

Innholdsfortegnelse

1 Advarsler	36
1.1 Generelle sikkerhetsregler	36
1.2 Typeskilt	37
1.3 Produsentens ansvar	37
1.4 Produktets hensikt	37
1.5 Kassering	37
1.6 Denne bruksanvisningen	38
1.7 Hvordan lese bruksanvisningen	38
2 Beskrivelse	39
2.1 Generell beskrivelse	39
2.2 Platetopp	39
2.3 Betjeningspanel	40
2.4 Andre deler	41
2.5 Tilgjengelig tilbehør	41
3 Bruk	43
3.1 Advarsler	43
3.2 Første gangs bruk	44
3.3 Bruk av tilbehøret	44
3.4 Bruk av toppen	45
3.5 Bruk av oppbevaringsrommet	49
3.6 Bruk av ovnen	49
3.7 Råd om tilberedning	51
3.8 Programmeringsklokke	52
4 Rengjøring og vedlikehold	56
4.1 Advarsler	56
4.2 Rengjøring av produktet	56
4.3 Demontering av døra	57
4.4 Rengjøring av dørglass	58
4.5 Demontering av de innvendige glassrutene	58
4.6 Rengjøring av innsiden av ovnene	59
4.7 Pyrolyse: automatisk rengjøring av ovnen	60
4.8 Ekstraordinært vedlikehold	62
5 Installasjon	63
5.1 Elektrisk tilkobling	63
5.2 Plassering	64

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

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



1 Advarsler

1.1 Generelle sikkerhetsregler

Personskader

- Dette produktet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.
- Ikke berør varmelementene under bruk.
- Hold barn som er yngre enn 8 år unna produktet, hvis de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn må ikke leke med produktet.
- Dette produktet kan brukes av barn som er eldre enn 8 år og av personer med reduserte fysiske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de er under oppsyn av eller har fått instruksjoner fra voksne som er ansvarlige for deres sikkerhet.
- Under bruk må du aldri legge metallgjenstander slik som kniver, gafler, skjeer eller lokk på produktet.
- Slå av produktet etter bruk.
- Slukk aldri flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Installasjon og service må utføres av autorisert teknisk personale i samsvar med gjeldende standarder.
- Ikke foreta endringer på dette produktet.

- Ikke stikk skarpe metallgjenstander (bestikk eller redskap) inn i slissene på produktet.
- Prøv aldri å reparere produktet selv, eller uten hjelp fra autorisert teknisk personale.
- Hvis strømkabelen er skadet, må du øyeblikkelig kontakte teknisk service som vil sørge for å skifte den ut.
- Ikke åpne oppbevaringsrommet (der det finnes) når ovnen er på og fremdeles varm.
- Gjenstandene inne i oppbevaringsrommet vil kunne bli svært varme når ovnen er i bruk.

Skader på produktet

- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamper).
- Rister og bakebrett må settes inn i ovnsstigen til de stopper. De mekaniske sikkerhetslåsene hindrer at man uforutsett kan dra ut risten, må være vendt nedover og mot ovnens bakre del.
- Bruk eventuelt redskaper i tre eller plast.
- Ikke sitt på produktet.
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke dekk til åpninger for ventilasjon og varmespredning.
- Hold alltid øye med produktet når du arbeider med olje og fett.
- Ikke legg gjenstander oppå stekeflatene.



- Produktet må ikke under noen omstendigheter brukes til å varme opp rom.
- Fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnsrommet.

For dette produktet

- Før alle former for inngrep må du deaktivere strømmen til produktet fullstendig.
- Du må ikke lene deg mot eller sette deg på den åpne døren på produktet.
- Forsikre deg om at ingen gjenstander klemmes fast i dørene.
- Hvis det oppstår sprekker eller hvis kokeflaten i glasskeramikk skulle bli ødelagt, må du slå av ovnen umiddelbart. Koble fra strømforsyningen og kontakt teknisk service.
- Personer med pacemakere eller andre lignende enheter må først sørge for at bruk av disse enhetene ikke settes i fare av det induktive feltet, hvis frekvensområde er mellom 20 og 50 kHz.
- I henhold til bestemmelsene om elektromagnetisk kompatibilitet, faller induksjonstoppen inn under gruppe 2 og klasse B (EN 55011).

1.2 Typeskilt

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

1.3 Produsentens ansvar

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

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

1.4 Produktets hensikt

- Dette produktet er beregnet til tilberedning av mat i et husholdningsmiljø. Enhver annen bruk er feilaktig bruk.
- Produktet er ikke beregnet på bruk med eksterne tidsbrytere, eller med fjernkontroll.

1.5 Kassering



Dette produktet må ikke kastes som vanlig avfall, men må kasseres separat (direktiver 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/EF). I henhold til gjeldende EU-direktiver, inneholder dette produktet ingen stoffer i slike konsentrasjoner, at de kan vurderes som farlige for helse og miljø.



Advarsler

For kassering av produktet:

- Fjern dørene og la tilbehøret (rister og brett) være igjen i bruksposisjonen, for å hindre at barn vil kunne stenge seg inne i enheten.



Elektrisk spenning

Fare for elektrisk støt

- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt over strømkabelen og kast den sammen med støpselet.
- Lever produktet til en gjenbruksstasjon for elektrisk og elektronisk avfall, eller lever det tilbake til en forhandler som tilbyr tjenesten ved kjøp av et nytt tilsvarende produkt.

Som emballasje for våre produkter benytter vi gjenbrukbare materialer som ikke forurenser miljøet.

- Lever emballasjen til en gjenbruksstasjon.



Plastemballasje

Fare for kvelning

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

1.6 Denne bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen er en viktig del av produktet og må derfor oppbevares intakt og på et sted som er lett tilgjengelig for brukeren, under hele produktets levetid. Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker produktet.

1.7 Hvordan lese bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen benytter følgende symboler:



Advarsler

Generell informasjon om denne bruksanvisningen, om sikkerhet og kassering etter endt levetid.



Beskrivelse

Beskrivelse av produktet og tilbehøret.



Bruk

Informasjon om bruk av produktet og tilbehøret, råd om tilberedning.



Rengjøring og vedlikehold

Informasjon om riktig rengjøring og vedlikehold av produktet.



Installasjon

Informasjon for kvalifisert tekniker: Installasjon, ibruktaking og kontroll.



Sikkerhetsregler



Informasjon



Råd

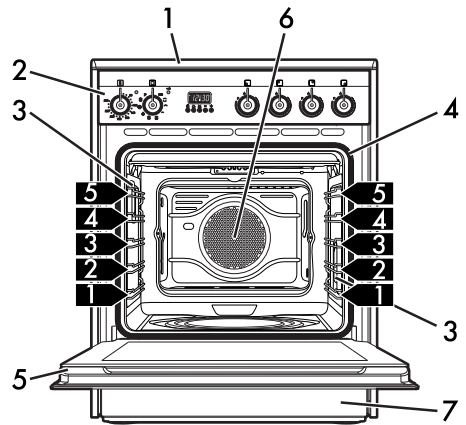
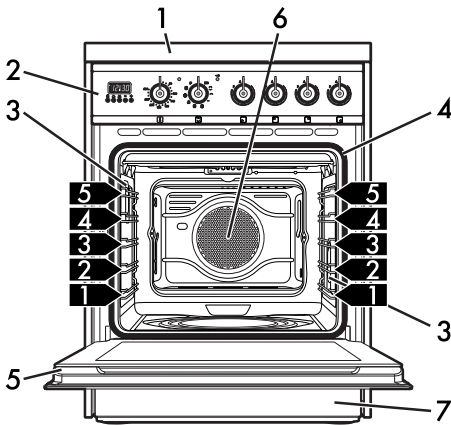
1. Avsnitt i bruksanvisningen.

- Enkelt bruksanvisning.



2 Beskrivelse

2.1 Generell beskrivelse

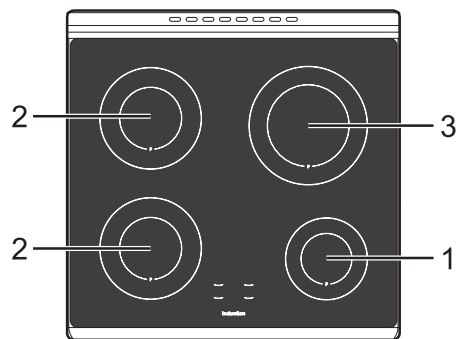
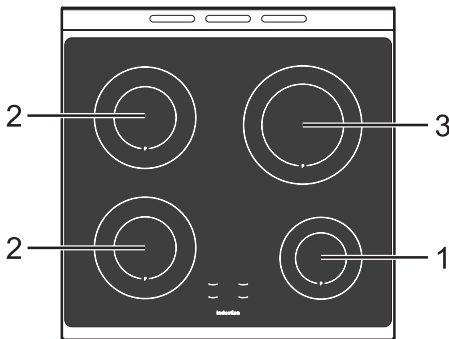


- 1 Platetopp
- 2 Betjeningspanel
- 3 Ovnslampe
- 4 Pakning

- 5 Dør
- 6 Vifte
- 7 Oppbevaringsrom

1,2,3 Ovnsstiger for rister/bakebrett

2.2 Platetopp



Sone	Ekstern diameter (mm)	Maks. effektforbruk (W) *	Effektforbruk i booster-funksjon (W) *
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700

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



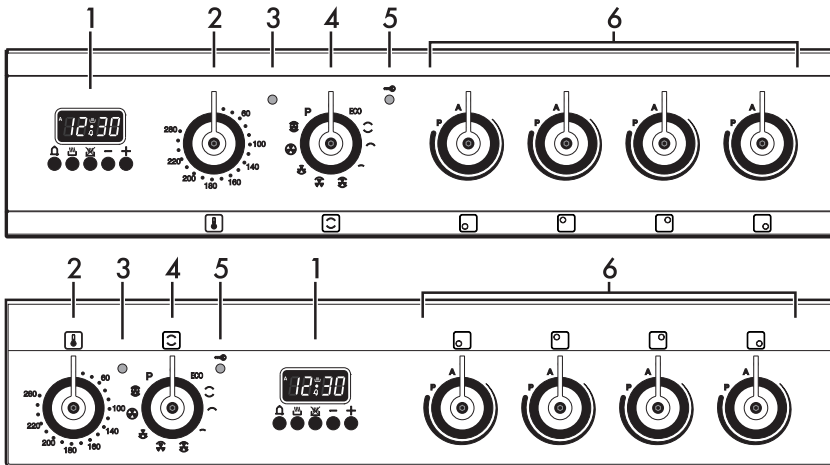
Beskrivelse

Fordeler ved induksjonstopp

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

- Innsparing av energi takket være den direkte overføringen av energi til kokekaret (det trengs spesielle kokekar som har en magnetiserbar bunn) sammenlignet med tradisjonell, elektrisk tilberedning.
- Større sikkerhet takket være overføringen av energi kun til kokekaret som er plassert på platetoppen.
- Høy effektivitet av overføring av energi fra sonen på induksjonstoppen til selve bunnen av kokekaret.
- Svært raskt oppvarming.
- Redusert fare for forbrenning, da kokeflaten er kun den som varmes opp i bunnen av kokekaret; spilt mat brenner seg ikke fast.

2.3 Betjeningspanel



1 Programmeringsklokke

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

2 Temperaturknapp

Med denne knappen kan du velge tilberedningstemperaturen.

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



3 Kontrollampe

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

4 Funksjonsknapp

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

5 Kontrollampe for dørlås

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

6 Kontrollknapper for kokesoner

Nyttig for regulering av kokesonene på induksjonstoppen.

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

Funksjonseffekten indikeres av et display som er plassert på platetoppen.

2.4 Andre deler

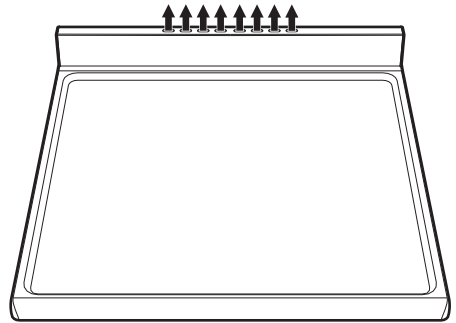
Riller i stekeovnen

Ovnen er utstyrt med riller for plassering av bakebrett eller rister i ulike høyder. Høyden for innsetting telles nedenfra og oppover (se 2.1 Generell beskrivelse).

Kjølevifte

Viften kjøler ned produktet og startes under tilberedningen.

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



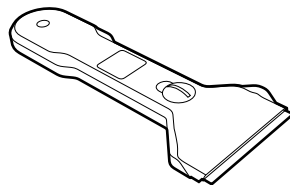
Innvendig belysning

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

2.5 Tilgjengelig tilbehør

i For enkelte modeller er ikke alt tilbehør medlevert.

Skrapers

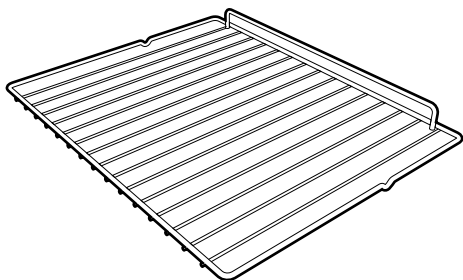
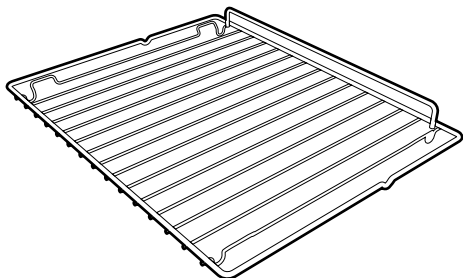


Nyttig for rengjøring av platetoppen.



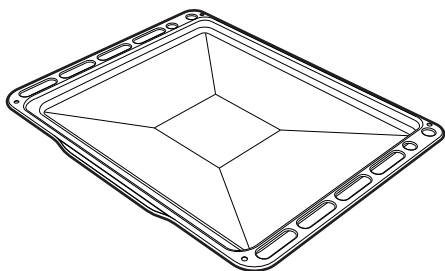
Beskrivelse

Ovnrist



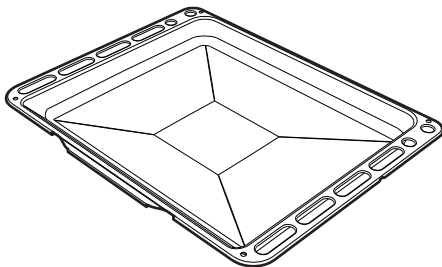
Nyttig for plassering av beholdere med mat som skal tilberedes.

Stekebrett



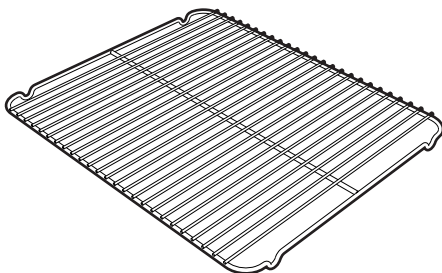
Nyttig for å samle opp fett som drypper fra matvarer som er plassert på risten ovenfor.

Langpanne



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

Rist til bakebrett



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

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

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



3 Bruk

3.1 Advarsler



Høy temperatur inne i produktet under bruk

Fare for forbrenninger

- Hold døren lukket under tilberedning.
- Beskytt hendene med grytevotter under bruk og behandling av maten.
- Ikke bærer varmeelementene inne i ovnen.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Ikke la barn som er yngre enn 8 år oppholde seg i nærheten av ovnen under bruk.
- Hvis du må sjekke maten eller når tilberedningen er ferdig, åpne døra 5 centimeter i noen få sekunder, la dampen slippe ut, og åpne så døra helt.
- Olje og fett kan antennes når de varmes opp. Utvis maksimal forsiktighet.



Høy temperatur inne i oppbevaringsrommet

Fare for forbrenninger.

- Ikke åpne oppbevaringsrommet når ovnen er på og fremdeles varm.
- Gjenstandene inne i oppbevaringsrommet vil kunne bli svært varme når ovnen er i bruk.



Feilaktig bruk

Fare for skader på overflater

- Ikke dekk til bunnen i ovnsrommet med aluminiumsfolie.
- Hvis du skulle bruke bakepapir, må det legges slik at det ikke kommer i veien for sirkulasjonen av varmluft inne i ovnsrommet.
- Plasser ikke kasseroller eller panner direkte på bunnen i ovnsrommet.
- Ikke bruk den åpne døra til å plassere kokekar eller bakebrett direkte på det innvendige glasset.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Kokekarene må plasseres innenfor omkretsen til platetoppen.
- Alle beholdere og kokekar må ha flat og jevn bunn.
- Ved søl eller lignende fjern den utsølte væsken fra platetoppen.
- Ikke bruk kokekar med bunner som ikke er helt flate og jevne.
- Unngå at harde og tunge gjenstander faller ned på platetoppens overflate.
- Hvis det oppstår sprekker eller brister, må du slå av produktet umiddelbart, koble fra strømforsyningen og ta kontakt med teknisk kundeservice.
- Må ikke brukes til å plassere ting på.



Høy temperatur inni oppbevaringsrommet under bruk
Fare for brann eller eksplosjon

- Ikke spray noen sprayprodukter i nærheten av ovnen.
- Ikke bruk eller etterlat brennbare materialer i nærheten av ovnen eller i oppbevaringsrommet.
- Ikke bruk servise eller beholdere av plast for tilberedning av matretter.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Hold alltid øye med ovnen når du steker med olje eller fett.
- Under bruken av stekeovnen må du fjerne alle brett og rister som ikke benyttes fra ovnsrommet.

3.2 Første gangs bruk

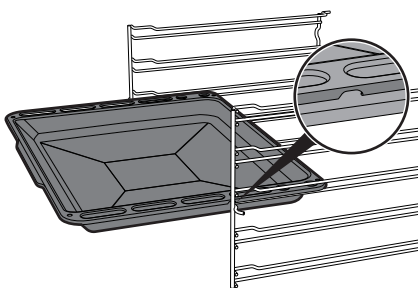
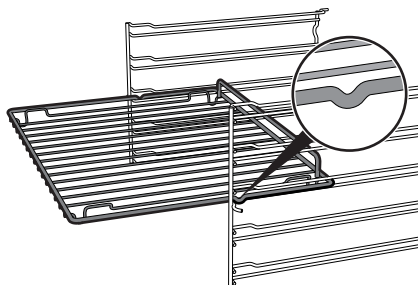
1. Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av produktet, og fra tilbehøret.
2. Fjern eventuelle etiketter (med unntak av typeskiltet med tekniske data) fra tilbehøret og ovnsrommet.
3. Fjern og vask alt tilbehør til ovnen (se 4 Rengjøring og vedlikehold).
4. Varm opp den tomme ovnen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

3.3 Bruk av tilbehøret

Rister og bakebrett

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

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



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

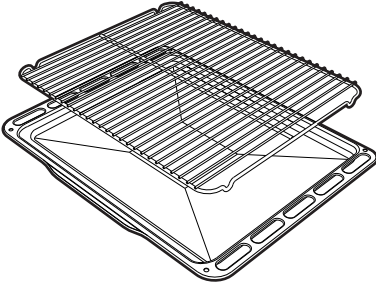


Rengjør bakebrettene før de brukes for første gang for å fjerne eventuelle produksjonsrester.



Rist til bakebrett

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



3.4 Bruk av toppen



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

Toppens betjeningsknapper og kontrollinnretninger er samlet på kontrollpanelet foran. I nærheten av hver knapp er den tilhørende kokesonen indikert. Du trenger bare å dreie knappen med klokka til ønsket effekt.

Kokekar egnet for induksjonstopp


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

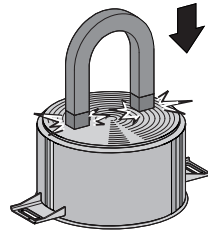
Egnede kokekar:

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

Ikke egnede kokekar:

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

For å sjekke om kokekaret er egnet, kan en magnet føres nær bunnen: hvis den tiltrekkes, er kokekaret egnet for induksjonstopp. Hvis du ikke har en magnet, kan du ha litt vann i kokekaret, sette det på en kokesone og slå på kokeplaten. Hvis symbolet  vises på displayet, betyr det at kokekaret ikke er egnet.



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



Begrense tilberedningstiden

Platetoppen har en automatisk enhet som begrenser bruksvarigheten.

Hvis man ikke endrer innstillingene for kokesonen, er den maksimale bruksvarigheten for hver enkelt sone avhengig av valgt effektnivå.

Når man aktiverer enheten for begrenning av bruksvarigheten, vil kokesonen slå seg av, et kort signal høres og hvis platen er varm, vil symbolet **H** vises på displayet.

Innstilt effektnivå	Maksimal varighet av tilberedningen i timer
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½

Beskyttelse mot overoppheting

Dersom platetoppen brukes ved full effekt i lengre tid, kan elektronikken ha vanskeligheter med avkjølingen hvis romtemperaturen er høy.

For å unngå at det oppstår for høye temperaturer i elektronikken, reduseres kokesonens effekt automatisk.

Råd om energisparing

- Bunnen av kokekaret og kokesonen må ha samme diameter.



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



Effektnivåer

Effekten i kokesonen kan justeres til forskjellige nivåer. Tabellen viser egnede nivåer for diverse typer tilberedning.

Effektnivå	Egnet til:
0	Posisjon OFF
1 - 2	Tilberedning av små mengder mat (minimum effekt)
3 - 4	Tilberedning
5 - 6	Tilberedning av store mengder mat, steke større porsjoner
7 - 8	Steke, brune meljevning
9	Steke
p *	Steke / brune, koke (maksimal effekt)

* se booster-funksjon

Restvarme



Feilaktig bruk Fare for forbrenninger

- Hold barna under oppsyn, da de neppe kan se restvarmeindikatorene som lyser. Etter bruk holder kokesonene seg nemlig meget varme over en viss tid, selv om de er slått av. Pass på at barn aldri berører platen.

Hvis kokesonen fortsatt er varm etter at den er slått av, vises symbolet **H** på displayet. Symbolet forsvinner når temperaturen blir lavere enn 60 °C.

Hurtigvarming



Hver kokesone er utstyrt med en hurtigvarmer som gjør det mulig å sende ut maksimal effekt i en tid som er proporsjonal med den valgte effekten.

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

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



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



Booster-funksjon

i Med boosterfunksjonen kan du aktivere kokesonen ved maksimal effekt i en periode på opptil 10 minutter. Det er nyttig for å raskt koke en stor mengde vann, eller for å steke kjøtt over åpen flamme.

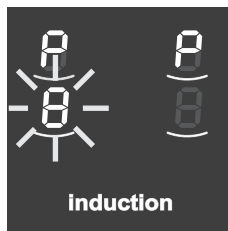
- Drei knappen med klokka til posisjonen **P** i to sekunder, så slipper du den. På displayet vises symbolet **P**. Etter 10 minutters funksjon deaktiveres boosterfunksjonen automatisk og tilberedningen fortsetter ved effektnivå "9".

i Boosterfunksjonen har prioritet framfor hurtigvarmingsfunksjonen.

Strømstyring

Platetoppen er utstyrt med en strømstyringsmodul som optimaliserer/ begrenser forbruket. Hvis innstilte effektnivåer overskrider tillatte grenseverdier, vil det elektroniske kretskortet automatisk sørge for styring av platenes utgangseffekt.

Modulen forsøker å opprettholde maksimalt nivå av tilgjengelig effekt. Nivåene som er innstilt av den automatiske styringen, vises på displayet. Et effektnivå som blinker, indikerer at det blir automatisk begrenset til et nytt nivå, som er valgt av strømstyringsmodulen.



i Prioritet gis til den siste innstilte sonen.

Blokkering av betjeningsknapper

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

1. Med alle kokesonene slukket dreier du samtidig på de to funksjonsknappene kokesonene til venstre, mot klokka (posisjon **A**).
2. Hold knappene dreid til symbolene **L** dukker opp på displayet.
3. Slipp knappene.

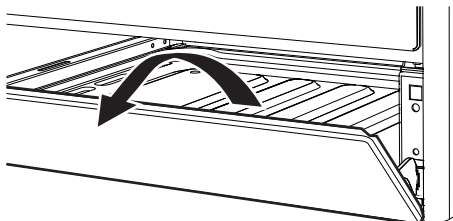
For å fjerne blokkeringen av betjeningsknappene gjentar du operasjonene beskrevet over.

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



3.5 Bruk av oppbevaringsrommet

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



3.6 Bruk av ovnen

Slå på ovnen

For å slå på ovnen:

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

Liste over funksjoner



Over- og undervarme

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



Grill

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



Liten grill

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



Over- og undervarme med omluft

Kombinasjonen av varmluft og tradisjonell tilberedning, sikrer jevn tilberedning selv med kompliserte oppskrifter. Ideell for kjeks og kaker, til og med hvis de stekes samtidig på forskjellige nivåer. For tilberedning på forskjellige nivåer, anbefaler vi å bruke andre og fjerde rille.



Omluftsgrill

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



Undervarme med omluft

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

På de pyrolytiske modellene er spesialfunksjonene opptining og heving slått sammen i denne ene funksjonen



Varmluft med vifte

Når viften kombineres med varmluften (integrert i bakveggen) kan du steke ulike typer mat på flere nivåer, så lenge den samme temperaturen og samme type tilberedning kreves. Sirkulasjonen av varmluft sikrer en umiddelbar og jevn fordeling av varme. Det vil f.eks. være mulig å tilberede fisk, grønnsaker og kjeks samtidig (på ulike høyder) uten å blande dufter og smaker.



Turbo

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



Eco

Kombinasjonen av grillen og det nedre varmeelementet er spesielt egnet for tilberedning i én høyde, da dette gir lavt energiforbruk.



Pyrolyse

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



3.7 Råd om tilberedning


Generelle råd

- Bruk en varmlufffunksjon for å oppnå en jevn tilberedning på flere trinn.
- Det er ikke mulig å forkorte steketidene ved å øke temperaturene (matretten kan bli godt stekt på utsiden og lite stekt på innsiden).
- Samtidig bruk av flere stekeovner kan ha en innvirkning på det endelige tilberedningsresultatet.

Råd om tilberedning av kjøtt

- Tilberedningstidene varierer, avhengig av matvarenes tykkelse og kvalitet, samt forbrukerens smak.
- Bruk et steketermometer under tilberedning av stek, eller trykk ganske enkelt på steken med en skje. Hvis den er fast, er den ferdig. Hvis ikke, må den stekes i noen minutter til.

Råd om tilberedning med Grill og Omluftsgrill

- Grillingen av kjøtt kan utføres både ved å sette inn kjøttet mens ovnen er kald, og mens ovnen er forvarmet, dersom du ønsker å endre effekten av tilberedningen.
- Med funksjonen Omluftsgrill, anbefaler vi at du forvarmer ovnen før grilling.
- Vi anbefaler å plassere matvarene midt på risten.
- I grillfunksjonen anbefaler vi å dreie temperaturknappen på den høyeste verdien i forbindelse med symbolet  for å optimere tilberedningen.

- Matvarene må krydres før tilberedning. Også olje eller smeltet smør må smøres på før tilberedningen.
- Bruk stekebrettet på den første rillen nedenfra for å samle opp væsken som danner seg under grillingen.
- Varigheten av grillfunksjonen må ikke overstige 60 minutter på flerfunksjonsovnene, 30 minutter i ekstraovnen.

Råd om tilberedning av kaker og kjeks

- Bruk fortrinnsvis mørke metallformer: de har evne til å absorbere varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningstiden er avhengige av deigens kvalitet og konsistens.
- Kontroller om kaken er helt gjennomstekt: Mot slutten av steketiden, stikk med en tannpirker der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
- Hvis kaken faller sammen når den kommer ut av ovnen, reduserer du temperaturen med omtrent 10 °C ved neste tilberedning. Velg en lengre steketid dersom det er nødvendig.
- Under tilberedning av kaker og grønnsaker vil det kunne danne seg for mye kondens på glasset. For å unngå dette fenomenet kan du åpne døra noen ganger under tilberedningen. Vær svært forsiktig.



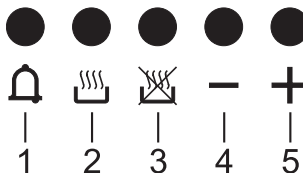
Råd om opptining og heving

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

For å spare energi


- Stopp tilberedningen noen minutter før den tiden som vanligvis brukes. Tilberedningen vil fortsette for de gjenværende minuttene med varmen som har samlet seg inne i ovnen.
- Reduser åpning av døren til et minimum for å unngå varmetap.
- Sørg for at produktet alltid er rent innvendig.



3.8 Programmeringsklokke



- 1 Tast for varselur
- 2 Tast for tilberedningsvarighet
- 3 Tast for avsluttet tilberedning
- 4 Tast for å redusere verdien
- 5 Tast for å øke verdien

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

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

Trykk samtidig på tastene  og  for å nullstille programmeringsklokka.



Regulering av klokkeslett



Hvis klokka ikke er stilt inn er det ikke mulig å slå på ovnen.

Ved første gangs bruk eller etter et strømbrudd, vil de blinkende tallene

vises på panelet.

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

Tidsinnstilt tilberedning



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

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

4. Når tilberedningen er over deaktiveres varmeelementene. På displayet slukkes symbolet , symbolet blinker og et lydsignal aktiveres.
5. For å slå av lydsignalet er det nok å trykke på en hvilken som helst tast på programmeringsklokka.
6. Trykk samtidig på tastene og for å nullstille programmeringsklokka.



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



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



For å nullstille den innstilte programmeringen trykker du samtidig på tastene og og slår deretter av ovnen manuelt.

Programmert tilberedning



Med programmert tilberedning menes en funksjon som gjør det mulig å starte en tilberedning og avslutte den etter en spesifikk tid innstilt av brukeren.

1. Still inn tilberedningsvarigheten som beskrevet i forrige avsnitt "Tidsinnstilt tilberedning".
2. Trykk på tasten . På displayet vises nåværende klokkeslett plus tilberedningsvarigheten som tidligere er stilt inn.



Bruk

3. Bruk tastene eller for å stille inn ønskede minutter.
4. Vent i cirka 5 sekunder uten å trykke inn noen tast for å aktivere funksjonen. På displayet vises gjeldende klokkeslett, sammen med symbolene og .
5. Når tilberedningen er over deaktiveres varmeelementene. På displayet slukkes symbolet , symbolet blinker og et lydsignal aktiveres.
6. For å slå av lydsignalet er det nok å trykke på en hvilken som helst tast på programmeringsklokka.
7. Trykk samtidig på tastene og for å nullstille programmeringsklokka.

2. Bruk tastene eller for å stille inn ønskede minutter.
3. Vent i cirka 5 sekunder uten å trykke inn noen tast for å avslutte reguleringen av varseluret. På displayet vises gjeldende klokkeslett og symbolene og .



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



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

Regulering av volumet på lydsignalet.

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

Sletting av innstilte data

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



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

Varselur



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

Timeren kan aktiveres når som helst.

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



Veiledende tabell for tilberedning

Matvarer	Vekt (Kg)	Funksjon	Rilleposisjon nedenfra	Temperatur °C	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	Over- og undervarme	1	220 - 230	50 - 60	
Ovnsstekt pasta	2	Over- og undervarme	1	220 - 230	40	
Kalvestek	1.2	Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	70 - 80	
Svinefilet	1.2	Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	70 - 80	
Svineskulder	1.2	Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	90 - 100	
Stekt kanin	1.2	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunbryst	1.5	Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	80 - 90	
Stekt svinenakke	2	Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	190 - 210	
Stekt kylling	1.2	Over- og undervarme med omluft	2	190 - 200	60 - 70	
					Side 1	Side 2
Pølse av svinekjøtt	1.2	Omluftsgrill	3	280	7 - 9	5 - 6
Svinekoteletter	1.2	Grill	4	280	15	5
Hamburgere	0.8	Grill	4	280	9	5
Bacon	0.8	Omluftsgrill	3	280	13	3
Sjørøret	1.2	Undervarme med omluft	2	150 - 160	35 - 40	
Pizza	1	Undervarme med omluft	1	280	6 - 10	
Brød	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Over- og undervarme med omluft	2	180 - 190	15 - 20	
Kringle	1	Over- og undervarme med omluft	2	160	50 - 60	
Fruktterte	1	Over- og undervarme med omluft	2	160	30 - 35	
Mørdeig	0.5	Undervarme med omluft	2	160 - 170	20 - 25	
Fylte tortellini	1.2	Varmluft	2	160 - 170	40 - 50	
Paradiskake	1.2	Over- og undervarme med omluft	2	160	50 - 60	
Vannbakkels	0.8	Over- og undervarme med omluft	2	150 - 160	40 - 50	
Sukkerbrød	0.8	Varmluft	2	150 - 160	45 - 50	
Riskake	1	Varmluft/Over- og undervarme	2	160	40 - 50	
Gjærbakst	0.6	Varmluft	2	160	25 - 30	
Mørdeigskjeks		Over- og undervarme med omluft	1-3	160 - 170	16 - 20	

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



4 Rengjøring og vedlikehold

4.1 Advarsler



Feilaktig bruk

Fare for skader på overflater

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamper).
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskraper.
- Ikke vask avtakbare deler, slik som ristene på platetoppen, brennerkronene og -dekslene i oppvaskmaskin.

4.2 Rengjøring av produktet

For å bevare produktets overflater i god stand, må de rengjøres regelmessig etter bruk. La dem kjøle seg ned først.

Vanlig, daglig rengjøring

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

Matflekker eller rester

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

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

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

Rengjøring av den keramiske platetoppen

Lyse spor forårsaket av bruk av kokekar med aluminiumsbunn, kan enkelt fjernes med en klut fuktet i eddik.

Hvis det etter tilberedningen finnes brente rester, kan de fjernes med skrapen som følger med. Skylld med vann og tørk godt med en ren klut. Jevnlig bruk av skrapen reduserer betydelig behovet for kjemiske produkter for daglig rengjøring av platetoppen.

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

Derfor må eventuelle sandkorn fjernes umiddelbart fra kokeflaten.



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

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

Ukentlig rengjøring

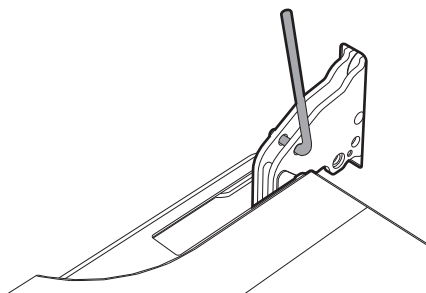
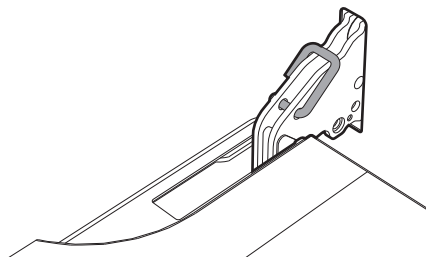
Rengjør og stell platetoppen én gang i uken med et vanlig middel for rengjøring av glasskeramikk. Følg alltid produsentens anvisninger. Silikonet i disse produktene danner et beskyttende, vannavvisende belegg som også beskytter mot smuss. Alle flekkene forblir på belegget og kan derfor fjernes på en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

4.3 Demontering av døra

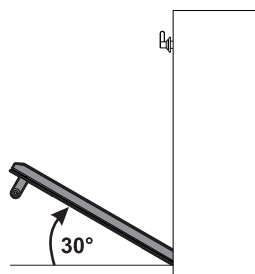
For å gjøre rengjøringen enklere anbefaler vi å fjerne døren og legge den på et kjøkkenhåndkle.

Gjør som følger for å fjerne døra:

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



2. Ta tak i begge sidene av døren med begge hender, løft den oppover i en vinkel på omtrent 30° og trekk den ut.

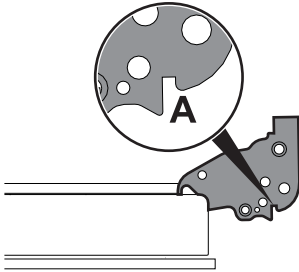


ON



Rengjøring og vedlikehold

3. For å sette døra på plass igjen setter du hengslene inn i de riktige åpningene som er plassert på produktet. Pass på at sporene **A** hviler fullstendig på slissene. Senk døren nedover og når den er på plass fjerner du knottene fra åpningene i hengslene.



4.4 Rengjøring av dørglass

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

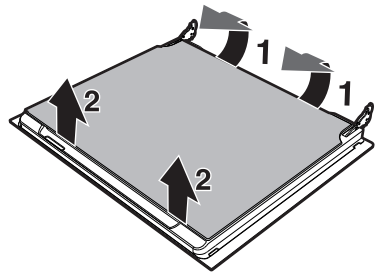


Det anbefales å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.

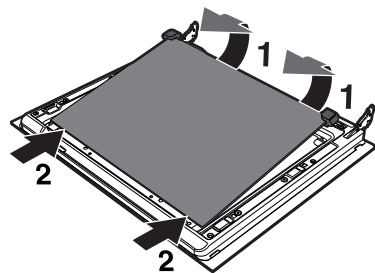
4.5 Demontering av de innvendige glassrutene

For å forenkle rengjøringen, kan dørens interne glasspaneler fjernes.

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

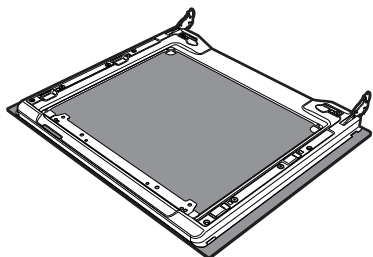


3. Noen modeller har et mellomliggende glasspanel. Fjern det mellomliggende glasspanelet ved å løfte det oppover.

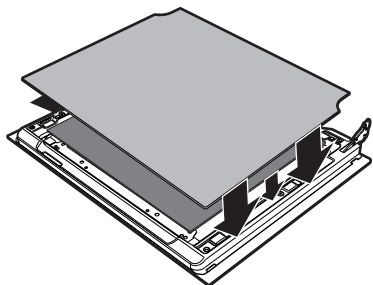




4. Rengjør det utvendige glasspanelet og panelene som fra før er avmontert. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp og et nøytralt rengjøringsmiddel.



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



4.6 Rengjøring av innsiden av ovnene

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



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



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



Fjern døren for å gjøre rengjøringen lettere.



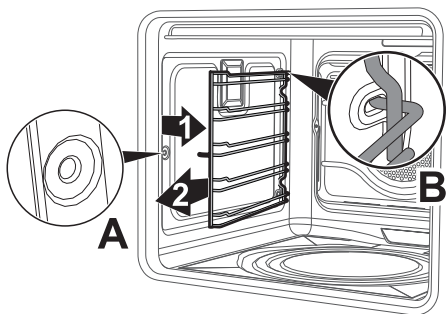
Rengjøring og vedlikehold

Fjerne ovnsstignene for rister/bakebrett

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

For å fjerne ovnsstignene:

- Trekk ovnsstignene innover i ovnen slik at de løsner fra festet **A**, og trekk dem deretter ut fra plassene plassert på baksiden **B**.
- Når rengjøringen er ferdig, gjentar du de ovennevnte prosedyrene for sette ovnsstignene inn igjen.



4.7 Pyrolyse: automatisk rengjøring av ovnen



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



Feilaktig bruk Fare for skader på overflater

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

Innledende oppgaver



Før Pyrolyse-syklusen starter:

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



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

Innstilling av pyrolysen




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



Anbefalt pyrolyse-varighet:

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

Innstilling av programmert Pyrolyse-funksjon

- Klokkeslettet for start av pyrolysesyklusen kan programmeres ved hjelp av programmeringsklokka, på samme måte som de andre tilberedningsfunksjonene.
4. Etter å ha valgt varigheten av pyrolysen trykker du på tasten . På displayet vises klokkeslettet når rengjøringssyklusen vil være ferdig.
 5. Hold tasten  inne, trykk på tasten **-** eller **+** for å stille inn klokkeslettet da du ønsker å avslutte pyrolysen.
 6. For å bekrefte igangsetting av pyrolysen trykker du på tasten .

Pyrolyse

7. Etter 2 minutter etter at pyrolysen er startet blokkeres døra (kontrollampen for dørlåsen tennes) av en innretning som gjør det umulig å åpne døra.



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

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



Rengjøring og vedlikehold

i I løpet av den første Pyrolyse-syklusen kan ubehagelig lukt som forårsakes av vanlig fordampning av oljete produksjonsstoffer oppstå. Dette er helt vanlig og vil forsvinne etter den første Pyrolyse-syklusen.

i I løpet av Pyrolyse-syklusen lager viftene mer støy på grunn av større rotasjonshastighet. Dette er en helt vanlig operasjon, ment å skulle gi mer effektiv varmespredning. Når Pyrolyse-syklusen er ferdig, vil viftene fortsette å gå lenge nok for å unngå overoppvarming av veggene til tilstøtende enheter og fremsiden av ovnen.



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

4.8 Ekstraordinært vedlikehold



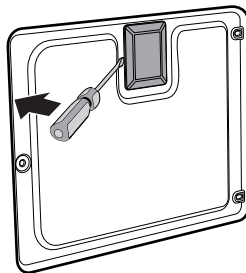
Strømførende deler
Fare for elektrisk støt

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

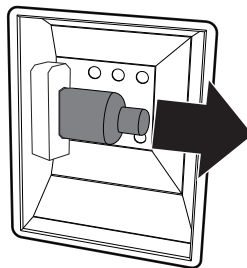
Utskiftning av lampen for den innvendige belysningen

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

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



4. Trekk ut og fjern lampen.



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

5. Skift ut lampen med en av samme type (40W).

6. Sett dekselet korrekt på plass igjen. Formen for det innvendige glasset skal være vendt mot døra.

Trykk dekselet helt inn, slik at det fester seg fullstendig til lampeholderen.



5 Installasjon

5.1 Elektrisk tilkobling



**Elektrisk spenning
Fare for elektrisk støt**

- Elektriske tilkoblinger må utføres av autorisert teknisk personale.
- Bruk personlig verneutstyr.
- Jordkoplingen er påbudt ifølge reglene fastlagt av sikkerhetsnormene for elektriske anlegg.
- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Trekk ikke i ledningen for å ta ut kontakten.
- Bruk ledninger som tåler en temperatur på minst 90 °C av type H05V2V2-F.
- Skruene til forsyningsledningene på klemmebrettet må trekkes til med et dreiemoment på 1,5 - 2 Nm.

Generell informasjon

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

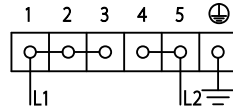
Typeskiltet med tekniske data, serienummeret og merkingen er plassert synlig på produktet.

Dette skiltet må aldri av noen grunn fjernes.

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

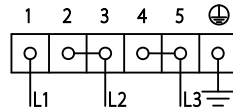
Produktet kan fungere på følgende måter:

- **220-240 V 2 \sim**



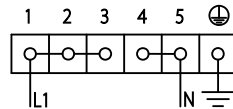
Ledning **med tre poler 3 x 6 mm²**.

- **3220-240 V 3 \sim**



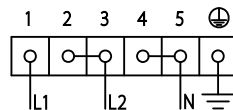
Ledning **med fire poler 4 x 4mm²**.

- **220-240 V 1N \sim**



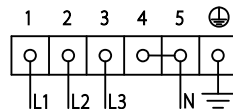
Ledning **med tre poler 3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N \sim**



Ledning **med fire poler 4 x 4mm²**.

- **380-415 V 3N \sim**



Ledning **med fem poler 5 x 1,5 mm²**.



De angitte verdiene henviser til snittet på den innvendige ledere.



Installasjon



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

Fast tilkobling

Installer en allpolet skillebryter på forsyningsledningen i samsvar med gjeldende forskrifter for installasjon. Skillebryteren må være i nærheten av produktet og i en lett tilgjengelig posisjon.

Tilkobling med kontakt og støpsel

Påse at pluggen og kontakten er av samme type.

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

5.2 Plassering



Tungt produkt
Fare for klemming

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



Trykk på den åpne døren
Fare for skade på produktet

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



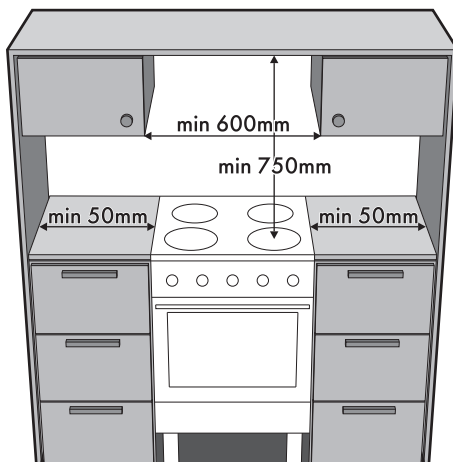
Varmeproduksjon under bruk av ovnen
Brannfare

- Finérooverflater, limte overflater eller plastoverflater på møbler i nærheten må være varmebestandige ($>90\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Generell informasjon

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

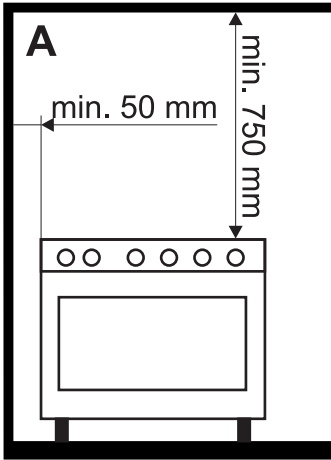
Hyllene som er plassert over arbeidsoverflaten til produktet må være i en minimumsavstand på 750 mm. Hvis det skal



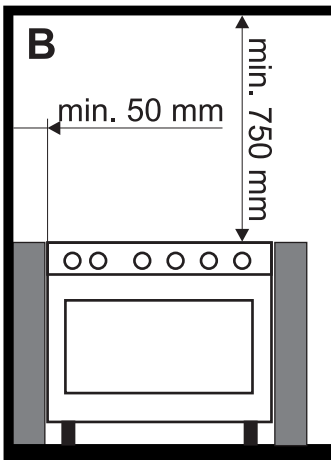
installeres en avtrekksvifte over platetoppen, bruksanvisningen for viften for å respektere korrekt avstand.



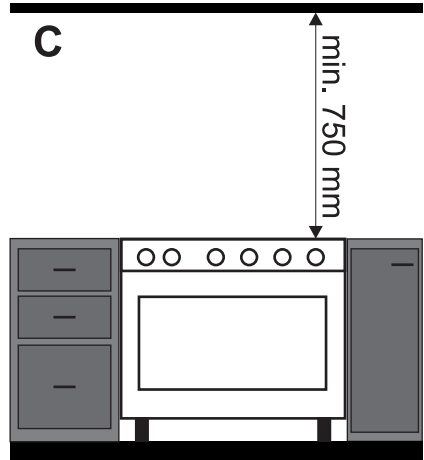
Dette produktet, avhengig av installasjonstype, tilhører klassene:



A - Klasse 1
(Frittstående komfyr)



B - Klasse 2 underklasse 1
(Integrert komfyr)



C - Klasse 2 underklasse 1
(Integrert komfyr)



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

Montering av kanten



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

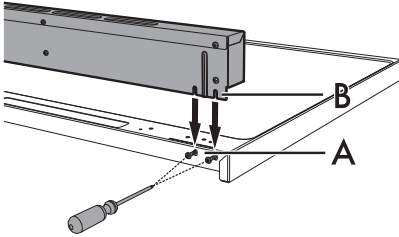
Kanten skal alltid plasseres og festes korrekt til produktet.

(kun enkelte modeller)

1. Ved hjelp av en skrutrekker løser du de 4 skruene (**A**) som er plassert på baksiden av platetoppen (2 på hver side).
2. Plasser kanten på platetoppen.
3. Plasser åpningene på kanten (**B**) på linje med skruene (**A**).



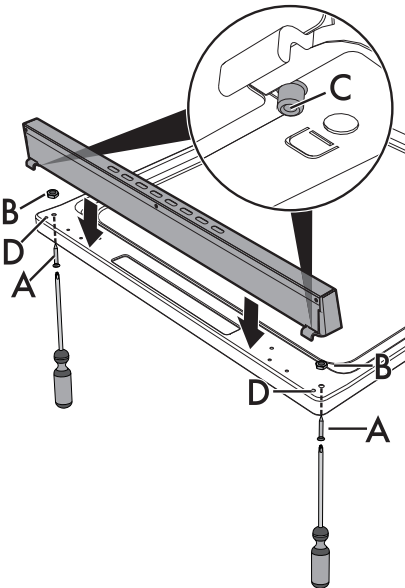
Installasjon



4. Fest kanten til toppen ved hjelp av de 4 skruene du nettopp har løsnet.

(kun enkelte modeller)

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



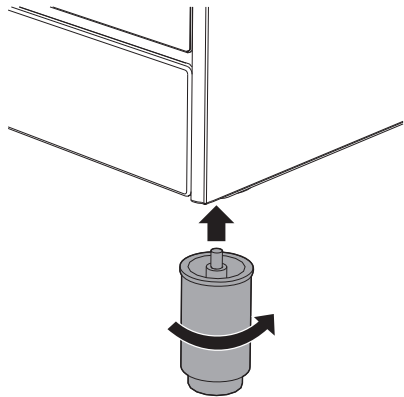
Plassering og vatrning



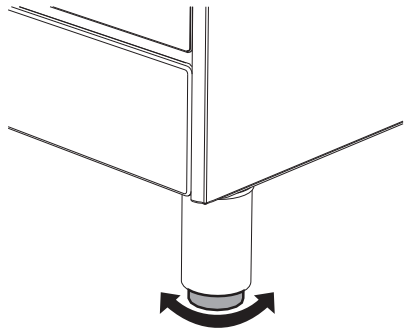
Tungt produkt
Fare for skade på produktet

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

Etter å ha foretatt gass- og strømtilkoblingen, skru fast de fire føttene som følger med produktet.



4. For større stabilitet er det helt nødvendig at produktet er korrekt vatret i forhold til underlaget. Skru fast eller løsne foten i den nedre delen, helt til produktet er vatret og stabilisert på underlaget.



914776993/B