vist, når tastelåsen er deaktiveret.


## Indstilling af skærmens lysstyrke (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)





1. Berør , indtil **d-01** eller **d-02** eller **d-03** kommer frem på displayet for skærmens lysstyrke.
2. Sæt den ønskede temperatur med tasterne  / .
- » Den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.















## Tablet over koge-/stegetider

 Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

## Bagning og stegning

 1. rist i ovnen er den **nederste** rist.

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	180	25 ... 30
Kager i form	En bageplade	Kageform på rist**		2	180	40 ... 50
Små kager	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	30 ... 40

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	35 ... 45
Kiks	Én bageplade	Bageplade*		3	180	25 ... 30
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	25 ... 35
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55











Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Surdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Én bageplade	Rektangulært ovnfast fad i glas eller metal på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bøf (hel) / Steg	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 190	70 ... 90
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 190	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30

Der foreslås forvarme til al slags mad.  
\* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.  
\*\* Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

## Tilberedesskema til kontrol af retter

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere at kontrollere produktet for kontrolinstitutterne.

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Småkager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	2 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Drifts måde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	35 ... 45
Æbletærte	Én bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	50 ... 60
	Én bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		2	170	50 ... 60
	2 bageplader	1-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på bageplade**		1 - 4	170	50 ... 60

Der foreslås forvarme til al slags mad.

\* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

\*\* Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

### Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

### Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.

- Hvis det tager for lang tiden at bage buttedejen, sørg for at buttedejen tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af buttedejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til buttedejen, ikke er for stor på buttedejen bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på buttedejen for en jævn bruning.

**i** Bag buttedejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

### Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

### Grillning med elektrisk grill

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Anbefalet temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk		4...5	250/max	20...25 min. #
Kylling i skiver	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Ristet brød *	Rist	4	250/max	1...3 min.

# afhængigt af tykkelse

\*Forvarm i 5 minutter

\*\*Hvis grilltemperaturen på dit produkt ikke kan justeres, fungerer grillen ved den anbefalede temperatur..

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere at kontrollere produktet for kontrolinstitutterne.

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Ristet brød	Rist	4	250/max	1...3 min.
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.

Vend maden efter 2/3 af den samlede tilberedningstid ved grill.

Det anbefales at forvarme ovnen i 5 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.

### Betjening af grillen



Luk ovnlågen under grillning. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

### Tænde grillen

1. Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.
  2. Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
  3. Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.
- » Temperaturen lys tænder.

### Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen til slukket position (øverst).



Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

### Tablet for madtilberedningstider for grillning

## 7 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle oplysninger om rengøring

#### ⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således skal madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der er ikke behov for et specielt rengøringsmiddel til rengøring efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør mikrofiberklud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

#### Til kogepladen:

- Sur snavs som mælk, tomatpuré og olie kan forårsage permanente pletter på kogepladerne og komponenterne på brænderne/kogepladerne, rengør overløbende væsker umiddelbart efter afkøling af kogepladen ved at slukke for den.

#### Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et

rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.

- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

#### Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljepladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengøringsfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent snavs. (Se afsnittet "Nem damprengøring")
- Ved vedvarende pletter anbefales ovn- og grillrensere på webstedet for dit produktmærke, og en ikke-ridsende skuresvamp bruges. Brug ikke en ekstern ovnrensere.
- Ovnen skal køle af for rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

#### Katalytiske overflader

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.
- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og begynder at skinne, når overfladen er mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

#### Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.

- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

### **Plastdele og malede overflader**

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

### **Rengøring af tilbehør**

Medmindre andet er angivet i brugervejledningen, må produkttilbehøret ikke vaskes i opvaskemaskinen.

### **Rengøring af komfuret**

#### **Glas-tilberedningsoverflade**

Følg rengøringstrinnene beskrevet for glasoverfladerne i afsnittet "Generel rengøringsinformation" til rengøring af glasoverfladen. Du kan gennemføre din rengøring i henhold til nedenstående oplysninger for særlige tilfælde.

- Sukkerbaserede fødevarer som mørk fløde, stivelse og sirup skal rengøres med det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan glaspladen blive beskadiget permanent.

- Brug ikke rengøringsmidler til den rengøring, du udfører, når kogepladen er varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

### **Rengøring af kontrolpanelet**

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelerne med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøgletåsfunktion, skal du indstille nøgletåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

### **Rengøring af undersiden af ovnen (kogeområde)**

Følg de rengøringstrin, der er beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" i henhold til overfladetyperne i ovnen.

#### **Rengøring af ovnens sidevægge**

Sidevæggene i madlavningsområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer afhængigt af modellen. Hvis der er en katalytisk væg, skal du se afsnittet "Katalytiske vægge" for at få oplysninger.

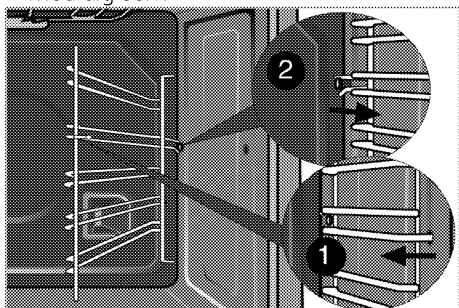
Hvis dit produkt er en trådhyldemodell, skal du fjerne trådhylderne, før du rengør sidevæggene. Derefter fuldføre rengøring som beskrevet i "Generel rengøring oplysninger" afsnit i henhold til sidevæggen overflade type.

#### **Sådan fjernes sidewirehyl-derne:(Varianter afhængigt af produktmodel.)**

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



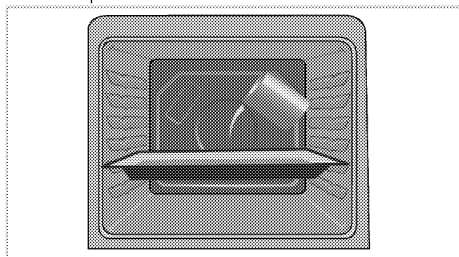
1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



### Nem damprensning

Den sikrer nem rensning fordi snavs (som ikke er efterladt for længe) blødes op af dampen, der dannes inde i ovnen, og de vanddråber, der opstår på indersiden af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



3. Sæt ovnen for let damprensning tilstand og kørt ved 100 ° C i 25 minutter.
4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.

**i** Under nem damprensningstilstand løsnes lette belægninger af snavs ved hjælp af det vand, der placeres i bakken. Vandet fordamper inde i ovnen, hvilket skaber kondens i ovnrummet og på ovndørens inderste glas. Dette kan dryppe ned, når ovndøren åbnes. Tør kondensen væk så snart ovndøren åbnes.

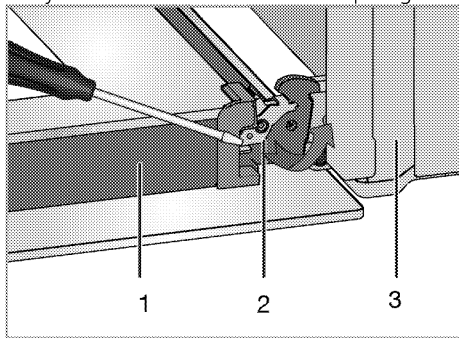
### Rengøring af ovndøren

**i** Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråuld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

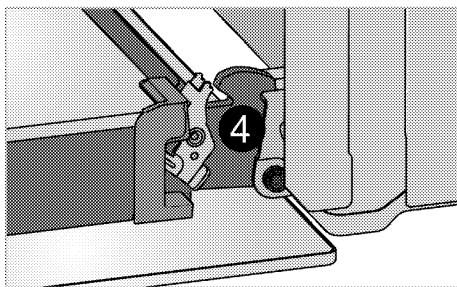
Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

### Således tages ovnlågen af

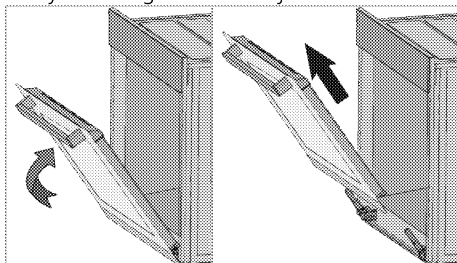
1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



- 1 Låge
- 2 Hængsel låse (lukket stilling)
- 3 Ovn
- 4 Hængsel låse (åbnet stilling)



3. Flyt frontlågen til halvvejs.



4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

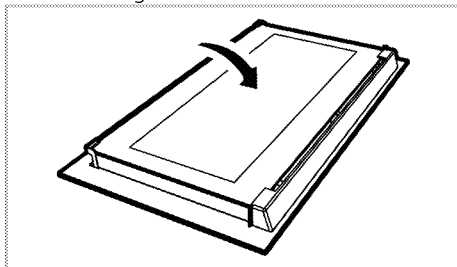
**i** Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

## Afmontering af lågens inderste glas

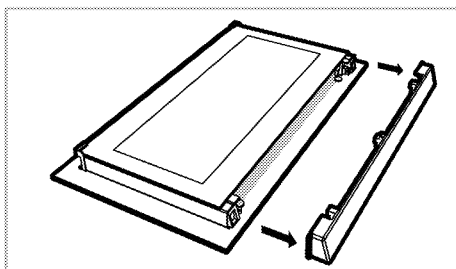
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

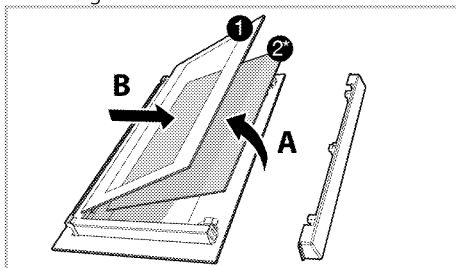
1. Åbn ovnlågen.



2. Træk hen imod dig selv og tag plasticdelen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).



3. Som illustreret i figuren løftes det inderste glasparti (1) let i retning A og trækkes ud i retning B.



- 1 Det inderste glasparti
- 2\* Det inderste glasparti (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
4. Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel, Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).
5. Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2). Skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne. (Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel). Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1).
6. Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod det inderste glasparti. Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti (1) i den nederste plasticrille.
7. Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

## Rengøring af ovnlampen

I tilfælde, hvor ovnlampens glasdør i kogeområdet bliver snavset; rengør med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud

eller svamp og tør med en tør klud. I tilfælde af fejl i ovnlampen kan du udskifte ovnlampen ved at følge de efterfølgende afsnit.

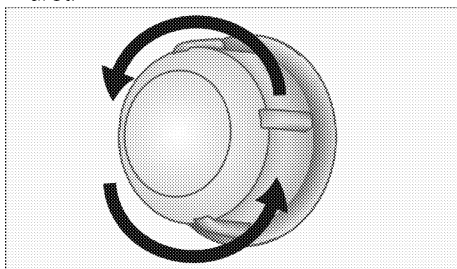
## Udskiftning af ovnlampen

### **⚠ Generelle advarsler**

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før ovnlampen udskiftes, skal du tage stikket ud og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 °C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.
- Lampens position kan afvige fra den, der er vist i figuren.
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 °C.

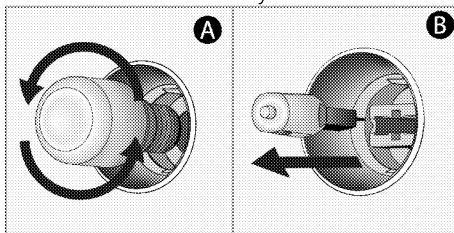
### **Hvis ovnen har en rund lampe,**

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern glasdækslet ved at dreje det mod uret.



3. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du

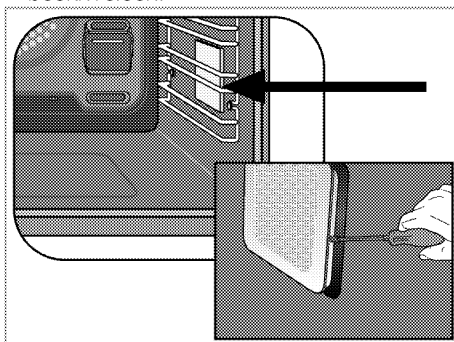
trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



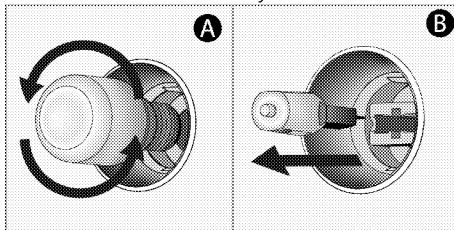
4. Påmontering af glasdækslet.

### **Hvis ovnen har en firkantet lampe,**

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern trådhylderne i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glasdæksel med en skruetrækker.
4. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



5. Påslut glasdækslet og trådhylderne igen.

## 8 Fejlafhjælpning

### Ovnen udleder damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. >>> Dette er ikke en fejl.

### Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> Dette er ikke en fejl.

### Produktet virker ikke

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> *Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- Gryden til madlavning er ikke velegnet. >>> *Kontroller gryden.*

### Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

### Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der udstyret med en timer, er timeren ikke indstillet. >>> *Indstil tiden.* (I produkter med mikroovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

### symbolet fremkommer på kogezoneens display

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> *Kontroller om der er en gryde på kogezone.*
- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> *Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.*
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.*
- Gryden eller kogezone bliver overopvarmet. >>> *Lad dem køle ned.*

### Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

- Kogetiden for den valgte kogezone kan være slut. >>> *Du må sætte en ny kogetid eller afslutte madlavningen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- En genstand kan dække touch betjeningspanelet. >>> *Fjern genstanden på panelet.*

### Gryden bliver ikke varm, selv om kogezone er tændt.

- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> *Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.*
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.*

### (I modeller med timer) Urets display blinker eller ursymbolet er aktiveret.

- Der er opstået et forudgående strømudfald. >>> *Indstil tiden / Sluk for produktet og tænd det igen.*



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.