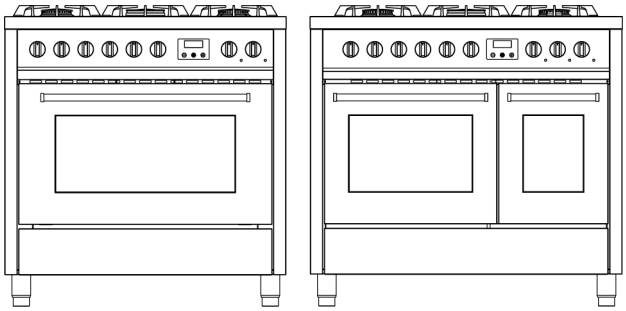
EMBRACE 90 HOOD MB_S
EMBRACE 90 INDUCTION MB_S
EMBRACE 90 GAS MB_S
EMBRACE 90 HOOD MB2_S2
EMBRACE 90 INDUCTION MB2_S2



NO: 2-59

Takk for at du valgte vårt produkt.

Vi anbefaler at du leser alle instruksjoner i denne bruksanvisningen nøye. Den inneholder detaljerte opplysninger om de mest hensiktsmessige forholdene for korrekt og sikker bruk av komfyren. Disse instruksjonene hjelper deg også med å bli kjent med hver enkelt komponent. Bruksanvisningen gir bl.a. gode råd når det gjelder bruk av beholdere, redskaper, plasseringer samt diverse kontrollinnstillinger.

Korrekte rengjøringsprosedyrer som er beskrevet i denne veiledningen, gjør det mulig for deg å bevare komfyrens ytelse over tid.

De enkelte seksjoner vil gjøre det enkelt å bli fortrolig med alle komfyrens funksjoner.
Teksten er lett å forstå og ledsages av detaljerte bilder og enkle piktogrammer.

Ved å lese gjennom denne bruksanvisningen nøye får du svar på eventuelle spørsmål som måtte oppstå vedrørende korrekt bruk av din nye komfyr.

INSTRUKSJONER TIL INSTALLATØREN: for den kvalifiserte teknikeren som er ansvarlig for korrekt kontroll av gassystemet, installasjon, idriftsettelse og test av apparatet.

INSTRUKSJONER TIL BRUKEREN: inneholder forslag, en beskrivelse av kontrollene samt korrekte rengjørings- og vedlikeholdsprosedyrer.

INNHOLDSFORTEGNELSE

1. GENERELL INFORMASJON 4

2. ADVARSLER VEDR. SIKKERHET OG BRUK 5

3. INSTALLASJON..... 8

4. AVSLUTTENDE INSTRUKSJONER..... 8

5. BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANEL 22

6. BRUK AV GASSKOMFYREN..... 29

7. BRUK AV PLATETOPPEN 30

8. BRUK AV DEN INTEGRERTE VENTILATOREN 38

9. BRUK AV OVNEN..... 42

10. FORSLAG TIL TILBEREDNING 47

11. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 51

12. SPESIELT VEDLIKEHOLD 54

13. REKLAMASJON OG SERVICE..... 59

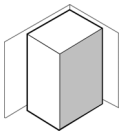
Denne bruksanvisningen er en integrert del av det kjøpte produktet. Brukeren skal oppbevare veiledningen korrekt, slik at den alltid er tilgjengelig for referanse under bruk og vedlikehold av produktet. Oppbevar denne bruksanvisningen til fremtidig referanse. Hvis produktet selges videre, skal veiledningen overdras til enhver etterfølgende eier eller bruker av produktet.

Produsenten påtar seg intet ansvar for eventuelle unøyaktigheter i denne veiledningen som skyldes trykk- eller transkripsjonsfeil. Produsenten forbeholder seg retten til å endre produktene sine når det anses nødvendig eller i brukerens interesse, uten å gå på akkord med produktenes vesentlige sikkerhets- og funksjonsmessige egenskaper.

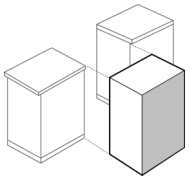
KLASSER AV APPARATER

Apparatene som beskrives i denne bruksanvisningen, tilhører følgende installasjonsklasser:

- **Klasse 1:** Frittstående



- **Klasse 2 - underklasse 1:** Apparater innebygd mellom to enheter, bestående av en enkelt enhet, som imidlertid også kan installeres slik at sideveggene er tilgjengelig.



1. GENERELL INFORMASJON

- Dette produktet er produsert i samsvar med følgende direktiver og forordninger:

- **2014/35/EU** vedrørende elektrisk utstyr beregnet til bruk innenfor visse spenningsgrenser.
- **2014/30/EU** vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet. I samsvar med bestemmelsene om elektromagnetisk kompatibilitet tilhører induksjonsplatetoppen gruppe 2 og klasse b (EN 55011).
- **EU-forordning 2016/426** om «Gassapparater».
- **EF-forordning nr. 1935 av 27/10/2004** og senere endringer om materialer og gjenstander beregnet til å komme i kontakt med mat.
- **2011/65/EU (RoHS)** om begrensning av bruken av farlige stoffer i produksjonsmaterialer.

1.1. Teknisk service

Før produktet forlater fabrikken, har det blitt testet og innstilt av kvalifisert, spesialisert fagperson for å sikre best mulig driftsresultater.
All form for reparasjon eller justering som måtte bli nødvendig i etterkant, må utføres på en nøyaktig og oppmerksom måte.
Derfor anbefaler vi alltid å kontakte forhandleren der apparatet ble kjøpt eller nærmeste servicesenter, og opplyse om hva som er problemet og hvilken modell det gjelder.

2. Advarsler vedr. sikkerhet og bruk

DENNE BRUKSANVISNINGEN ER EN INTEGRERT DEL AV KOMFYREN OG SKAL BEVARES I GOD STAND OG OPPBEVARES I NÆRHETEN AV KOMFYREN I HELE DENS LEVETID. VI ANBEFALER AT DU LESER DENNE BRUKSANVISNINGEN SVÆRT GRUNDIG FØR DU BRUKER KOMFYREN. HVIS DET FØLGER MED EKSTRA DYSE-KIT SOM TILBEHØR TIL KOMFYREN, ANBEFALER VI AT DU TAR VARE PÅ DET.

INSTALLASJONEN SKAL UTFØRES AV KVALIFISERT FAGPERSON OG I SAMSVAR MED GJELDENDE STANDARDER. APPARATET ER BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUK OG ER I SAMSVAR MED GJELDENDE EEC-DIREKTIVER. BRUK I ET PROFESJONELT MILJØ ELLER INSTALLASJON I EN VIRKSOMHET SOM FOR EKSEMPEL EN RESTAURANT, BAR, BEDRIFTSKANTINE ELLER ANNEN BRUK EN DEN SOM ER BESKREVET HER VIL OMGÅENDE MEDFØRE ANNULLERING AV GARANTIEN.

APPARATET ER DESIGNET FOR Å UTFØRE FØLGENDE FUNKSJONER: TILBEREDNING OG OPPVARMING AV MAT. ENHVER ANNEN BRUK ANSES FOR Å VÆRE ULOVLIG. PRODUSENTEN FRASKRIVER SEG ALT ANSVAR HVIS APPARATET BRUKES TIL ANDRE FORMÅL ENN DEM SOM ER ANGITT.
VED KJØPSTIDSPUNKTET PÅTAR BRUKEREN SEG DET DIREKTE ANSVARET FOR PRODUKTET OG MÅ DERFOR SIKRE AT DET IKKE OPPSTÅR USTABILITET, DEFORMAJSON, BRUDD ELLER SLITASJE VED NORMAL BRUK SOM KAN NEDSETTE PRODUKTETS SIKKERHET OVER TID.

DETTE PRODUKTET ER DESIGNET OG PRODUSERT FOR Å FUNGERE PÅ EN SIKKER MÅTE OG UTGJØR INGEN FARE FOR MENNESKER, DYR ELLER GJENSTANDER.

MÅ IKKE MODIFISERES.

APPARATET ER IKKE BEREGNET TIL BRUK AV PERSONER (INKLUDERT BARN) MED NEDSATTE FYSISKE, SENSORISKE ELLER MENTALE EVNER, MANGLENDE ERFARING OG KUNNSKAP, MED MINDRE DE ER UNDER OPPSYN ELLER VEILEDES OG INSTRUERES I BRUK AV APPARATET AV EN PERSON MED ANSVAR FOR DERES SIKKERHET.

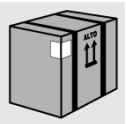
INSTRUKSJONENE FOR PLATETOPPER SKAL ANGI AT APPARATET ER IKKE BEREGNET TIL Å BETJENES AV EN EKSTERN TIMER ELLER ET SEPARAT FJERNSTYRINGSSYSTEM.

BRANNFARE: IKKE OPPVEVAR GJENSTANDER PÅ TILBEREDNINGSOVERFLATENE.

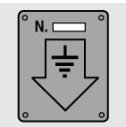
FORSIKTIG: MATLAGING MÅ OVERVÅKES. KORTVARIG MATLAGING MÅ OVERVÅKES KONSTANT.

ADVARSEL: MATLAGING PÅ EN PLATETOPP MED FETT ELLER OLJE UTEN TILSYN KAN VÆRE FARLIG OG KAN MEDFØRE BRANN.

IKKE SPRØY AEROSOLER I NÆRHETEN AV DETTE APPARATET MENS DET ER I DRIFT.
APPARATET MÅ IKKE BRUKES SOM ROMVARMER.
MÅ IKKE BRUKES I MARITIME FARTØYER, CAMPINGVOGNER ELLER BOBILER, MED MINDRE HVER BRENNER ER UTSTYRT MED FLAMMESIKRING.



ALL TRANSPORTBESKYTTELSESEMBALLASJE SKAL FJERNES FØR BRUK.
IKKE LA NOEN DELER AV EMBALLASEN LIGGE UTEN TILSYN I HJEMMET. SORTER DE FORSKJELLIGE EMBALLASJEMATERIALEN OG LEVER DEM TIL NÆRMESTE GJENBRUKSSTASJON.

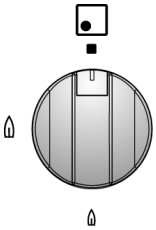


DET ER OBLIGATORISK MED JORDFORBINDELSE I SAMSVAR MED SIKKERHETSSTANDARDENE FOR DET ELEKTRISKE SYSTEMET.

HVIS GASSVENTILENE ER VANSKELIGE Å VRI PÅ, BØR DE SMØRES MED ET PRODUKT SPESIELT EGNET FOR HØYE TEMPERATURER. KONTAKT TEKNISK SERVICE FOR DETTE.

TEST APPARATETT KORTVARIG UMIDDELBART ETTER INSTALLASJON, VED Å FØLGE INSTRUKSJONENE NEDENFOR. I TILFELLE FUNKSJONSFEIL, AVBRYT STRØMTILKOBLINGEN OG KONTAKT NÆRMESTE TEKNISKE SERVICESENTER. IKKE FORSØK Å REPARERE APPARATET SELV.

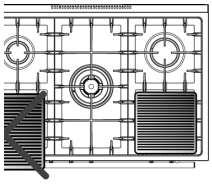
BRUK AV GASSKOMFYR PRODUSERER VARME OG FUKT I DET ROMMET DER DEN ER INSTALLERT. SØRG FOR GOD VENTILASJON I ROMMET. HOLD NATURLIGE VENTILASJONSGITRE ÅPNE ELLER INSTALLER EN MEKANISK VENTILASJONSENHET (VENTILATOR). INTENS OG LANGVARIG BRUK AV APPARATET KAN KREVE TILLEGGSVENTILASJON, FOR EKSEMPEL VED Å ÅPNE ET VINDU, BEDRE VENTILASJON ELLER ØKT KRAFT I VENTILATOREN HVIS DEN ER INSTALLERT.



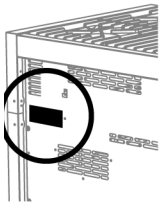
HVER GANG DU ER FERDIG MED Å BRUKE PLATETOPPEN, MÅ DU ALLTID KONTROLLERE AT BETJENINGSBRYTERNE ER NULLSTILT (AVSLÅTT).

LEGG ALDRI BRANNFARLIGE GJENSTANDER I OVNEN: HVIS DEN SLÅS PÅ VED EN TILFELDIGHET, KAN DET OPPSTÅ BRANN. I TILFELLE BRANN: SLÅ AV HOVEDGASSFORSYNINGEN OG AVBRYT STRØMMEN. IKKE KAST VANN PÅ BRENNENDE ELLER FRITYRKOKT OLJE. IKKE OPPBEVAR BRANNFARLIGE GJENSTANDER ELLER SPRAYBOKSER I NÆRHETEN AV APPARATET, OG IKKE SPRØYT I NÆRHETEN AV BRENNERNE NÅR DE ER SLÅTT PÅ. IKKE BRUK LØSTSITTENDE KLÆR ELLER TILBEHØR SOM IKKE ER TETT INNTIL KROPPEN NÅR BRENNERNE ER SLÅTT PÅ: DET KAN FORÅRSAKE ALVORLIGE SKADER HVIS STOFFET ANTENNES. IKKE BRUK ELLER OPPBEVAR BRENNBARE MATERIALER I OPPBEVARINGSSKUFFEN TIL APPARATET ELLER I NÆRHETEN AV APPARATET.

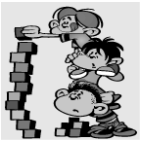
IKKE PLASSER KJELER OG PANNER MED UJEVNE BUNNER PÅ PLATETOPPEN.



IKKE BRUK KOKEKAR, GRILLPLATER, PANNER OSV. SOM REKKER UT OVER DET YTRE OMFANGET AV PLATETOPPEN.



TYPESKILTET MED TEKNISK DATA, SERIENUMMER OG ETIKETT ER TYDELIG SYNLIG PÅ BAKSIDEN AV APPARATET. EN KOPI FØLGER MED MANUALEN. ET ANNET TYPESKILT, SOM INNEHOLDE DETALJERT INFORMAJSON OM MODELLEN OG SERIENUMMERET, ER PLASSERT PÅ VENSTRE SIDE INNI APPARATET OG ER SYNLIG NÅR OVNSDØREN ÅPNES.
FJERN ALDRI DISSE TYPESKILTENE.



APPARATET MÅ KUN BRUKES AV VOKSNE. IKKE LA BARN KOMME I NÆRHETEN AV APPARATET ELLER LEKE MED DET. OPPBEVAR ALDRI GJENSTANDER SOM BARN KAN KOMME TIL Å STREKKE SEG OVER APPARATET FOR Å NÅ. OPPBEVARING AV ENKELTE DELER AV APPARATET OG AV BRUKTE KOKEKAR KAN UTGJØRE FARE, SÅ UNDER BRUK OG I DEN TIDEN DET TAR Å AVKJØLE MÅ DU VÆRE NØYE MED Å PLASSERE DE VARME KOKEKARENE PÅ EN MÅTE SOM HINDRER AT DE RIVES NED ELLER AT NOEN BRENNER SEG. IKKE LA OVNSDØREN SÅ ÅPEN UNDER BRUK ELLER RETT ETTER BRUK. UNNGÅ OGSÅ Å TA PÅ VARMEELEMENTENE OG RILLENE INNI OVNEN.

Å SETTE SEG PÅ ELLER LENE SEG MOT EN ÅPEN OVNSDØR, SKUFF ELLER OPPBEVARINGSROM KAN MEDFØRE AT APPARATET TIPPER, NOE SOM KAN FORÅRSAKE SKADER. SKUFFENE HAR EN DYNAMISK KAPASITET PÅ 25 KG.

HVIS PLATETOPPEN ER PLASSERT PÅ EN SOKKEL, MÅ DET FORETAS NØDVENDIGE TILTAK FOR Å HINDRE AT DEN SKLIR NED.

NÅR APPARATET IKKE LENGER ER I BRUK, SKAL DET KASSERES PÅ EN EGNET GJENBRUKSSTASJON. SKJÆR AV STRØMKABELEN ETTER AT STØPSELET ER TRUKKET UT AV VEGGEN, OG SIKRE EVENTUELLE KOMPONENTER SOM KAN VÆRE FARLIGE FOR BARN (DØRER M.M.).

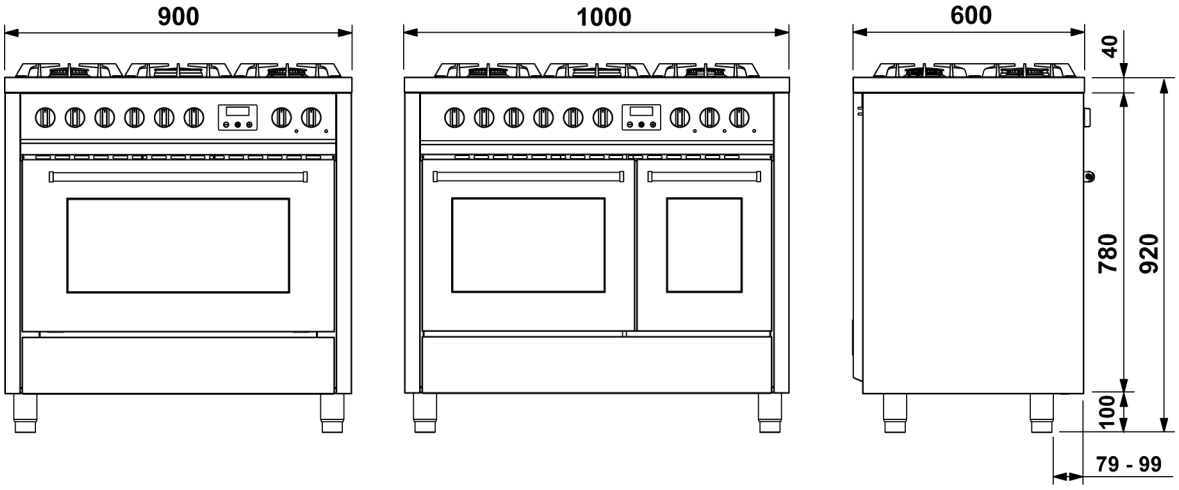
Viktige instruksjoner vedrørende miljøet
Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet:
Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Emballasjen er miljøvennlig og kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Emballasjematerialene er merket i samsvar med dette.
Symbolet, på produktet eller emballasjen angir at dette produktet ikke må kasseres sammen med vanlig husholdningsavfall. Det skal i stedet leveres på en gjenvinningsstasjon som er godkjent for håndtering av elektrisk og elektronisk utstyr.
Ved å kassere produktet på korrekt måte er du med på å forebygge negative effekter på miljøet og menneskers helse. Finn ut mer om kassering og gjenvinning av produktet ved å kontakte kommunen du bor i, din lokale gjenvinningsstasjon eller butikken der du kjøpte produktet.

Produsenten fraskriver seg alt ansvar for produkt- eller personskade som skyldes at ovenstående retningslinjer ikke er fulgt, eller ved å manipulere deler av apparatet eller ved bruk av ikke-originale reservedeler.

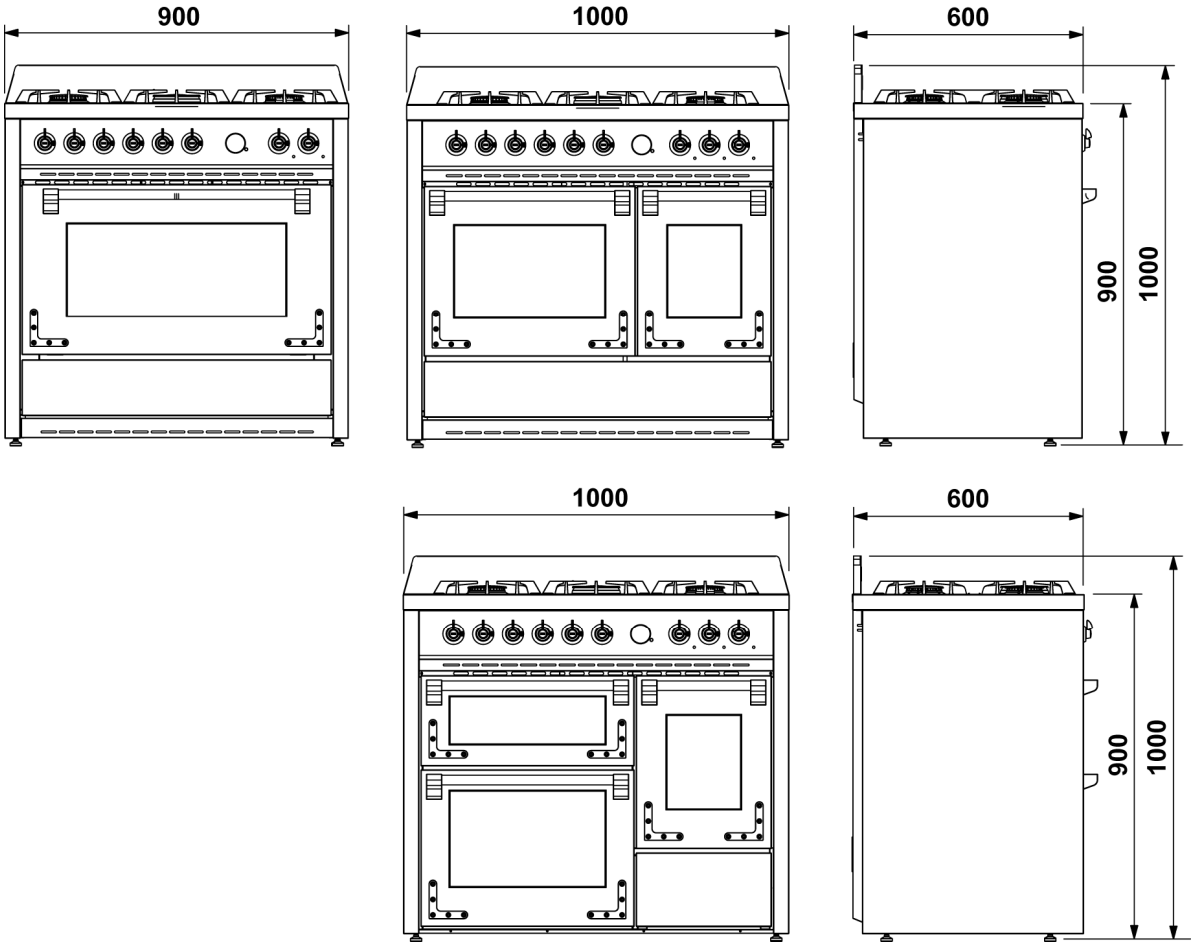
3. Installasjon

DIMENSIONS (mm)

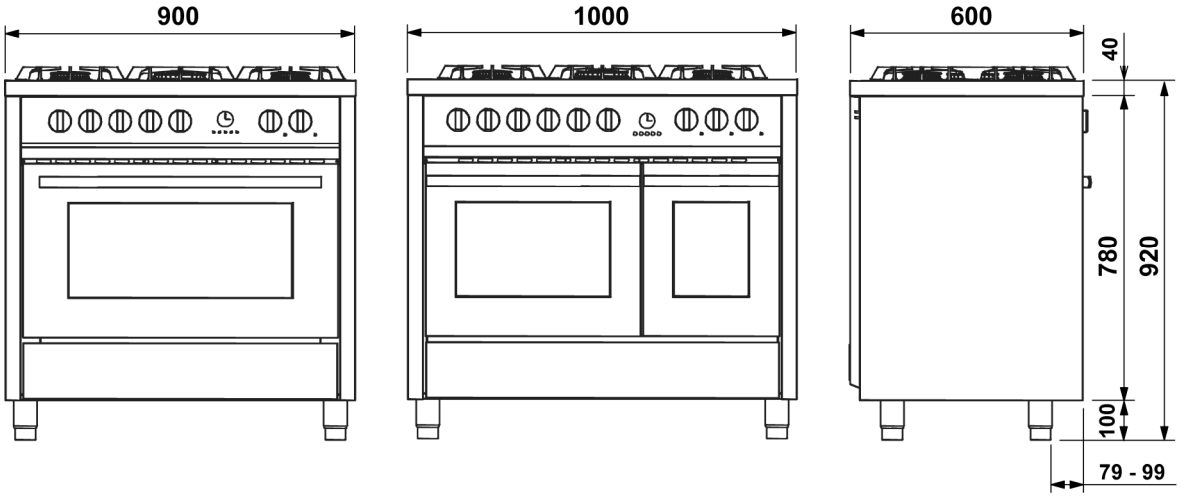
ENFASI



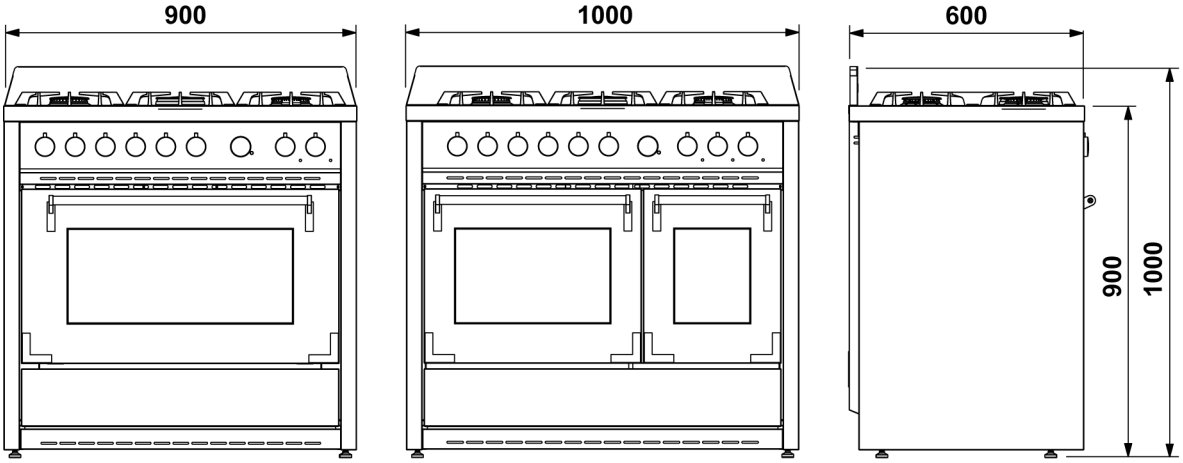
OXFORD

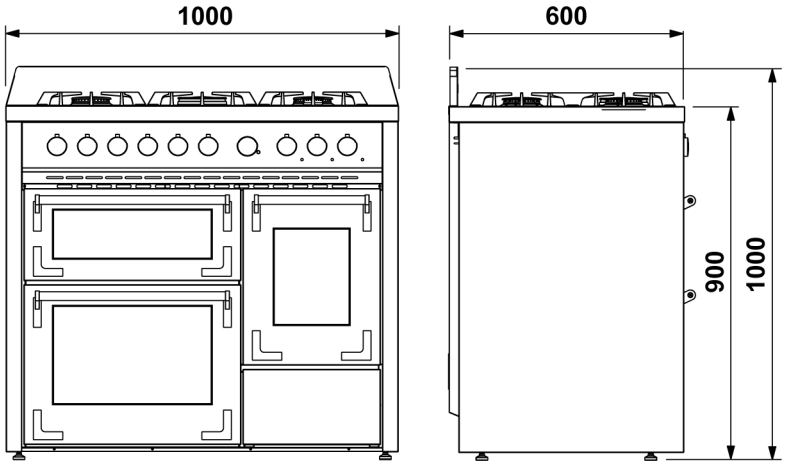


ADAGIO



CONCERTO





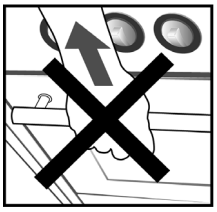
3.1 Generelle advarsler

Følgende må utføres av en kvalifisert installatør. Installatøren er ansvarlig for korrekt installasjon av apparatet i samsvar med gjeldende sikkerhetsstandarder. Før apparatet tas i bruk må den beskyttende plasten på betjeningspanelet, rustfrie ståldeler osv. fjernes.

Dette apparatet må kun installeres av autorisert fagperson og i samsvar med produsentens installasjonsveiledning, lokale gassinstallasjonsregler, elektriske installasjonsregler, AS5601/AG 601 – Gassinstallasjoner og all annen gjeldende lovgivning.

Etter installasjonen skal installatøren teste apparatet grundig og sikre at det fungerer korrekt, før det overdras til kunden.
Produsenten fraskriver seg alt ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander, som skyldes manglende overholdelse av de ovenstående retningslinjene (jfr. kapittel 2. advarsler for sikkerhet og bruk.)
Tekniske data er angitt på skiltet plassert på baksiden av apparatet.
Justeringsbetingelsene vises på en etikett som er påført emballasjen og apparatet.

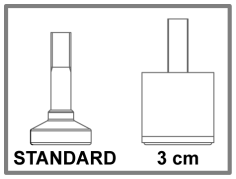
***Ikke bruk håndtaket til ovnsdøren** til å løfte eller håndtere apparatet, gjelder også ved utpakking.*



3.2 Utskifting av justerbare føtter.

Komfyren leveres med standardføtter som allerede er installert.

Med standardføttene kan du justerere høyden slik at du kan nivellere komfyren i forhold til gulvet. ***Komfyren blir ustabil hvis du skrur føttene for langt ut.***



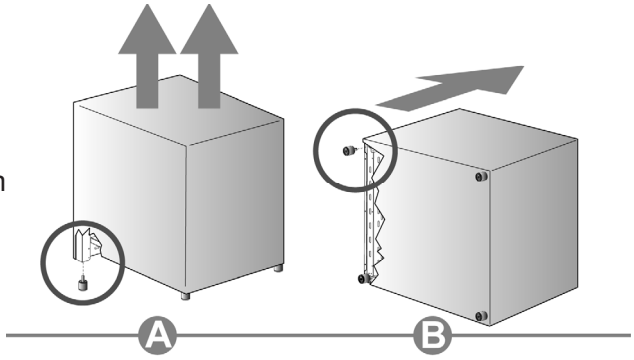
Hvis du ønsker å heve komfyren, må du erstatte standardføttene med høyere føtter, for å få ekstra 3 cm. (Leveres med visse modeller eller kan bestilles hos forhandleren).

Før du snur platetoppen, anbefaler vi at du fjerner alle deler som ikke er fastmontert, spesielt platetoppgitter og brennere. For å lette vekten av platetoppen kan du også fjerne tilbehøret inni ovnen. Dette hindrer utilsiktet skade når platetoppen snus.

Følg en av følgende metoder for å skifte ut føttene:

A. Løft komfyren fra gulvet.
B. Legg komfyren på ryggen.

Fjern føttene fra emballasjen og skru dem fast på bunnen av komfyren.
Gjør endelig justering av føttene for å nivellere komfyren i forhold til gulvet etter å ha ferdigstilt tilkobling av gass og strøm.

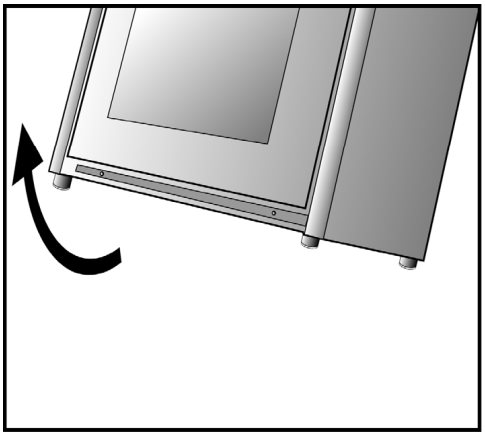


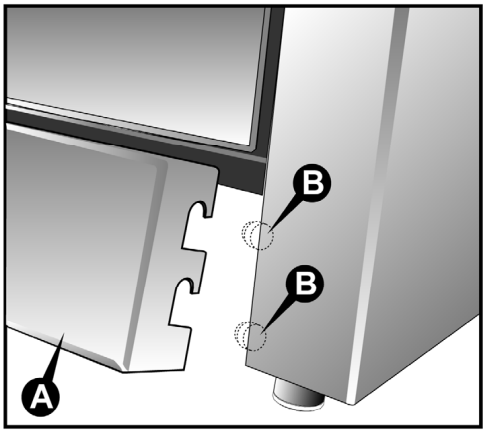
Hvis du har behov for å trekke og flytte på utstyret, bør du skru føttene helt inn og deretter justere dem når utstyret er plassert som ønsket.

3.3 Montering av sokkelfront (kun tilgjengelig på visse modeller)

For enkelte platetoppmodeller finnes det en sokkelfront som utfyller apparatets estetikk. Før du snur platetoppen anbefaler vi at du fjerner alle deler som ikke er fastmontert, spesielt platetoppgitter og brennere. For å lette vekten av platetoppen kan du også fjerne tilbehøret inni ovnen. Dette hindrer utilsiktet skade når platetoppen snus.

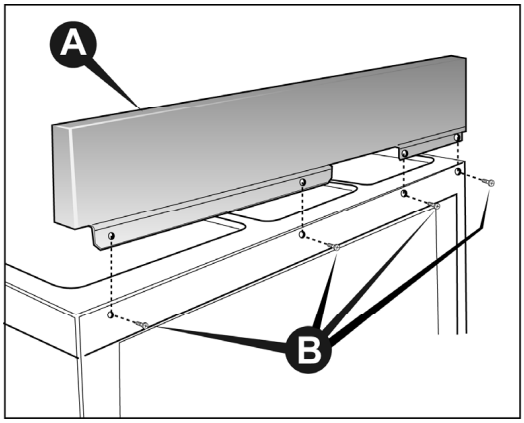
For å montere sokkelfronten følges disse trinnene:
- *Len platetoppen bakover.*
- *Juster sokkelfronten A med monteringsposisjonen som vist på illustrasjonen.*
- *Før på sokkelfronten til den passer inn i monteringsposisjonen.*
- *Dra sokkelfronten nedover slik at den hekter seg fast på de fire hektene B (to på hver side) på komfyren.*

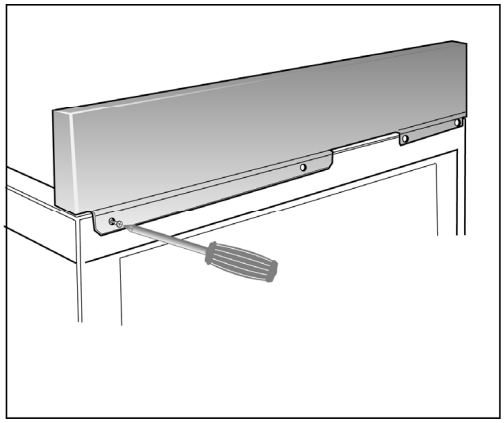




3.4 Montering av bakbeskyttelse (kun tilgjengelig på visse modeller)

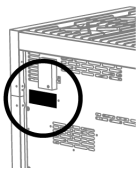
Følg disse trinnene for å installere:
- Plasser bakbeskyttelsen A på baksiden av overflaten, og sørg for at hullene er korrekt justert.
- Stram de fire skruene B med en stjerneskrutrekker.





Det er helt naturlig at stålet gulner over tid, og dette endrer ikke dets opprinnelige egenskaper. Gulningen kan fjernes ved hjelp av spesielle rengjøringsprodukter til stål.

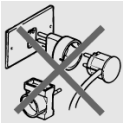
3.5 Elektrisk tilkobling



Sørg for at spenningen og kapasiteten på strømkabelen tilsvarer de dataene som er angitt på typeskiltet plassert på baksiden av apparatet (en kopi følger med manualen).
Et annet skilt, som inneholder detaljert informasjon om modellen og serienummeret, er plassert på venstre side inni apparatet og er synlig når ovnsdøren åpnes.

FJERN ALDRI DISSE TYPESKILTENE.

Installer en bryter med flere poler på strømkabelen til apparatet, med en kontaktåpningsavstand på 3 mm eller mer, plassert et praktisk sted i nærheten av apparatet.



Ikke bruk reduksjonsadaptere, adaptere eller shunt.

Før du utfører den elektriske tilkoblingen, må du forsikre deg om at jordtilkoblingen er effektiv.

Sørg for at sikkerhetsventilen og det elektriske systemet i huset tåler apparatets belastning.

Den gul/grønne jordkabelen må ikke brytes.

Den elektriske kabelen må ikke komme i kontakt med deler som har en temperatur på mer enn 50 °C høyere enn romtemperaturen.

3.5.1 Tverrsnitt av elektrisk strømkabel

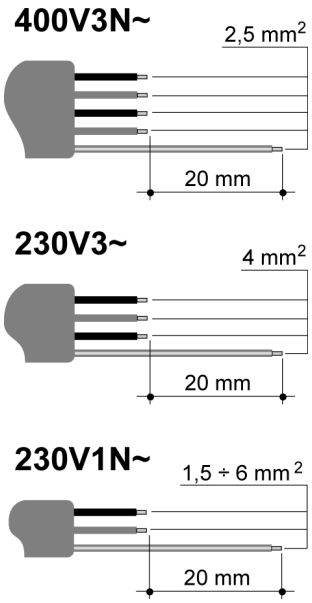
Avhengig av type strømforsyning må du bruke en kabel som overholder følgende tabell:

Ved 400V3N~ (modeller tilkoblet i henhold til DIAGRAM **A**): Bruk en fempolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål: 5 × 2,5 mm²).

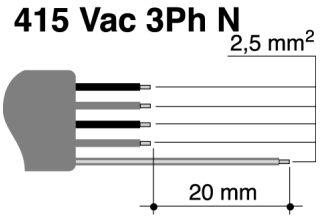
Ved 230V3~ (modeller tilkoblet i henhold til DIAGRAM **C**, men omkoblet av installatøren i henhold til DIAGRAM **B**):
Bruk en firepolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål: 4 × 4 mm²).

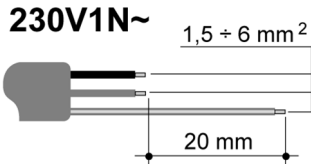
Ved 230V1N~ (modeller tilkoblet i henhold til DIAGRAM **C**):
Opptil 2,9 kW: Bruk en trepolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 1,5 mm²).
Mellom 2,9 kW og 5,4 kW: Bruk en trepolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 2,5 mm²).
Mellom 5,4 kW og 7 kW: Bruk en trepolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 4 mm²).
Over 7 kW: Bruk en trepolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 6 mm²).

Enden som skal kobles til apparatet, må ha en jordkabelen (gul-grønn) minimum 20 mm lengre.



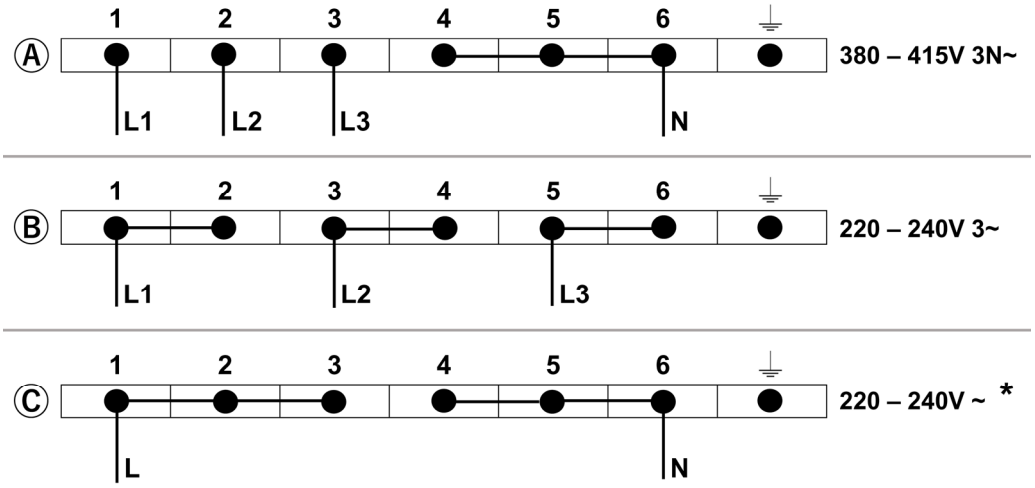
Ved 415 Vac 3Ph N (modeller tilkoblet i henhold til DIAGRAM **D**):
Bruk en fempolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål:
5 × 2,5 mm²).
Ved 230V1N~ (modeller tilkoblet i henhold til DIAGRAM **E**):
Opptil 2,9 kW: Bruk en trepolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål:
3 × 1,5 mm²).
Mellom 2,9 kW og 5,4 kW: Bruk en trepolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 2,5 mm²).
Mellom 5,4 kW og 7 kW: Bruk en trepolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål: 3 × 4 mm²).
Over 7 kW: Bruk en trepolet kabel av typen H05RR-F (kabelmål:
3 × 6 mm²).
Enden som skal kobles til apparatet, må ha en jordkabelen (gul-grønn) minimum 20 mm lengre.





3.5.2 Strømforsyningstype

Det er mulig å oppnå forskjellige tilkoblinger avhengig av spenningen ved bare å flytte de ikke-tilkoblede kabelendene i **koblingsboksen** som vist i de følgende diagrammene.
Se oversikten «**Connection to the terminal board**» (Tilkobling til koblingsboks»).

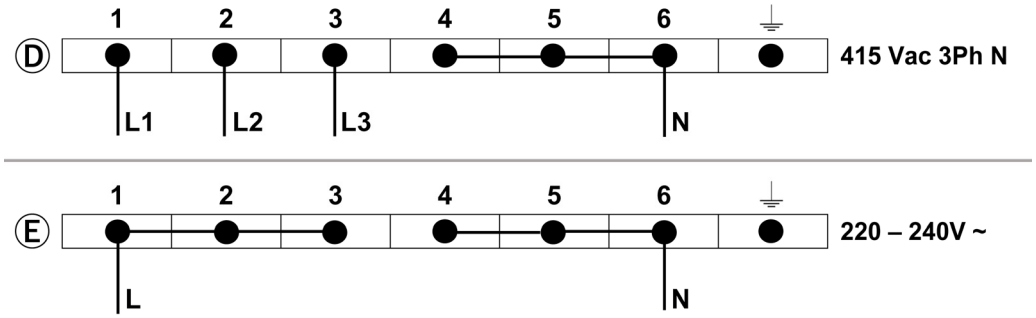


CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD			
COOKERS 1/2/3 OVENS	POWER kW		POWER SUPPLY
		Q–SERIES	
COOKER 5 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	DIAGRAM Ⓒ
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	4,5	
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	6,6	
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	11,1	DIAGRAM Ⓐ
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	11,9	
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	14,0	

Modeller tilkoblet i henhold til diagram **A** kan omkobles av installatøren i henhold til diagram **B**.

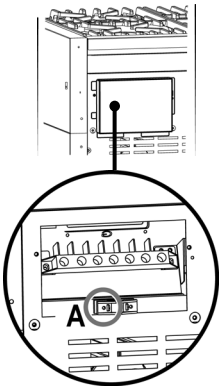
Modeller tilkoblet i henhold til diagram **C** kan omkobles av installatøren i henhold til diagram **A**.

* Original tilkobling fastsatt av produsenten.



CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD				
COOKERS 1/2/3 OVENS	POWER kW		CURRENT DRAW (amps)	
		Q−SERIES		Q−SERIES
COOKER 5 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	12	15
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	2,9	3,6	12	15
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	4,5	15	18,7
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	6,6	23,7	27,5
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	11,1	42,9	46
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	11,9	45,8	49,5
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	14,0	54,5	58

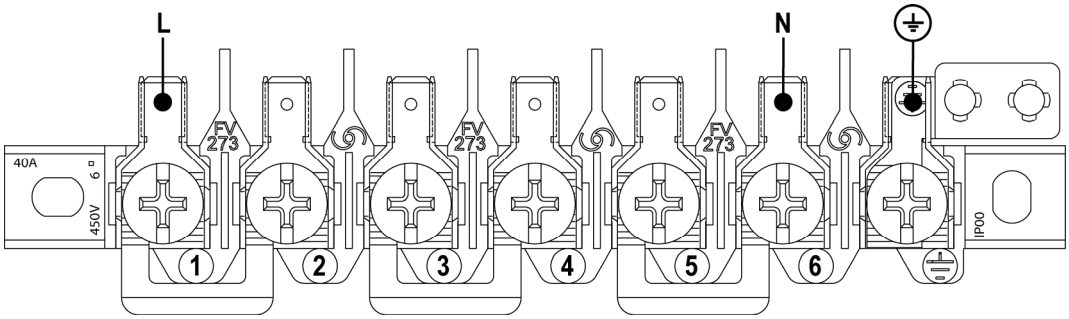
3.5.3 Utskifting av den elektriske kabelen



For å bytte den elektriske kabelen må du ha tilgang til **koblingsboksen**. Denne er plassert på baksiden av apparatet, som vist på figuren.

Følg disse stegene for å bytte kabel:

Åpne koblingsboksen.
Løsne skruen **A** som låser kabelen.
Løsne skruekontaktene og bytt kabelen med en ny av samme lengde som tilsvarer spesifikasjonene i tabellen i avsnitt «3.5.1 Tverrsnitt av strømkabelen».
«**Gul-grønn**» jordkabel må kobles ⏚ til koblingsboksen og må være cirka **20 mm** lengre enn linjekablene.
Nøytral «**blå**» kabel må kobles til koblingsboksen, markert med bokstaven **N**.
Linjekabelen må kobles til koblingsboksen, markert med bokstaven **L**.

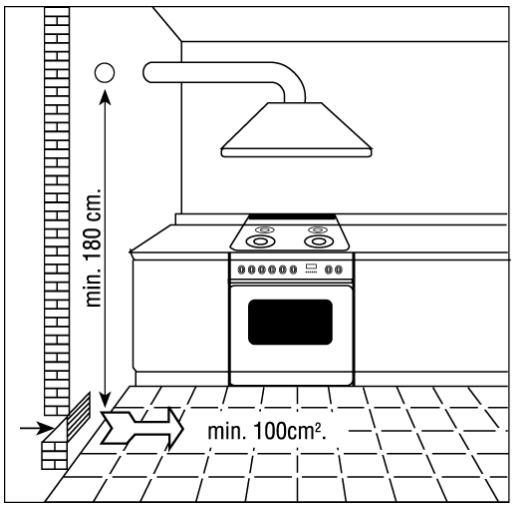


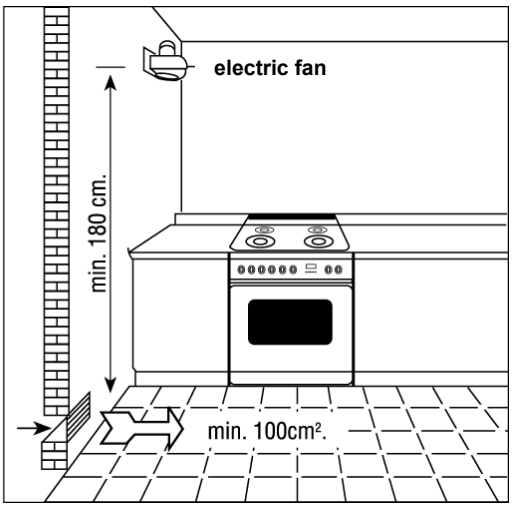
3.6 Ventilasjon i rom med gassapparater

Dette apparatet er ikke tilkoblet en avtrekksenhet for forbrenningsprodukter. Det må derfor installeres og tilkobles i samsvar med gjeldende installasjonsstandarder. Vær spesielt oppmerksom på de standardene som gjelder for romventilasjon.

Dette apparatet er ikke tilkoblet en avtrekksenhet for forbrenningsprodukter. Ventilasjonen skal være i samsvar med AS5601/AG 601 – Gassinstallasjoner. Generelt må apparatet ha tilstrekkelig ventilasjon for å sikre fullstendig forbrenning av gass, riktig avtrekk og for å holde temperaturen i de umiddelbare omgivelsene innenfor sikre grenser. Vær spesielt oppmerksom på de standardene som gjelder for romventilasjon.

Dette apparatet kan kun installeres i ventilerte rom i henhold til gjeldende standarder, slik at korrekt naturlig eller tvungen ventilasjon sikres gjennom åpninger mot yttervegger eller egnede kanaler som permanent og tilstrekkelig sikrer både den lufttilførsel som er nødvendig for korrekt forbrenning og fjerning av forurenset luft. Det anbefales at apparatet har en ventilator montert direkte over eller en takventilator i nærheten av apparatet.
Bruken av gassapparat produserer varme og fukt i det rommet der det er installert. Sørg for god ventilasjon i rommet: Hold naturlige ventilasjonsåpninger åpne eller installer en mekanisk ventilasjonsanordning (ventilator som suger ut luft via en kanal).
Intens og langvarig bruk av apparatet kan kreve tilleggsventilasjon, for eksempel ved å åpne et vindu, forbedre ventilasjonen eller øke effekten i ventilatoren hvis den er installert.
Hvis dette er det eneste gassapparatet i rommet, er det nødvendig å installere en ventilator for å lede bort forurenset luft naturlig og direkte med et rett, loddrett rør som er minst dobbelt så langt som diameteren og har en minimumsseksjon på 100 cm^2.
For nødvendig lufttilførsel til rommet er det nødvendig å klargjøre en tilsvarende åpning på minst **100 cm^2**, med utgang direkte ut i det fri, plassert nær gulvnivå, slik at den ikke blokkeres verken fra innsiden eller utsiden, og slik at det ikke forstyrrer forbrenningen av brennerne og riktig utslipp av forurenset luft, med en høydeavstand fra utgangsåpningen på minst **180 cm**.

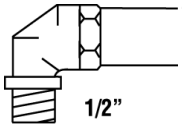


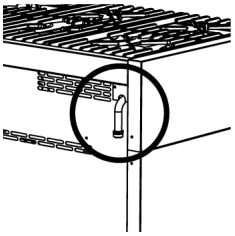


Husk at mengden luft som er nødvendig for forbrenning ikke må være lavere enn **2m^2/h** per kW av effekten (se den totale effekten i kW som er angitt på apparatets typeskilt).
I alle andre tilfeller, dvs. når det er andre gassapparater i samme rom, eller hvis det ikke er mulig å ha naturlig direkte ventilasjon, er det nødvendig å skape naturlig, indirekte ventilasjon eller tvungen ventilasjon: For denne type arbeid er det nødvendig å kontakte kvalifisert tekniker for å installere og etablere ventilasjonssystemet strengt i henhold til retningslinjene i gjeldende standarder.
Åpningene bør plasseres slik at det ikke dannes ubehagelige luftstrømmer for beboerne. Det er også forbudt å bruke skorsteiner som allerede brukes av andre apparater, til å lede bort forbrenningsprodukter.

3.7 Gasstilkobling

Innstillingsbetingelsene for apparatet er angitt på typeskiltet på baksiden av apparatet. Gassdrevne apparater til husholdningsbruk som ikke er tilkoblet en rørledning til å lede bort forbrenningsprodukter, må ikke medføre en konsentrasjon av karbondioksid som kan utgjøre en helserisiko for de personene som er utsatt, i forhold til eksponeringstiden.





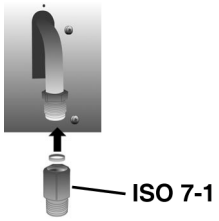
Vi anbefaler at du kontrollerer at apparatet er korrekt innstilt for den typen gass som distribueres. Tilkoblingen til gassrørene må utføres av fagperson i samsvar med gjeldende standarder, som foreskriver installasjon av en sikkerhetsventil i enden av røret. Det gjengetilkoblede ½” gasstilkoblingsrøret er plassert på baksiden, på høyre side av apparatet. Vi anbefaler at du kontrollerer at apparatet er korrekt innstilt for den typen gass som distribueres. Tilkoblingen til gassrørene må utføres av fagperson i samsvar med gjeldende standarder, som foreskriver installasjon av en sikkerhetsventil i enden av røret. Gasstilkoblingen er ½” BSP hangjenger og er plassert øverst til venstre på baksiden av apparatet, 74 mm fra siden og 700 mm fra gulvet (komfyrer) eller 25 mm fra undersiden (platetopper). Apparatet er fabrikkinnstilt til naturgass. Testpunkts-trykket bør justeres til 1,00 kPa med Wok- og Semi-Rapid-brennerne som går på maksimal effekt på 120 cm-modeller, og Wok-brenneren som går på maksimal effekt på 90 cm-modeller.

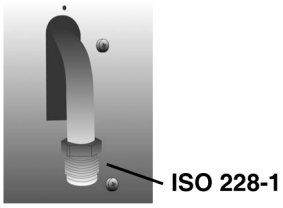
For butan og propan må det benyttes en trykkregulator som er i henhold til gjeldende standardregler. Pakningene må også overholde gjeldende standardregler.
Når gassen er koblet til, må det kontrolleres at koblingene er tette ved å bruke en vann/ såpeblanding.

For propan må det monteres en trykkregulator som er innstilt til å levere et trykk på 2,75 kPa i samsvar med gjeldende standardregler. Pakningene må også overholde gjeldende standardregler. Monter testpunktsettet som leveres med apparatet, til gasstilkoblingen når du installerer for bruk med propangass. Når gassen er koblet til, må det kontrolleres at koblingene er tette ved å bruke en vann/såpeblanding.

Det er mulig å koble til gassen på følgende måter:
• Ved bruk av stive jern- eller kobberrør som spesifisert i AS5601 tabell 3.1.
• Ved bruk av en Plumbezy fleksibel slange, AGA godkjennelsesnummer 6196, 10 mm innvendig diameter, klasse D, og med en lengde mellom 1-1,2 m i samsvar med AG601 for «høytilkobling». For komfyrer levert med en fleksibel slange skal festekjedet montert på baksiden av komfyren festes til veggens om følger:

Festepunkter skal plasseres på begge sider av komfyren (loddrett på linje med kjedene) ca. 100 mm over gulvnivå.
Kjedene skal festes godt ved disse punktene.
Lignende festepunkter skal plasseres ca. 700 mm over gulvnivå ved bruk av åpne kroker.
Kjedene skal hektes over disse krokene for å hindre at komfyren vipper.
Ved å fjerne kjedene fra krokene kan man trekke komfyren ut fra veggen ved service.
Sørg for at kjedene hindrer belastning på slangekoblingen mens komfyren er i denne posisjonen.

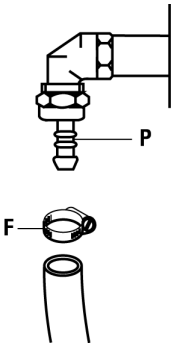
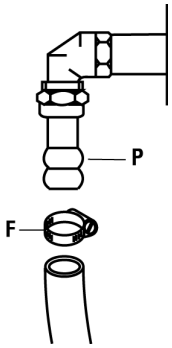


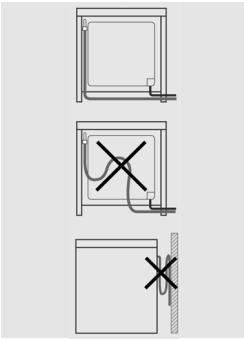


AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
LU		
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

Det er mulig å koble til gassen på følgende måter:

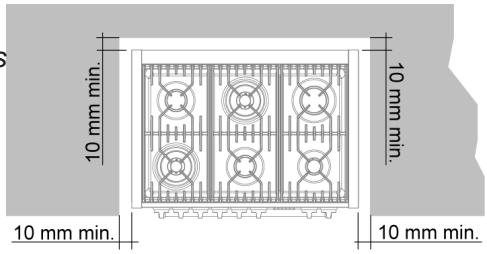
- Ved bruk av stive **jern- eller kobberrør**.
- Ved bruk av en ubrutt **fleksibel rustfri stålslange** med en mekanisk fitting i henhold til gjeldende standardregler (maksimal lengde på utstrakt slange **2000 mm**). Slangen bør kobles direkte til rampens «albue».
- Ved å sette inn en fleksibel gummislange i henhold til gjeldende standardregler. Denne slange bør kobles direkte til gummiholderen **P** tilsvarende gassen som er brukt, og festes med en klemme **F** i samsvar med gjeldende standardregler. I sistnevnte tilfelle må utløpsdatoen som er trykt på slangen kontrolleres, og slangen må byttes innen denne datoen.

LPG	NATURAL GAS
	

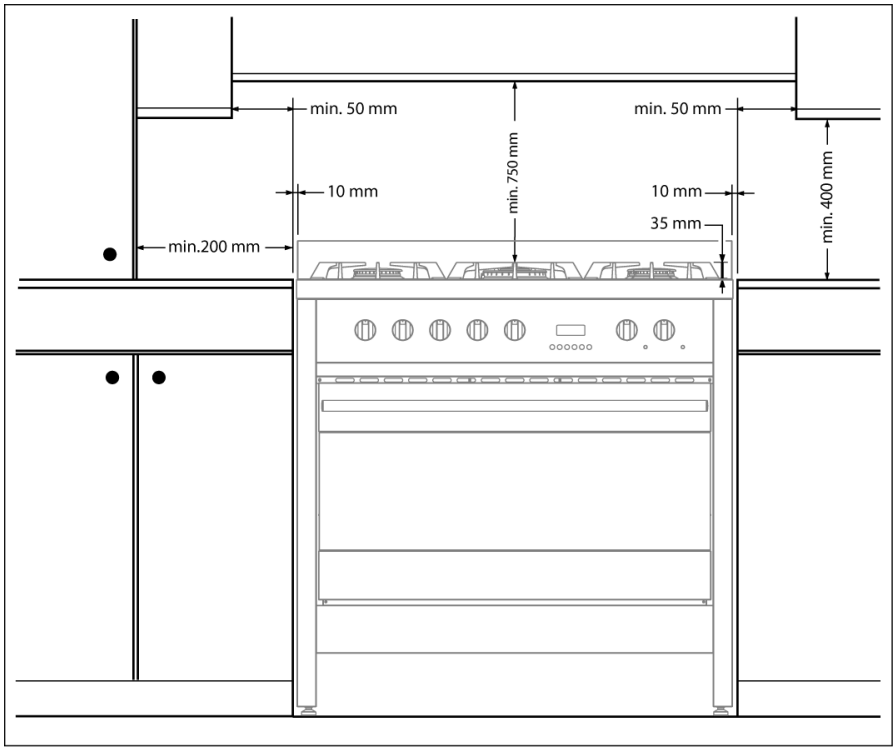


Ved bruk av fleksible gummislanger med en maksimal lengde på 1500 mm:
- Unngå at slangene blir klemt eller presset sammen.
- Slangene må ikke bli dratt eller vridd.
- Sørg for at slangene ikke kommer i kontakt med skarpe kanter eller andre overflater som kan skjære.
- Sørg for at slangene ikke kommer i kontakt med deler som kan nå temperaturer på 70 °C over romtemperatur.
- Sørg for at hele slangens lengde kan inspiseres.
- Ikke bruk den medfølgende naturgassregulatoren med apparatet til propangass.

Enheten må være belagt med varmebestandig materiale (minimum 90 °C). Hvis apparatet installeres tett inntil andre enheter, må det minimum ha den plassen som er beskrevet i nedenstående diagram.



Enhver tilstøtende veggflate som befinner seg innenfor 200 mm fra kanten av en platetoppbrenner, må være laget av et egnet ikke-brennbart materiale i en høyde på 150 mm for hele platetoppens lengde. All form for brennbar konstruksjon over platetoppen må være minst 600 mm over toppen av brenneren, og det må ikke befinne seg noen form for brannbar konstruksjon 450 mm fra toppen av brenneren.
Hvis avstanden fra kanten av en brenner til en horisontal overflate er mindre enn 200 mm, må overflaten enten være minst 10 mm under platetoppen eller ha den vertikale delen av overflaten dekket med et ikke-brennbart materiale som spesifisert. i AS 5601 - AG 601.



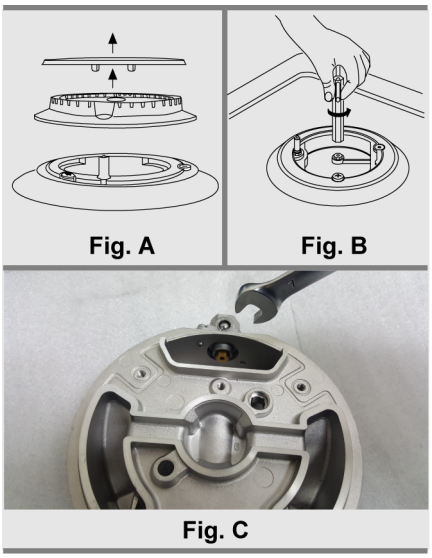
3.8 Gassjusteringer

Dyser som ikke leveres med apparatet, må bestilles fra servicesenteret.

Etiketten som leveres sammen med apparatet, skal plasseres i et tilgjengelig område ved siden av apparatet. På komfyrer er etiketten plassert i skuffen på apparatet. Dette apparatet er egnet til naturgass og propan. Sørg for at den tilgjengelige gassforsyningen matcher opplysningene på dataetiketten.

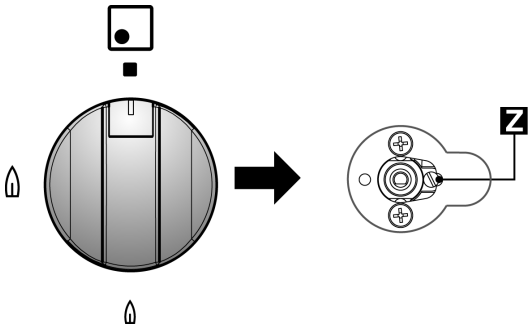
Hvis apparatet er innstilt til en annen gasstype enn den tilgjengelige, må dysene byttes ut, minimums-gasstrømmen reguleres og gummiholderen endres. For å bytte dysene på platetoppen må følgende utføres:

- Fjern støpejernsristene.
- Fjern brennerne og brennerdeksler (**Fig. A)**.
- Ta ut dysen (**Fig. B / Fig. C**) og bytt den med en som er egnet til den nye gasstypen.
- Bytt gassetiketten (på baksiden av apparatet) med den nye som følger med dysesettet.
- Monter på plass alle deler ved å følge instruksjonene for demontering i omvendt rekkefølge, og sørg for å plassere brennerdekselet korrekt på brenneren.



3.8.1 Minimums-gasstrøm for ventiler på platetopp

- Tenn brenneren og vri kontrollbryteren mot posisjonen for minimums-gasstrøm.
- Fjern bryteren.
- Juster den innvendige skruen **Z** med en skrutrekker, til korrekt lavflamme oppnås.
- Sett bryteren tilbake på plass.

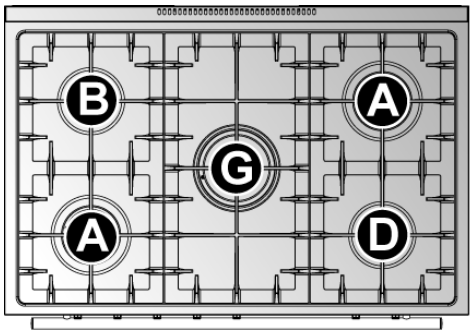
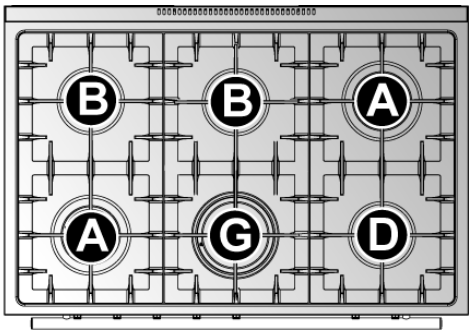


- *Skru ut justeringsskruen Z for å øke gasstrømmen, eller skru den inn for å redusere gasstrømmen.*
- *Justeringen er korrekt når den lave flammen måler cirka 3 eller 4 mm.*
- *For butan/propan skal justeringsskruen strammes helt til.*
- *Når du bytter raskt fra maksimal til minimal gasstrøm og omvendt, må du sørge for at flammen ikke går ut.*

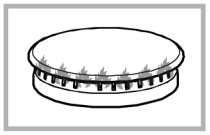
3.9 Koble til LPG

Gass må kun kobles til en gassinstallasjon, uansett om tilførselen er fra flaske eller annen kilde

Ved konvertering fra naturgass til propan, må NG-regulatoren fjernes og erstattes med Test Point-enheten. En gassregulator som er egnet for et tilførselstrykk på 2,75 kPa, må være en del av gassbeholdertilførselen og bør justeres med Wok-brenneren i maksimal drift. Bytt ut den gamle dataetiketten med en som passer for den typen gass som apparatet har blitt regulert for.

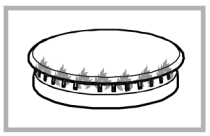
EE %	5 BURNERS	6 BURNERS	EE %
56.6			56.6

EE %	RAPID (**A**)	SEMI RAPID (**B**)	WOK (**G**)	AUXILIARY (**D**)
	58.4	56.5	53.2	–



GENERAL INJECTORS TABLE ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

TYPE OF GAS	mbar	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	POWER Watt		CONSUMPTION
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 NATURAL GAS	20	115	RAPID (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	167 l/h
		132	WOK (**G**)	3500	1800	333 l/h
		72	AUXILIARY (**D**)	1000	330	95 l/h
LPG BUTANE G30 PROPANE G31	30 28 37	85	RAPID (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	128 g/h
		94	WOK (**G**)	3500	1800	254 g/h
		50	AUXILIARY (**D**)	1000	330	73 g/h



GENERAL INJECTORS TABLE ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

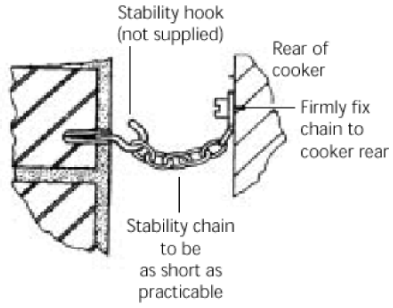
TYPE OF GAS	kPa	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	MAX. CONSUMPTION
				MJ
NATURAL GAS	1.00	1.50	RAPID (**A**)	11.50
		1.20	SEMI RAPID (**B**)	6.90
		1.65	WOK (**G**)	13.00
		0.90	AUXILIARY (**D**)	3.90
ULPG	2.75	0.95	RAPID (**A**)	11.50
		0.73	SEMI RAPID (**B**)	6.90
		1.00	WOK (**G**)	13.00
		0.53	AUXILIARY (**D**)	3.90

4. Avsluttende instruksjoner

4.1 Stabiliseringskjede

Komfyren er fra fabrikkens side utstyrt med en stabiliseringsanordning, et stabiliseringskjede som vist, som er sikkert festet i komfyrens konstruksjon.

Uansett plassering må du huske å la det være tilstrekkelig plass til at komfyren kant trekkes frem for rengjøring og service.

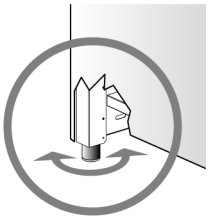


Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot

4.2 Justering av komfyren i vater

Etter å ha utført elektrisk tilkobling og gasstilkobling, skal komfyren nivelleres i forhold til gulvet ved hjelp av de justerbare føttene som tidligere er skrudd inn i bunnen av komfyren.

Hvis det er nødvendig å trekke ut komfyren, må føttene skrus helt inn. Den endelige justeringen utføres først når de øvrige stegene er utført.

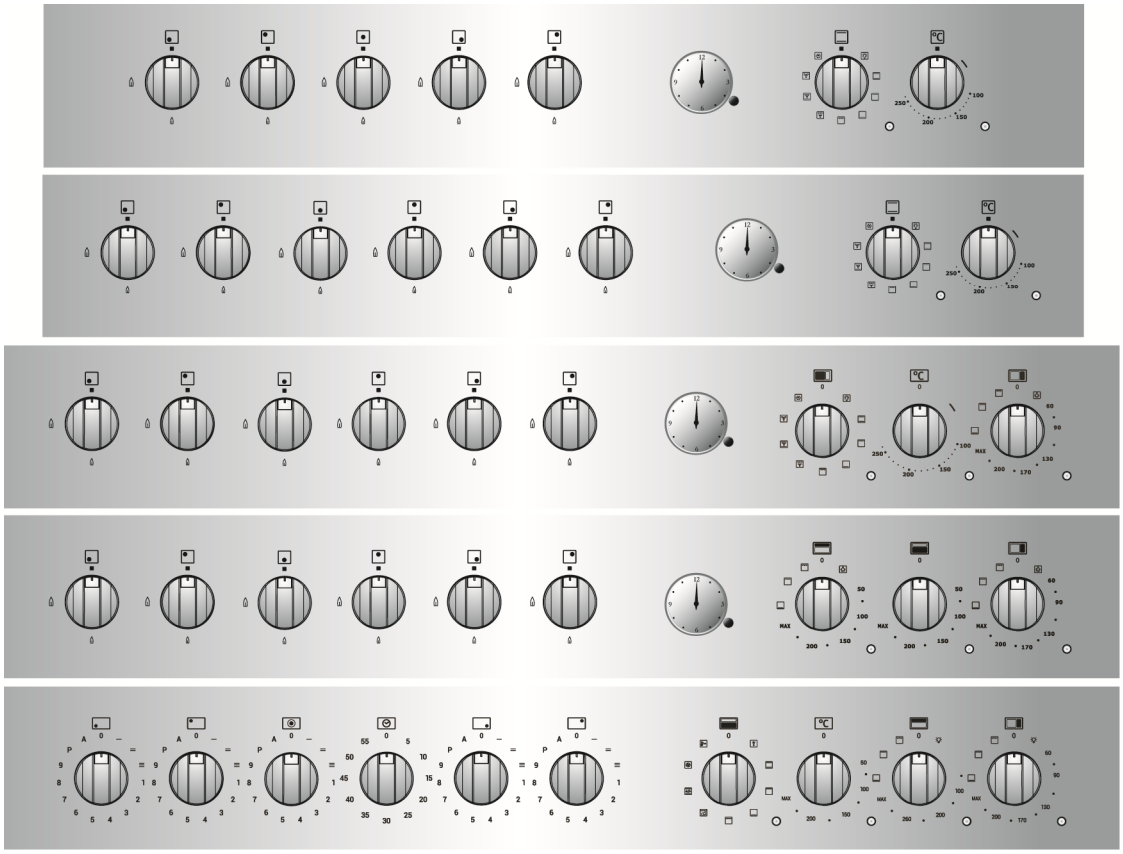


Kontroller alle gasskoblinger for lekkasje med såpevann. IKKE bruk åpen flamme for å sjekke for lekkasjer. Slå på alle brennere for å sikre at gassventilene, brennerne og tenningen fungerer korrekt. Vri gassregulatorene til lav flamme-posisjon og observer flammens stabilitet. Når du er fornøyd med platetoppen, må du instruere brukeren i korrekt betjeningsmetode. Hvis apparatet ikke fungerer korrekt etter alle kontroller, må du kontakte en lokal autorisert servicetekniker.

5. Betjeningspanel/brytere/symboler

5.1 Frontpanelet

Alle betjeningselementene til platetoppen og ovnen er plasser på frontpanelet.

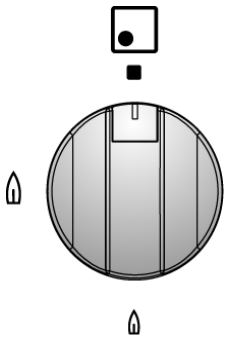


VRIDER PÅ PLATETOPP

Flammen tennes ved å trykke på bryteren og vri den mot venstre til lav flamme-symbolet samtidig.

For å regulere styrken på flammen vris bryteren mellom maksimum- og minimumsinnstillingene.

Slå av brenneren ved å vri bryteren tilbake til posisjonen.

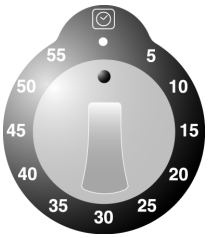


BRENNERE – beskrivelse av symboler

VENSTRE KOKESONE – FRONT	HØYRE KOKESONE – FRONT
VENSTRE KOKESONE – BAKERST	HØYRE KOKESONE – BAKERST
MIDTSONE	
MIDTSONE – FRONT	
MIDTSONE – BAKERST	

TIMER

Vri bryteren helt rundt med klokken for å trekke opp timeren. Det er mulig å stille inn ønsket tid opptil maksimalt 60 minutter. Klokken ringer kort når den innstilte tiden er utløpt.



BRYTEREN PÅ INDUKSJONEPLATETOPPEN

Induksjonsplatetoppen er utstyrt med brytere til kontroll av effektnivået. For å velge et annet effektnivå vrir du på kontrollbryteren til ønsket verdi (**1 - 9** og **P**).

«**P**» er maksimal effekt som kan brukes for hvert varmeelement.

Vri bryteren for å stille inn ønsket effektverdi. Vri bryteren for å vise det aktuelle ønskede effektnivået, mens det nivået som er valgt med bryteren kun er veiledende.

VARMESONER – beskrivelse av symboler

VENSTRE KOKESONE – BAKERST

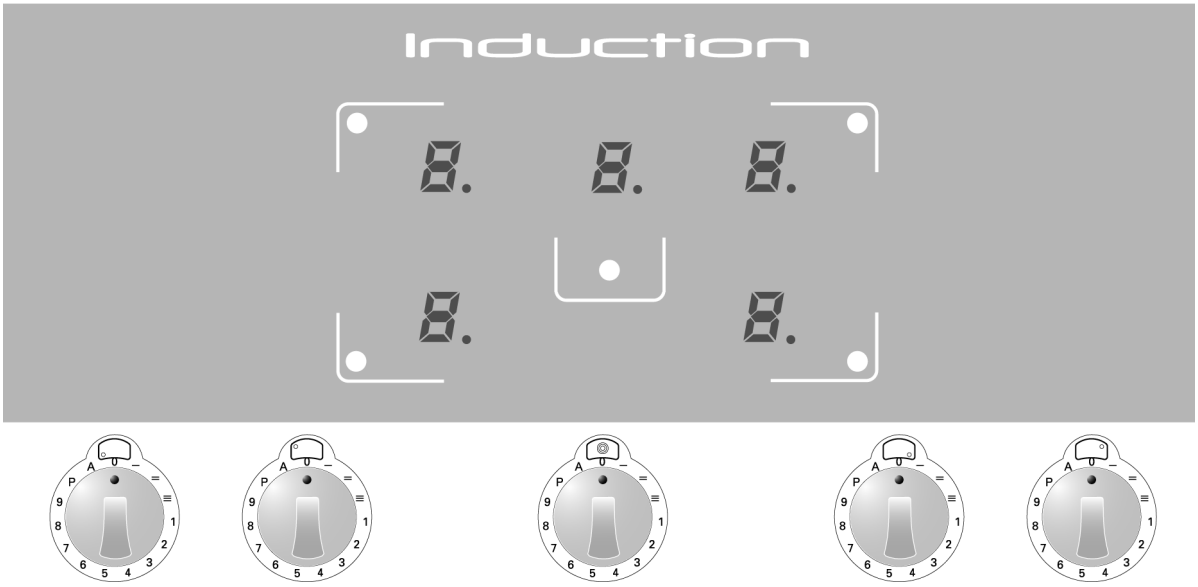
VENSTRE KOKESONE – FRONT

MIDTSONE

HØYRE KOKESONE – BAKERST

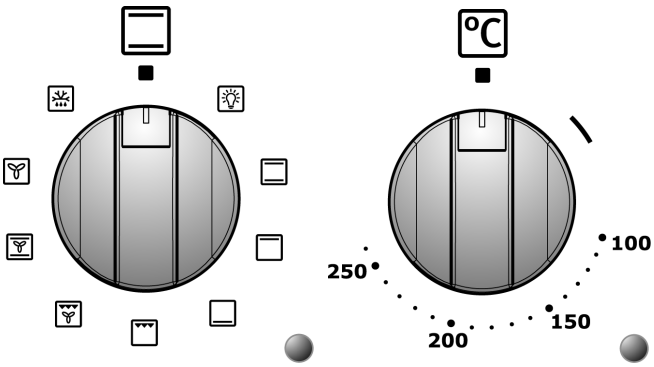
HØYRE KOKESONE – FRONT

Alle kontrollbrytere på varmeelementene er plassert på frontpanelet, og de tilhørende displayene er synlig på platetoppen.



ELEKTRISKE OVNSBRYTERE

Den elektriske ovnen styres av to brytere: funksjonsvelgeren og temperaturbryteren. De gjør det mulig å velge den mest hensiktsmessige oppvarmingstypen til de forskjellige tilberedningsbehovene ved å tenne de relevante varmeelementene og stille inn ønsket temperatur.



Innstillingen ╲ av temperaturvelgeren styrer ovnens vifte. Under ovnsbryterne er det to varsellamper: Det grønne lyset viser at ovnen er på. Det oransje lyset indikerer at den innstilte temperaturen er nådd. Det oransje lyset tennes og slukkes for å vise når oppvarmingen automatisk aktiveres for å opprettholde temperaturen i ovnen på det nivået som er innstilt på temperaturvelgeren.

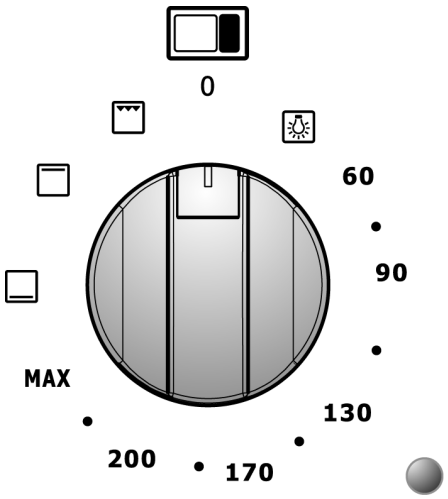
Ovnen har et innvendig lys som alltid er tent mens ovnen er på. Ved rengjøring kan det også tennes når oven er slått av, ved å vri funksjonsvelgeren til symbolet.

BESKRIVELSE AV SYMBOLER PÅ FUNKSJONSVELGEREN

- **OVNSLYS**
- **OVER-/UNDERVARME – ECO**
- **OVERVARME**
- **UNDERVARME**
- **GRILL**
- **VARMLUFT + GRILL**
- **OVER- OG UNDERVARME – MED VIFTE**
- **VARMLUFT**
- **TINING**

SEKUNDÆR ELEKTRISK OVNSBRYTER

Noen komfyrmodeller er utstyrt med en ekstra elektrisk ovn med naturlig konveksjon som styres an en enkelt bryter. Ved å plassere bryteren korrekt og stille inn den ønskede temperaturen, vil både det øverste og nederste varmeelementet bli tent. Du kan velge en av funksjonene som er beskrevet i tabellen, men i dette tilfellet vil temperaturen for det valgte varmeelementet automatisk bli stilt inn til den **maksimale** temperaturverdien.



Under bryteren til den ekstra ovnen er det en **oransje lampe**. Den viser når ovnen har nådd innstilt temperatur. Den **oransje lampen** tennes og slukkes for å indikere når oppvarmingen automatisk aktiveres for å opprettholde temperaturen i den ekstra ovnen på det nivået som er innstilt på kontrollbryteren.

Den ekstra ovnen har et **innvendig lys**. Lyset er alltid tent mens ovnen er i drift. Ved rengjøring kan det også tennes når oven er slått av, ved å vri funksjonsvelgeren til symbolet.

SYMBOLER PÅ DEN SEKUNDÆRE ELEKTRISKE OVNSBRYTEREN

OVNSLYS

60÷M

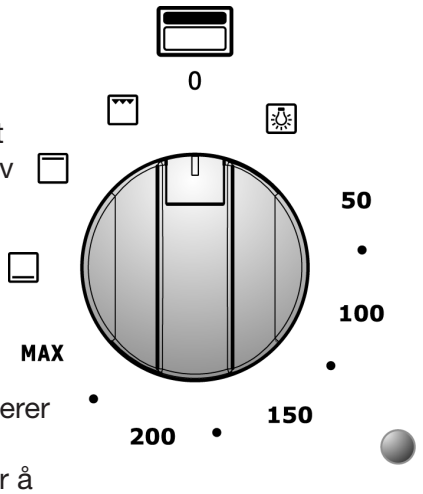
UNDERVARME

OVERVARME

GRILL + ROTISSERIE

BESKRIVELSE AV GRILLBRYTEREN

Den elektriske ovnen, som er utstyrt med grillfunksjon med naturlig konveksjon, styres av en enkelt bryter. Ved å stille inn bryteren korrekt og velge ønsket temperatur aktiveres både det øverste og nederste varmeelementet. Det er mulig å velge en av funksjonene som er beskrevet i tabellen, men i dette tilfellet vil temperaturen på det valgte varmeelementet automatisk bli stilt inn til **MAX** temperaturverdi.



Under grill-kontrollbryteren er det en **oransje lampe**. Den indikerer når ovnen har nådd innstilt temperatur. Den oransje lampen tenner og slukker for å vise når varmen aktiveres automatisk for å opprettholde temperaturen i grillovnen på det nivået som er innstilt på kontrollbryteren. Grillovnen har en innvendig lampe som alltid er tent mens ovnen er i bruk. Ved rengjøring kan lampen også tennes når oven er slått av, ved å vri bryteren til symbolet.

BESKRIVELSE AV SYMBOLER

OVNSLYS

50÷MAX

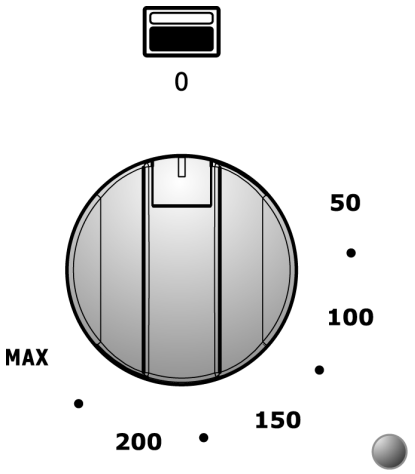
UNDERVARME

OVERVARME

GRILL

BESKRIVELSE AV VARMLUFTSBRYTEREN

Varmluftsovnen styres med en enkelt bryter. Denne bryteren gjør det mulig for brukeren å velge den mest egnede oppvarmingstypen til forskjellige tilberedningsbehov ved å stille inn ønsket temperaturverdi (fra 50 °C til MAX).



Under bryteren til varmluft er det en **oransje lampe**. Den viser når ovnen har nådd innstilt temperatur. Den **oransje lampen** tennes og slukkes for å indikere når varmen automatisk aktiveres for å opprettholde temperaturen i ovnen på det nivået som er innstilt på kontrollbryteren. Ovnen har et **innvendig lys** som alltid er tent mens ovnen er i bruk.

BRUK OG PROGRAMMERING AV DEN DIGITALE KLOKKEN PÅ BERØRINGSSKJERMEN

Den digitale klokken gjør det mulig å programmere ovnen til å slå seg på og av automatisk.

–	MINUS
⏲	INNSTILLINGSKNAPP
+	PLUSS

*Dette kontrollpanelet fungerer som en berøringsskjerm. Hold fingertuppene på tasten i **et par sekunder** for å aktivere.*

TENN FØRSTE GANG OG STILL INN TIDEN

Ved første tenning av apparatet eller etter strømbrudd 0:00 vil ordet ”AUTO” blinke på displayet. Trykk på ⏲-tasten, så det ikke lenger blinker, og bruk + / - -tastene for å stille inn tiden (hold tastene + / - inne for å skrolle raskt gjennom tiden).

For å justere tiden under normal drift, dvs. når klokken allerede er på, trykker du på begge + / - tastene samtidig i minst to sekunder, og deretter innstilles tiden som beskrevet ovenfor.

MANUELL BRUK

Denne funksjonen er til bruk av ovnen uten noen programmering.

Det er alltid mulig å bytte fra en programmert funksjon til manuell funksjon ved å trykke på tasten ⏲ velg «Manuell» hvis det ikke skal brukes noen tilberedningsprogrammer.

PROGRAMMERING AV TIMEREN

Denne funksjonen aktiverer et lydsignal etter et forhåndsinnstilt tidsrom, uten at det påvirker driften av ovnen.

Den digitale klokken kan også brukes som timer:

- Trykk på ⏲ -tasten i minst 2 sekunder for å komme til programmeringsmenyen. Et blinkende 🔔 symbol vises.
- Bruk + / - - knappene til å stille inn ønsket tid, og displayet viser gjenværende tid. Timeren starter automatisk, og symbolet 🔔 slutter å blinke. Når innstilt tid er nådd, høres en alarm i 7 minutter og symbolet 🔔 blinker.
- Trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen eller trykk på ⏲ for å slette programmet.

PROGRAMMERING AV TILBEREDNINGSTID

Denne funksjonen brukes til å programmere tilberedningstiden, hvoretter ovnen slukker automatisk.

- Velg ønsket tilberedningsfunksjon og temperatur ved hjelp av kontrollbryterne.
- Trykk på -tasten for å gå til programmeringsmenyen, og trykk igjen slik at ordet «**Dur**» vises.
- Bruk + / - tastene til å stille inn **tilberedningstiden**. Ordet «**Auto**» blinker under programmeringsfasen. Etter **7 sekunder** starter tilberedningsprogrammet og symbolet vises, men ordet «**Auto**» stopper å blinke.

Når den innstilte tilberedningstiden er nådd, høres en alarm i 7 minutter og symbolet «**AUTO**» blinker, mens symbolet slukker, og ovnen slukkes automatisk.
- Trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen eller trykk på -tasten for å slette programmet.

PROGRAMMERING AV TILBEREDNINGSTID OG AVSLUTTING

Denne funksjonen brukes for å programmere ovnen til å tenne på et bestemt tidspunkt og slå seg automatisk av etter tilberedning.

- Still inn ønsket tilberedningsfunksjon og temperatur ved hjelp av kontrollbryterne.
- Trykk på -tasten for å gå til programmeringsmenyen, og trykk igjen slik at ordet «**Dur**» vises.
- Bruk + / - -tastene til å stille inn tilberedningstiden.
- Trykk på - tasten for at vise «**end**», og bruk + / - -tastene for å stille inn ønsket tidspunkt for avslutting av tilberedningstiden.

Ordet «**Auto**» blinker under programmeringsfasen. Etter 7 sekunder forlater programmet menyen og ordet «**Auto**» slutter å blinke. Når starttidspunktet for tilberedningen er nådd, vises symbolet og ovnen slås på automatisk.

Når den innstilte tilberedningstiden er utløpt, høres en alarm i 7 minutter og symbolet «**AUTO**» blinker, mens symbolet slås av, og ovnen slås av automatisk.
- Trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen eller trykk på -tasten for å slette programmet.

LYDALARM

Ved avslutningen av hver forhåndsinnstilt funksjon høres en alarm, som slutter automatisk etter 7 minutter. Trykk på -tasten for at slå av alarmen med en gang.

Det er tre forskjellige typer lydalarmer tilgjengelig på apparatet. For å velge mellom dem trykker du på + / - -tastene samtidig. Deretter trykker du på -tasten, inntil «**Tone**» vises. Velg deretter ønsket lydalarm ved å trykke på knappen.

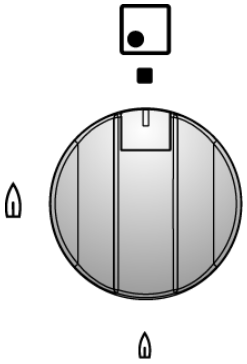
6. Bruk av gasskomfyren

Sørg for at flemmedekslene, brennerdekslene og grytestøtter er korrekt montert.

Under normal drift blir apparatet svært varmt. Vær derfor forsiktig. Ikke la barn oppholde seg i nærheten av apparatet. Ikke la platetoppen stå uten tilsyn mens den er slått på.

6.1 Tenning av brennerne

Alle bryterne på platetoppens brenner har følgende symboler:



- Posisjon for ventil
- Høy flamme
- Lav flamme

Innstillingen for lav flamme finner du ved å vri bryteren helt mot klokken. Alle mellominnstillinger må velges mellom høy flamme og lav flamme, ***aldri mellom høy flamme og av.***
Ved bruk av dobbeltbrenner: *Hvis du under bruk av platetoppen legger merke til at flammen endrer konsistens eller spruter, skyldes dette den kontinuerlige kraften som kreves av denne typen brenner og bør anses som normalt.*

6.1.1 Tenning med ett trykk

Platetoppens brennere er utstyrt med et «one-touch» tenningssystem. For å tenne en av brennerne må du trykke på knappen som tilsvarer den ønskede brenneren og vri den mot klokken til lav innstilling. Hold knappen nede for å aktivere det automatiske «one-touch» tenningssystemet. Når brenneren er tent, må du holde knappen nede i cirka **10 sekunder** for å tillate at sikkerhetsventilene åpnes. I tilfelle strømbrudd kan brenneren også tennes med en fyrstikk (se avsnitt «6.1.2 Manuell tenning»).

Skulle brenneren slukke ved et uhell, blokker sikkerhetstermoelementet gasstrømmen, selv når ventilen er åpen.

Enheten bør ikke være aktivert i lengre enn 15 sekunder. Hvis den etter dette tidsrommet ikke fungerer, må du stoppe ved å trykke på knappen, åpne vinduet og vente 1 minutt, før du prøver igjen. Hvis flammen slukker ved et uhell, må du vri knappen til slukket posisjon og vente minst 1 minutt, før du prøver å tenne brenneren igjen.

6.1.2 Manuell tenning

For å tenne en av brennerne fører du en fyrstikk over brenneren, trykker på tilsvarende bryter og vrir den mot klokken til minimumsinnstillingen. Slipp bryteren.

6.2 Slå av brennerne

Når du er ferdig med tilberedningen, vrir du bryteren tilbake til posisjonen

6.3. Unormal drift

Hvert av følgende punkter anses som unormal drift og kan kreve service:
- Gule flammelengder på brennerflammen på platetoppen.
- Sotavleiringer på kokekar.
- Brennere som ikke tenner ordentlig.
- Brennere som ikke forblir tent.
- Brennere som slukkes av skapdører.
- Ventiler for gasstilførsel som er vanskelige å vri på.

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, kontakt en lokal autorisert servicetekniker.

7. Bruk av platetoppen

Platetoppen er utstyrt med én varmegenerator per tilberedningssone. Hver generator, som er plassert under den keramiske glassoverflaten, skaper et elektromagnetisk felt som induserer en termisk strøm i bunnen av kokekaret.

Ved tilberedning med induksjon overføres ikke varmen fra en varmekilde, men skapes av induktive strømmer direkte i kokekaret.

Fordeler ved tilberedning med induksjon:

- *Energibesparelse takket være direkte overføring av energi til kjelen, sammenlignet med tradisjonell tilberedning med elektrisitet eller gass.*
- *Sikkerhet, fordi energien kun overføres til kokekaret som står på platetoppen.*
- *Svært effektiv energioverføring fra induksjonskokeområdet til bunnen av kokekaret.*
- *Rask oppvarming*
- *Mindre risiko for forbrenninger, da tilberedningsflaten kun varmes opp ved bunnen av kokekaret.*
- *Matsøl klistrer seg ikke fast til overflaten av platetoppen.*

7.1. Generelle advarsler

Fjern alle etiketter og selvklebende merker fra keramikkglasset.
Før du kobler apparatet til strøm, må du sørge for at det har stått i ***romtemperatur i minst 2 timer.***

Personer med pacemakere eller andre liknende enheter må forsikre seg om at driften av enheten deres ikke blir påvirket av induksjonsfeltet ***hvis frekvensområdet ligger mellom 20 og 50 kHz.***

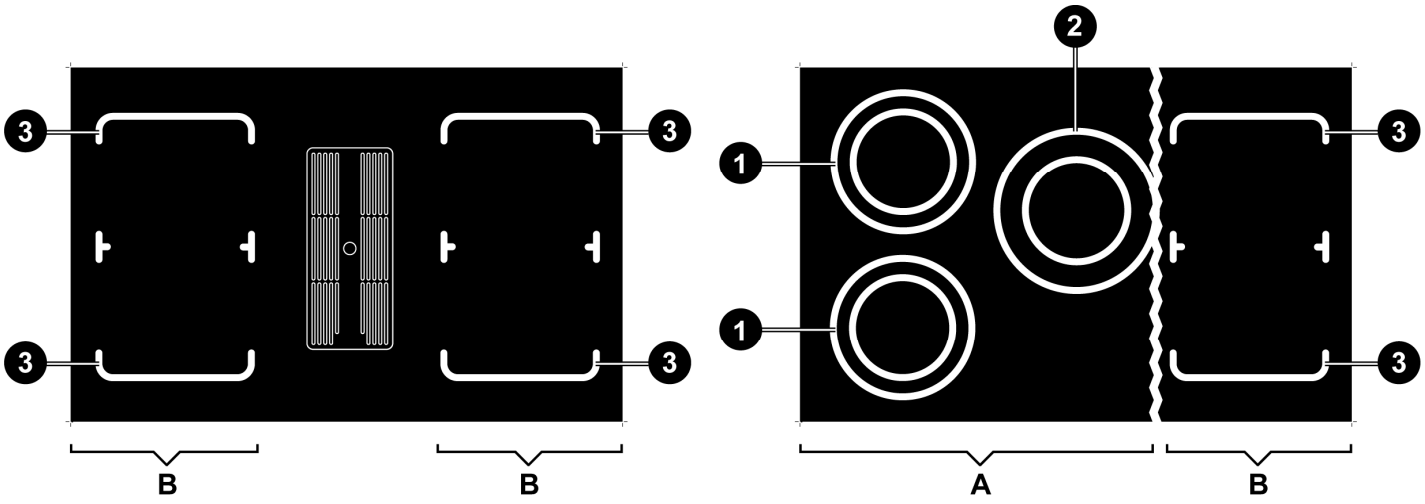
- Ikke bruk metallgjenstander eller halskjeder som er i direkte kontakt med kroppen. Når du befinner deg innenfor induksjonsplatetoppens varmefelt, kan disse overopphetes og medføre risiko for forbrenninger. Ikke-magnetiske metaller (f.eks. gull eller sølv) utgjør ikke slik risiko.
- Gjenstander med magnetstriper (kredittkort, adgangskort, disketter osv.) må ikke plasseres tett inntil apparatet mens det er tent.
- Ikke varm opp hermetikk- eller andre forseglede beholdere. Trykket som bygges opp inni beholderen under oppvarming, kan få den til å eksplodere.
- Ikke plasser metallgjenstander som kjøkkenredskaper eller bestikk på overflaten av platetoppen, da de kan bli overopphetet og medføre risiko for forbrenninger.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på platetoppen, da de kan bli varme.
- Dekk aldri til apparatet med et klede eller en beskyttelsesduk. Det kan bli svært varmt og kan ta fyr.
- Ikke bruk glassoverflaten på platetoppen som benkeplate eller arbeidsflate.
- Sørg for at ingen ledninger fra fastmonterte eller bevegelige apparater kommer i kontakt med glasset eller det varme kokekaret.

Eventuelle skader som følge av bruken av kokekar som ikke er egnet til induksjonstilberedning, eller fra avtakbart tilbehør mellom kokekaret og varmeelementet, vil ugyldiggjøre garantien. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader på platetoppen eller relaterte skader som oppstår som følge av feilaktig bruk.

7.2 Automatisk fordeling av varmeeffekt.

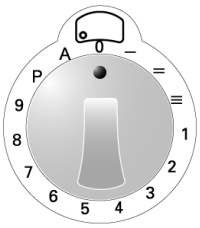
Den maksimale brukbare effekten fordeles mellom de aktive varmeelementene. Det **sist innstilte effektnivået** har prioritet over tidligere innstillinger på de andre varmeelementene.

Effekten fordeles automatisk mellom de tre varmeelementene til venstre (A) og de to til høyre (B).



	A		B
RADIANT ELEMENT	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **□ 220**
POWER (W)	1850	2300	2100
POWER WITH BOOSTER FUNCTION (W) (ref. section “7.6.3”)	3000	3700	3700
TOTAL MAXIMUM POSSIBLE POWER (W)	3700		3700

SELECTED POWER LEVEL	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% POWER SUPPLIED	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



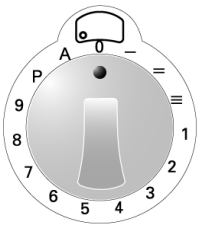
Når du bruker flere varmeelementer samtidig, kan det sist aktiverte elementet bevare den innstilte verdien. Dette kan gå ut over de tidligere innstilte elementene, som deretter kan bli påvirket av en reduksjon i effekten. Når det siste varmeelementet aktiveres, vil verdiene på displayene for de tidligere innstilte elementene begynne å blinke og automatisk vise den nye lavere effekten som leveres, eller verdien. 0.

Hvis oppvarmingsverdien for et av varmeelementene reduseres manuelt, vil forskjellen i effekt bli fordelt mellom de øvrige elementene.

7.3 Tabell over energiregulering

Tabellen nedenfor angir effektnivåene som kan stilles inn og typen mat som kan tilberedes ved hvert nivå. Verdiene kan variere avhengig av mengden mat og personlig smak. Vri bryteren for å stille inn ønsket effektverdi.

Vri bryteren for å vise faktisk ønsket effektverdi, mens verdien som er valgt med bryteren kun er veiledende.

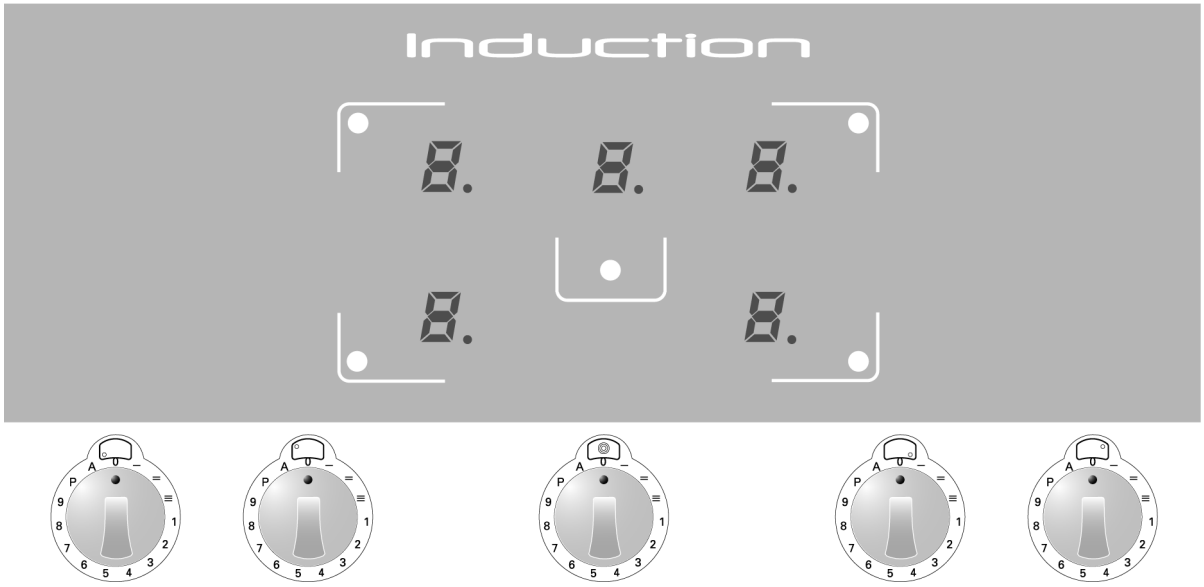


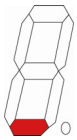
1 – 2	Til oppvarming av mat, for å holde små mengder vann i kok, lage egge- eller smørbaserte sauser.
3 – 5	Til tilberedning av faste og flytende matvarer, holde vann i kok, tining av frosne matvarer, steking av 2–3 egg, tilberedning av frukt og grønnsaker, generell matlaging.
6 – 8	Til tilberedning av kjøtt, fisk og grønnsaksretter, mat med mer eller mindre væske, lage syltetøy osv.
9	Til steking av kjøtt eller fisk, biff, kjøttkaker, lever, bruning av kjøtt eller fisk, egg osv.
P	Til frityrsteking av poteter osv., samt for raskt oppkok av vann.

7.4 Tenning av induksjonsplatetoppen for første gang

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk deretter overflaten grundig.
Ikke bruk rengjøringsmidler som kan risikere å forårsake blålig misfarging av glassoverflaten.

Når platetoppen slås på for første gang, lyser displayene på alle varmeelementene samtidig og viser symbolene 8. som vist på figuren. Displayene slukker deretter straks uten å lage noen lyd.





Hvis en eller flere brytere ikke står i «0»-posisjon når platetoppen slås på for første gang, lyser de aktuelle displayene som normalt, men **varmeelementet virker ikke**.
Når du vrir på bryteren, viser det aktuelle displayet symbolet ved siden av, som indikerer at varmeelementet ikke har fungert. Elementet vil først fungere korrekt igjen når bryteren stilles tilbake til «0»-posisjonen og en ny effektverdi stilles inn.

7.5 Pot detection

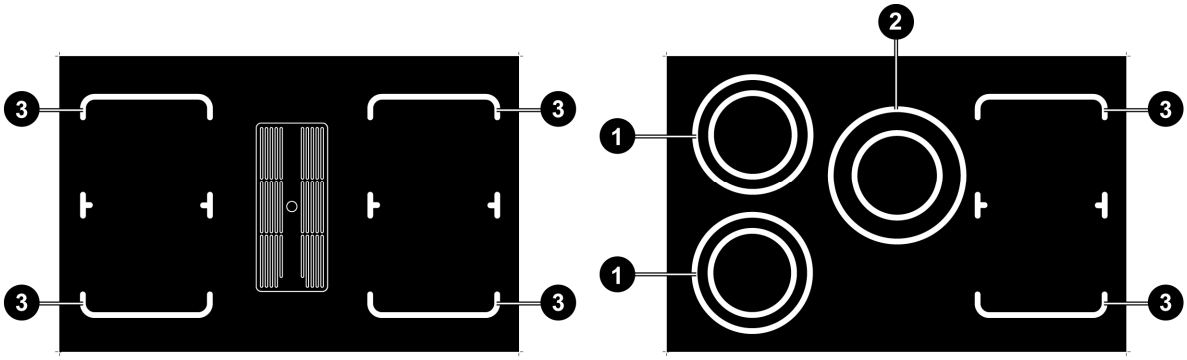
En elektronisk sensor registrerer om det er plassert en gryte på varmeelementet eller ikke. Hvis gryten ikke egner seg til tilberedning med induksjon (se avsnitt 7.5.1) eller hvis gryten er for liten (se tabellen «MINIMUM DIAMETER» nedenfor), vises symbolet ved siden av.

Hvis en gryte **fjernes** fra varmeelementet under tilberedning **uten** først å vri den aktuelle bryteren til «**0**», vil den tidligere innstilte effektverdien som vises på det aktuelle displayet automatisk **erstattes** av symbolet U .

Hvis gryten **plasseres korrekt** tilbake på varmeelementet, slukkes symbolet U og tilberedningen fortsetter som normalt. Hvis ikke slukker symbolet **etter 10 minutter**, bryteren må settes tilbake til «**0**»-posisjon og en ny effektverdi må stilles inn før varmeelementet kan brukes igjen.

Hvis en bryter vris til en hvilken som helst posisjon **før** en panne plasseres på varmeelementet, viser det relevante displayet den innstilte effektverdien og **erstatter** den umiddelbart med symbolet U (varmeelementet er i standby i **10 minutter**). Hvis en gryte i mellomtiden er plassert riktig på varmeelementet, vil tilberedningen begynne. Hvis ikke, aktiveres ikke varmeelementet og symbolet U slukker. For å aktivere varmeelementet på nytt må den aktuelle bryteren vris tilbake til «**0**»-posisjonen, og en ny effektverdi må stilles inn.

Begrensninger for pot detection: Diameteren på kjelebunnen vises som en sirkel eller omkrets på tilberedningssonen.



	1 Ø 200	2 Ø 230	3 □ 220
MINIMUM DIAMETER (mm)	145	180	145

7.5.1 Gryter og panner som egner seg til induksjonstilberedning

Kokekar til induksjon har forskjellig ytelse og effektivitet. Kvaliteten av grytene som brukes kan påvirke resultatet av tilberedningen som ønskes og kan ha innflytelse på induksjonsytelsen.

Produsenter angir vanligvis om kokekaret er egnet til induksjonstilberedning. Piktogrammet viser typen symbol som brukes til å angi om kokekaret er egnet til induksjon. Dette finnes vanligvis i bunnen av kokekaret.

Bruk kun gryter og panner med helt flate og glatte bunner som egner seg til induksjon.

Kokekar som brukes til induksjonstilberedning, må være laget av ferrolegeringer eller ferritisk stål, være magnetisk og ha en tykk bunn.

For å kontrollere om kokekaret er egnet kan du holde en magnet mot bunnen: Hvis den tiltrekkes, er kokekaret egnet til induksjon. Hvis du ikke har en magnet, kan du helle litt vann i kokekaret, plassere den på en kokesone og slå på kokeplaten.
Enkelte kokekar kan avgi lyd når de plasseres på en induksjonssone. Denne lyden indikerer ikke feil på apparatet og påvirker ikke tilberedningsprosessen.

EGNET KOKEKAR	UEGNET KOKEKAR
• Kokekar med ferritisk stål med tykk bunn. • Kokekar i støpejern med emaljert bunn. • Flerlags rustfritt stål, rustfritt ferritisk stål eller aluminiumskokekar med spesialbunn til induksjonstilberedning.	• Kobber, ikke-flerlags rustfritt stål, aluminium, ildfast glass, træ, keramikk og terrakotta.

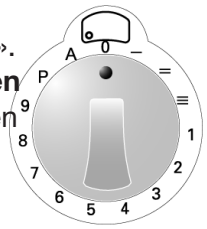
7.6 Tenning av varmeelement

Før du aktiverer en varmesone, må du plassere et passende kokekar på den aktuelle sonen.

Når du vrir en av bryterne med klokken, høres en pipelyd og alle displayene tennes. Den som tilsvarer den bryteren som er vridd, viser valgt effektverdi, mens de andre viser verdien 0.

Når du vrir på en annen bryter, høres det ikke en pipelyd, og displayet viser den effektverdien som er innstilt for den bryteren.

7.6.1 Endring av effektnivå



Hver bryter har en gradert skala som stiger **med klokken** fra nivå «**0**» til nivå «**9**».
Oppvarmingseffekten for varmeelementene økes ved å vri bryteren **med klokken** fra posisjon «**0**», og reduseres ved å vri bryteren **mot klokken** fra posisjonen den er i.
Bryterens standardposisjon tilsvarer nivå «**0**».
(verdien 0 på det tilhørende displayet).

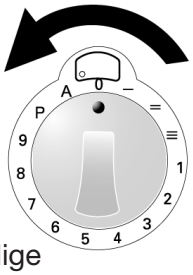
Vri bryteren for å stille inn ønsket effektverdi (se tabell i avsnitt 7.3). Vri bryteren for å vise det aktuelle ønskede effektnivået, mens det nivået som er valgt med bryteren kun er veiledende.

Ved å vri bryteren **med klokken forbi effektnivå «9»** vil det resultere i et klikk og et lydsignal som aktiverer «Booster»-funksjonen, indikert på displayet med symbolet P . Deretter plasseres bryteren på nivå «**9**» (se avsnitt 7.6.3).

7.6.2 Hurtigoppvarming

Denne funksjonen gjør det mulig å nå ønsket effektnivå raskere, men den forblir aktiv i en svært begrenset periode.

Start fra «**0**»-posisjonen, vri bryteren **mot klokken** til den klikker og hold den i denne posisjonen i **2 sekunder**. Displayet lyser og viser det tilhørende symbolet. Du vil da ha **10 sekunder** på deg til å vri bryteren til ønsket effektnivå. Displayet vil begynne å blinke og veksle mellom symbolet A og det nye effektnivået som er stilt inn med bryteren.



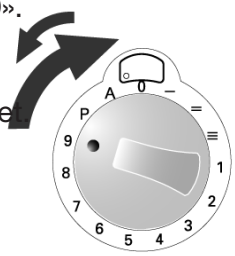
Den følgende tabellen viser varigheten for hurtigoppvarming til de forskjellige effektnivåene.

VALGT EFFEKTNIVÅ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
VARIGHET I SEKUNDER	48	144	230	312	408	120	168	216	-

7.6.3 Booster

Vri knappen **med klokken forbi effektnivå «9»**, **til du hører et klikk** og et lydsignal (displayet viser det tilsvarende symbolet). **Vri deretter** bryteren tilbake til nivå «**9**».

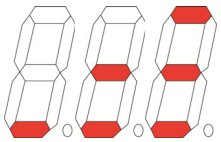
Bryteren må være riktig plassert på nivå «**9**», ellers vil symbolet P som vises på displayet bli erstattet av feilkoden P som indikerer deaktivering av varmeelementet. Følg instruksjonene i avsnitt 7.6.9 for å gjenopprette varmeelementet.



Den maksimale oppvarmingstiden med Booster-funksjonen er **10 minutter**.

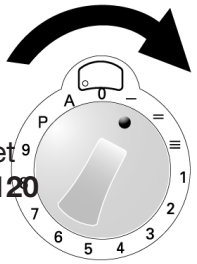
Når den maksimale oppvarmingstiden utløper, blinker symbolet P i et par sekunder og effekten nullstilles automatisk til verdien 9 .

Med Booster-funksjonen aktivert kan **flere påfølgende sykluser gjentas.**



7.6.4 Oppvarmingsfunksjon

Denne funksjonen varmer opp bunnen av en gryte som er egnet for induksjonstilberedning (se avsnitt «7.5.1») til **45 °C**, samtidig som den opprettholder en **konstant temperatur** (*) inne i gryten. Det er nyttig for å holde tidligere tilberedt mat varm i gryten og dermed utnytte energiforbruket best mulig. Den maksimale tiden for konstant oppvarming er begrenset til **120 minutter**.



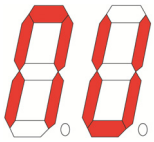
Vri bryteren **med klokken** mellom posisjon «**0**» og effektnivå «**1**».
Det tilsvarende displayet viser symbolet ved siden av i **tre trinn** (oppvarmingseffekten justeres automatisk).

TRINN	1	2	3
(*) KONSTANT TEMPERATUR	42°C	70°C	94°C

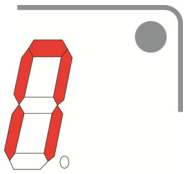
*De **tre** forhåndsinnstilte nivåene for **konstant temperatur** bestemmes basert på de beste kokekarene. Både kvaliteten og diameteren på kokekarene som brukes kan ha en betydelig effekt på de forhåndsinnstilte temperaturene.*

7.6.5 Bro-funksjon

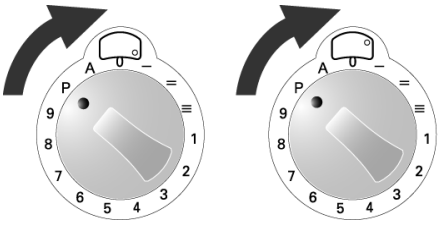
Denne funksjonen «bygger bro» mellom **de to høyre varmeelementene** (foran og bak) til **én enkelt kokesone**, som kun kontrolleres an den andre bryteren til høyre.

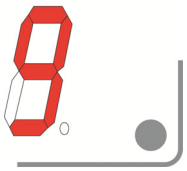


Booster-funksjonen kan ikke brukes når bro-funksjonen er aktiv.



De to siste bryterne til høyre **vris samtidig med klokken** (forbi effektnivå «**9**» til de klikker og en lyd signaliseres) til posisjon «**P**» og hold dem i denne posisjonen i minst **2 sekunder** (de tilsvarende displayene viser vedlagte symboler som indikerer at funksjonen er aktiv). Vri den andre bryteren til høyre til ønsket effektnivå.





Hvis et kokekar fjernes fra varmeelementene under tilberedning og ikke erstattes innen **10 minutter**, deaktiveres funksjonen automatisk.

For å **deaktivere** funksjonen **manuelt** må bryterne settes tilbake til posisjon «**0**».

7.6.6 Restvarme

Når tilberedningen er ferdig og bryteren settes tilbake til posisjon «**0**», viser displayet til varmeelementet det tilsvarende symbolet, vekslende med verdien 0, noe som indikerer at varmeelementet nettopp har blitt brukt og fortsatt er varmt.

Symbolet H vil blinke i noen sekunder, deretter vil det bli konstant på til temperaturen på glasset har sunket under sikkerhetsnivået.

7.6.7 Ventilasjon

Kjølesystemet er helautomatisk. Kjøleviften starter ved lav hastighet når varmeutviklingen som genereres av det elektroniske systemet når et bestemt nivå. Ventilasjonen økes til høy hastighet når platetoppen brukes intensivt. Kjøleviften reduserer hastigheten og stopper automatisk når det elektroniske kretsløpet er tilstrekkelig avkjølt.

7.6.8 Overoppheting

Induksjonsplatetoppen er utstyrt med en **sikkerhetsanordning** som beskytter de interne elektronikkomponentene mot overoppheting. Denne enheten krever ingen spesiell oppmerksomhet fra brukeren og gjør det mulig å bruke platetoppen med tillit og uten risiko for overoppheting.

7.6.9 Deaktivering av et enkelt varmeelement

Ved å vri en hvilken som helst bryter **mot klokken** og holde den i den posisjonen i mer enn **30 sekunder,** vil det aktuelle displayet vise symbolet ved siden av for å indikere at varmeelementet er deaktivert.

Hvis bryteren ikke er i korrekt posisjon*, vil det aktuelle displayet vise en feilkode som* H *signaliserer at varmeelementet er deaktivert. Det er ikke nødvendig å kontakte kundeservice. For å aktivere varmeelementet trenger du bare å stille bryteren tilbake til posisjon «**0**» og stille inn ønsket effektverdi igjen.*

Denne funksjonen anbefales hvis du ønsker å deaktivere et enkelt varmeelement dersom det er defekt eller ikke fungerer korrekt.

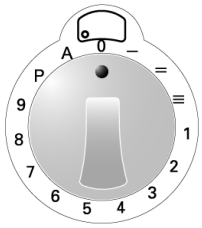
*Når varmeelementet er reparert av det autoriserte tekniske supportteamet, kan det aktiveres på nytt ved å vri bryteren **mot klokken** igjen og holde den i den posisjonen i mer enn **30 sekunder.***

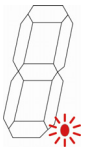
7.7 Automatisk avstenging

En **automatisk timer** teller tiden som er gått siden den siste effektvariasjonen. Dette bestemmer maksimal oppvarmingsvarighet, som varierer avhengig av den valgte effekten.

Hvis et varmeelement slås på ved en feiltakelse (med et riktig plassert kokekar), **slår det seg automatisk av** når maksimal oppvarmingsvarighet for den valgte effekten er nådd.

VALGT EFFEKTNIVÅ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
MAKS. TID I MINUTTER	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10





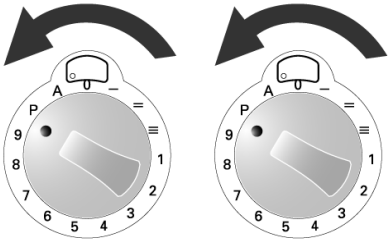
7.8 Manuell avstenging

Vri alle bryterne til posisjon «**0**». Hvert display vil vise en **blinkende prikk**, som illustrert til venstre. Etter **15 sekunder** slukker alle displayene, det høres et pip, og apparatet går i standby.

7.9 Barnesikring

Varmeelementene kan **deaktiveres**. Vri de **to første bryterne til venstre mot klokken samtidig** og hold dem i denne posisjonen i minst **2 sekunder** til alle displayene viser symbolet L .

Etter et par minutter slukker symbolet L , men varmeelementene aktiveres ikke. De ovennevnte låsesymbolene vises i alle displayene hvis det vris på en bryter.



Deaktiveringen har ingen tidsbegrensning. Et langvarig strømbrudd kan annullere deaktiveringen.
For å aktivere varmeelementene igjen vrir du de to første bryterne til venstre mot klokken samtidig.

7.10 Feilsøking

Hvis det oppstår en feil, må du slå av apparatet og koble fra strømmen.

Prøv å ikke bruke et defekt varmeelement før det har blitt utbedret av autorisert teknisk support.

Eventuelle reparasjoner skal utelukkende utføres av kvalifisert fagperson. Ikke åpne apparatet under noen omstendighet.

Hvis glassoverflaten er skadet, må du umiddelbart slå av apparatet for å unngå risiko for elektrisk støt, og kontakte teknisk support.

Hvis et varmeelement er defekt, kan de øvrige elementene fortsatt brukes som normalt.

For å fjerne feilkoden fra displayene setter du alle bryterne til posisjon «**0**» og stiller inn nye effektverdier.

Følgende liste omfatter de vanligste feilene hvis årsaker kan utbedres av brukeren eller via teknisk support.

FEIL	ÅRSAK	MULIG LØSNING
Platetoppen eller kokesonene slås ikke på.	Apparatet er ikke tilkoblet strøm på riktig måte.	Koble apparatet til strøm på riktig måte.
	Platetoppens låsefunksjon er aktivert.	Deaktiver låsefunksjonen ved å følge instruksjonene i avsnitt 7.9.
Displayet viser symbolet	Det er ikke plassert noe kokekar på platetoppen	Plasser et egnet kokekar på riktig måte ved å følge instruksjonene i avsnitt 7.5.
	Kokekaret er ikke egnet til magnetisk induksjonstilberedning.	Bytt ut kokekaret med et egnet, som angitt i avsnitt 7.5.
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for platetoppen.	Bytt ut kokekaret med et egnet, som angitt i avsnitt 7.5.
Displayet viser symbolet	Bryteren er ikke riktig innstilt.	Det er ikke nødvendig å kontakte kundeservice. For å gjenopprette varmeelementet trenger du bare å stille bryteren tilbake til posisjon «0» og stille inn ønsket effektverdi igjen.
Displayet viser feilkode som består av bokstaver og tall.		Kontakt kundeservice og oppgi koden som vises på skjermen.
Platetoppen eller en av kokesonene slår seg av.	Sikkerhetsapparatet er aktivert. Apparatet aktiveres når en kokesone har blitt etterlatt på ved en feiltakelse.	Still den aktuelle bryteren tilbake til «0»-posisjon.
	Et tomt kokekar har blitt overopphetet.	Fjern det tomme kokekaret fra kokesonen.
Ventilatoren fortsetter å gå etter at platetoppen er slått av.	Dette er ikke en feil.	Ventilatoren fortsetter å gå inntil platetoppen er avkjølt. Ventilatoren slår seg av automatisk.

8. Bruk av den integrerte ventilatoren (Embrace90 hood MB_S)

Ventilatoren fungerer både i resirkulasjonsmodus (med metallfiltre, kullfiltre eller valgfrie plasmafiltre som resirkulerer luften internt) og i avtrekksmodus (luften trekkes ut gjennom en kanal).

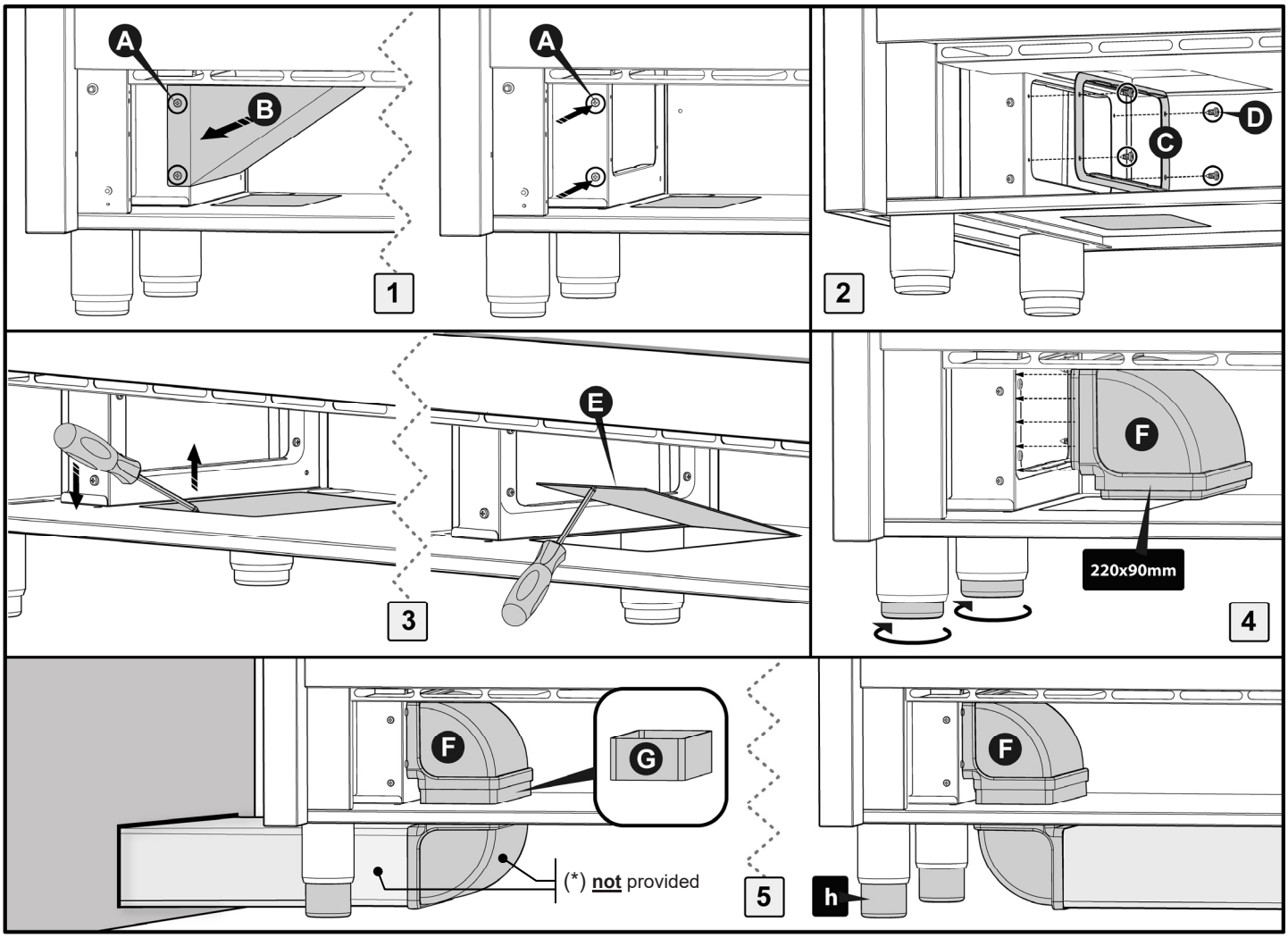
8.1 Installasjon av avtrekkskanal

Før du utfører noe, må du slå av strømmen til apparatet.

For å bruke **avtrekksversjonen** må det installeres en **avtrekkskanal** som ikke må være lengre enn **5 meter.** Begrens antall bend/bøyinger på kanalen, da hvert bend reduserer avtrekkseffektiviteten med 1 meter (f.eks.: hvis det brukes 2 x 90° bend, må ikke kanalen overstige en lengde på 3 meter). Unngå plutselige retningsendringer.

Følgende deler følger med: flens **C** med 4 skruer **D** og skjøt **F** med plastforlenger **G** som måler 50 mm i høyden (tverrsnitt **220×90** mm).
*Til **ventilasjonskanalen** skal det brukes en skjøt og en kanal (*) med samme tverrsnitt. **Hvis brukeren ønsker det**, bør det vurderes om installasjonen skal utføres av en kvalifisert tekniker.*

Følg disse stegene:
1. Løsn de 2 skruene **A** og fjern beskyttelsen **B**, skru deretter de 2 skruene **A** helt tilbake på plass.
2. Juster flensen **C** som vist, og fast den ved å stramme de 4 skruene **D**.
3. Bruk en flat skrutrekker til å skyve ut og fjerne den ferdigkuttede delen **E**.
4. Koble til skjøten **F** som vist og løft apparatet, juster føttene i forhold til målene på kanalen som skal installeres.
5. Sett forlengelsen **G** inn i skjøten **F** , installer deretter en skjøt og passende kanal med utløpet vendt mot høyre eller venstre etter behov. Sett inn kanalen i den **forberedte** posisjonen for å lede den oppsugede luften ut av rommet, og forsegl til slutt alt nøye.



Før du bruker ventilatoren, må du forsikre deg om at alle gjeldende regler for luftutvinning utenfor lokalet overholdes. Luften må ikke føres ut i en kanal som brukes som avtrekk for apparater som drives av gass eller annet drivstoff.
Unngå å koble ventilatoren til kanaler som er beregnet til å lede bort forbrenningsgasser (kjeler, skorsteiner osv.)

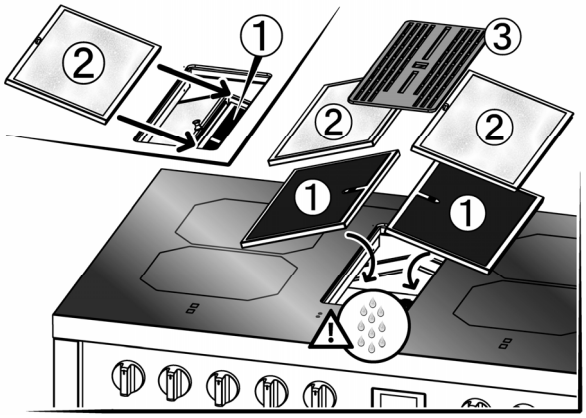
8.2 Sett inn kullfiltre og metallfiltre

Start med å sette inn kullfiltrene ① og deretter fettfiltrene ② oppå i de angitte posisjonene gjennom åpningen i midten av platetoppen.

Kontroller alltid at alle filtrene er **korrekt installert.**

Sett metallristen ③ på plass for å dekke den åpningen i midten av platetoppen.

Fjern filtrene i omvendt rekkefølge.



__Fettfiltrene__ kan rengjøres for hånd ved å la dem ligge i bløt i ca. 1 time i kokende vann med nøytralt vaskemiddel, unngå å bøye dem, eller i oppvaskmaskin på __maks 65 °C__. __Ikke bruk etsende, syreholdige eller alkaliske rengjøringsmidler.__

For å regenerere kullfiltrene: vask/skyll filtrene i oppvaskmaskinen (anbefales uten andre ting i oppvaskmaskinen). tørk filtrene i ovnen ved __maks 90 °C__ i ca. 1 time.

Rengjøring og regenerering av filtrene skal gjøres i henhold til bruk, minst én gang hver annen måned.

Rengjøring og regenerering av filtrene anbefales for å gjøre avtrekkssystemet mer effektivt og hindre opphopning av fett og smuss som kan medføre risiko for brann.

__Metallristen__ kan rengjøres for hånd med vann og nøytralt rengjøringsmiddel, men __ikke__ i oppvaskmaskinen.

Etter rengjøring av fettfiltrene: Skyll dem grundig og la dem lufttørke i en vask eller et annet sted. __Filtrene må ikke dryppe av på plassen sin i apparatet.__

Ved utilsiktet inntrengning av vann eller annen væske på metallristen og deretter opphopning i avtrekkskanalen: __Slå av hetten umiddelbart__, fjern risten og filtrene og __tørk grundig__ med en myk klut om nødvendig. Ved ytterligere lekkasje eller drypp anbefaler vi å slå på ovnen i __minst 20 minutter__.

Bruk aldri ventilatoren uten at metallfiltene er satt på plass, da de er avgjørende for korrekt drift av apparatet.

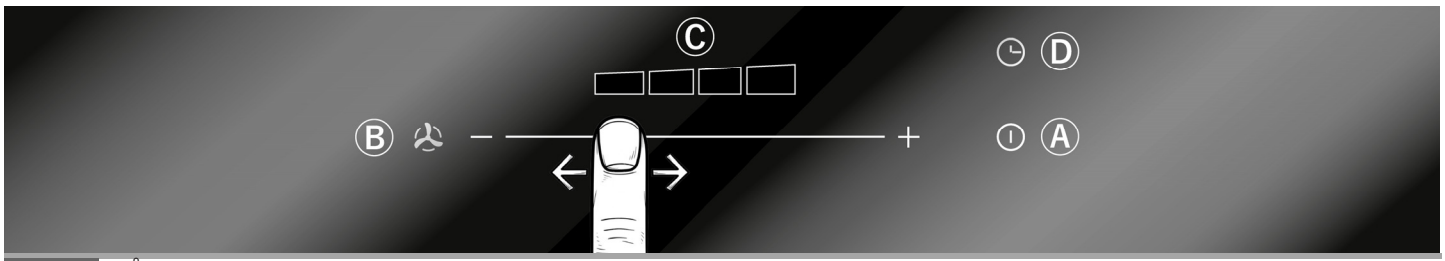
For å redusere dannelsen av kondens på platetoppen og/eller i oppbevaringsskuffen anbefales en romtemperatur på __over 20 °C__.

Slå på ventilatoren __før__ du begynner å lage mat. Juster avtrekkshastigheten avhengig av mengden __damp__.

__Unngå__ å lage mat over åpen ild. Flammene kan bli sugd inn og skade ventilatoren.

La ventilatoren gå inntil damp og lukt er fullstendig fjernet etter matlaging.

8.3 Touch-betjening



	PÅ/AV • Berør symbolet for å starte avtrekket. Hastighet II er standardinnstilling. Slår av avtrekksmotoren mens ventilatoren er på i hvilken som helst hastighet.
B	Betjen som angitt for å **endre avtrekkshastigheten**. Motoren kan ikke slås av med denne funksjonen. Hastigheten kan bare endres etter at ventilatoren er startet ved å trykke på symbolet . Berør symbolet for å slå av avtrekksmotoren.
	LED-lys som angir den valgte **avtrekkshastigheten**.
	TIMER • Berør symbolet for å stille inn automatisk avstenging etter 10 minutters drift. Den innstilte funksjonen signaleres ved at LED-lys C (innstilt hastighet) blinker.

Se også avsnitt 7 «Bruk av platetoppen».

8.4 Slå av automatisk

Ventilatoren slår seg av automatisk etter **4 timers** uavbrutt drift siden forrige innstilling.

8.5 Mettede metallfiltre

Etter 30 timers drift blinker alle LED-lys C samtidig for å indikere at fettfiltrene er mettet.
For å nullstille denne visuelle alarmen, berør symbolet i minst 3 sekunder mens ventilatoren er slått av.
Rengjør filtrene som beskrevet i avsnitt «8.2».

9. Bruk av ovnen

9.1 Generelle sikkerhetsanvisninger/advarsler
Når ovnen eller grillen er i bruk, kan ytterveggene og ovnsdøren blir svært varme.
Hold barn unna apparatet.
Ikke la barn sitte på ovnsdøren eller leke med den.
Ikke bruk døren som skammel.
Plasser aldri aluminiumsredskaper eller folie i bunnen av ovnen, da dette kan forårsake alvorlige skader på emaljen i ovnen.

***Unngå** å tilberede mat direkte på ovnsbunnen.*

Når ovnen brukes for første gang, eller etter et strømbrudd, vil displayet blinke regelmessig og vise 0:00 .
For å stille inn displayet se avsnittet «**SLÅ PÅ FØRSTE GANG OG STILL INN TIDEN**» på side 28.

Ikke prøv å demontere ovnsdøren uten å lese de relevante instruksjonene nøye først (se avsnitt «12.1 Demonter ovnsdøren»): Hengslene på ovnsdøren kan skade hendene.

OPPVARMINGSSTOPP I OVNEN
Hvis ovnen under normal drift slutter å varme og programmeringsdisplayet begynner å blinke og går til null, sjekk om:

• det har vært et strømbrudd

Hvis det oppstår blokkeringer igjen etter at tilberedningsprogrammet er startet på nytt, betyr det at sikkerhetsanordningen er aktivert. Denne anordningen aktiveres ved termostatfeil og hindrer overoppheting av ovnen. I slike tilfeller anbefales det at du ikke prøver å slå på ovnen igjen, men i stedet kontakter ditt nærmeste servicesenter.

9.2 Oppbevaringsskuff (kun tilgjengelig på enkelte modeller)
Komfyrene er utstyrt med en oppbevaringsskuff under ovnen. Oppbevar kun metalltilbehør til komfyren i oppbevaringsskuffen.

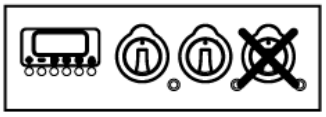
- *Skuffen blir varm mens ovnen er i bruk. Unngå kontakt med de innvendige delene for å unngå forbrenning.*
- *Ikke oppbevar brannfarlig materiale som kluter, papir eller liknende i oppbevaringsskuffen.*

9.3 Risiko for kondens

- *Ved tilberedning av mat med **høyt vanninnhold** kombinert med enkelte funksjoner kan det danne seg **kondens** på innsiden av ovnsglasset. For å unngå dette kan du åpne ovnsdøren i et par sekunder en eller to ganger i løpet av tilberedningen.*
- ***Ikke la maten avkjøles i ovnen** etter tilberedning for å hindre at det danner seg kondens på innsiden av ovnsglasset, som kan dryppe ut av ovnen når døren åpnes.*

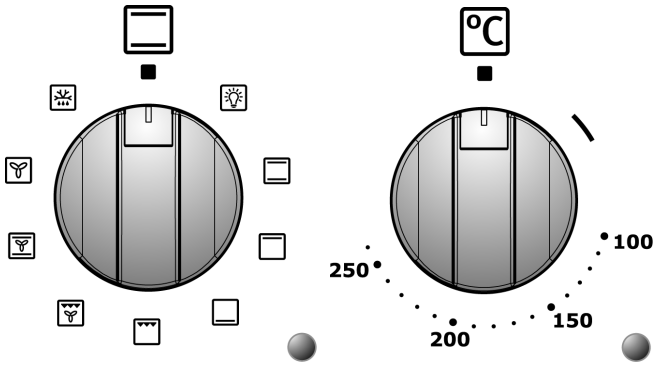
9.4 Bruk av den elektriske multifunksjonsovnen

Det siste området av tilberedningsdisplayet samt kontrollknappene på hovedovnen påvirker ikke driften av den sekundære ovnen.



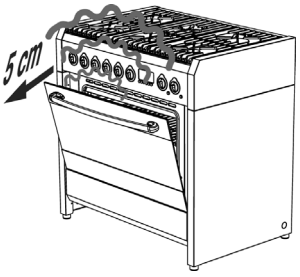
9.4.1 Slå på ovnen for første gang

Ved første gangs bruk kan den begynne å ryke eller avgi en skarp lukt forårsaket av oljerester fra produksjonen, som kan gi ubehagelig lukt eller smak til maten. Før du legger mat i ovnen, bør du varme den opp til maksimal temperatur i 30–40 minutter med døren lukket og vente til røyken eller lukten forsvinner.



For å unngå forbrenning fra damp i ovnen, følg disse stegene:

Vri funksjonsvelgeren til ■ eller til -funksjonen .
*Åpne døren i to steg: Hold den delvis åpen (**ca. 5 cm**) i 4–5 sekunder, og åpne deretter døren helt.*
Hvis du skal justere maten, så la døren stå åpen i så kort tid som mulig for å hindre at temperaturen i ovnen synker så mye at det kan påvirke tilberedningen.



9.4.2 Tradisjonell tilberedning

Vri funksjonsvelgeren til ønsket posisjon og temperaturvelgeren til ønsket temperaturverdi (se avsnitt 10.3.1).

For forskjellig oppvarming over eller under maten må funksjonsvelgeren settes i posisjon (overvarme) eller (undervarme). For jevnere oppvarming i hele ovnen, vri funksjonsvelgeren til posisjon .

Ovnen er utstyrt med et automatisk kjølesystem som reguleres av temperaturen på døren. Når maksimal temperatur er nådd, aktiveres viften automatisk og deaktiveres når temperaturen på døren synker til under forhåndsinnstilt grense.
Viften kan fortsette å gå etter at ovnen er slått av.

Hvis dette ikke skjer, må du slå av apparatet og kontakte teknisk service straks.

9.4.3 Tilberedning med varmluft

Vri funksjonsvelgeren til ønsket posisjon . Vri temperaturvelgeren til ønsket temperaturverdi.

9.4.4 Tilberedning med varmluft + rotisserie

Vri funksjonsvelgeren til posisjon . Vri temperaturvelgeren til maksimal temperaturverdi.

9.4.5 Tilberedning med grill + rotisserie (med lukket dør)

Vri funksjonsvelgeren til ønsket posisjon. Vri temperaturvelgeren til maksimal temperaturverdi. Grill og rotisseri fungerer samtidig, noe som gjør det mulig å tilberede maten på rotisseriet.

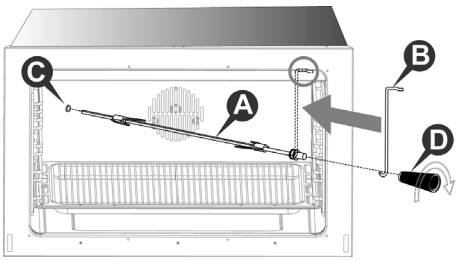
9.4.6 Tilberedning med rotisseri (med lukket dør)

Hvis ovnsmodellen din har et rotisseri, gjør du følgende:

- Skyv kjøttet som skal tilberedes inn på rotisseristangen **A**, og fest det med de justerbare gaflene.
- Heng kroken **B** øverst i ovnen som vist på figuren.
- Plasser rotisseristangen **A** i hullet **C** i ovnsrommet. Før du lukker ovnsdøren, må du forsikre deg om at stangen **A** er plassert korrekt i hullet **C** (sett inn stangen og vri den lett frem og tilbake).
- Heng den andre enden av rotisseristangen opp på kroken **B** (rullen på stangen **A** er plassert på håndtaket av kroken **B**).
- Lukk ovnsdøren og aktiver rotisseriet ved å vri funksjonsvelgeren til posisjonen .
- Når tilberedningen er ferdig, åpner du ovnsdøren og fjerner rotisseristangen ved hjelp av plasthåndtaket **D** som er skrudd fast nederst på stangen **A**.

9.4.7 Tining

Vri funksjonsvelgeren til posisjon , og vri temperaturvelgeren til posisjon . På denne måten aktiveres motorventilatoren som sirkulerer luften inne i ovnen og fremmer tining av frossen mat.

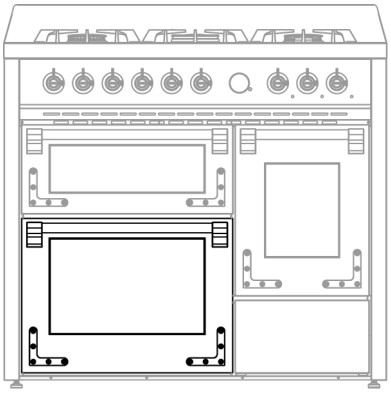


9.4.8 Slå av ovnen

Ovnen slås av ved å vri temperaturvelgeren tilbake til posisjon .

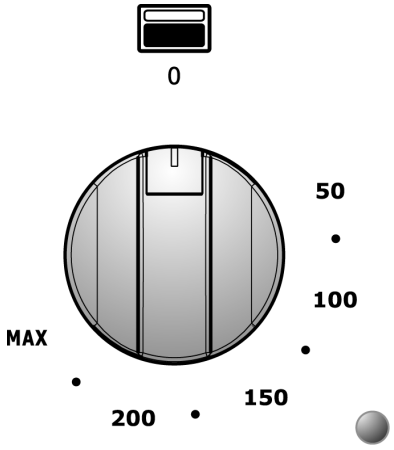
9.6 Bruk av den elektriske varmluftsovnen

Displayet for avslutning av tilberedningen og funksjonsvelgeren på varmluftsovnen har ingen innvirkning på betjeningen av grillovnen.

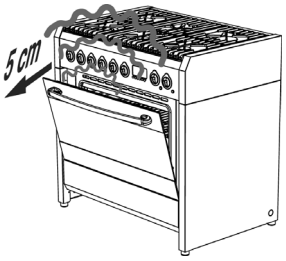


Varmluftsovnen er utstyrt med et rundt varmeelement med en ventilator plassert i bakveggen av ovnen.

9.6.1 Slå på ovnen for første gang
Første gang ovnen tas i bruk kan den begynne å ryke eller avgi en skarp lukt forårsaket av oljerester fra produksjonen, som kan gi ubehagelig lukt eller smak til maten. **Før du setter mat i ovnen, bør du varme den opp til maksimal temperatur i 30–40 minutter med døren lukket og vente til røyken eller lukten forsvinner.**



*For å unngå at damp fra ovnen skolder deg, gjør du følgende: Vri funksjonsvelgeren til «**0**», åpne døren i to steg: Hold den delvis åpen (**ca. 5 cm**) i 4-5 sekunder, og åpne den deretter helt. Hvis du har behov for å justere maten, så la døren stå åpen i så kort tid som mulig for å hindre at temperaturen i ovnen synker så mye at det går ut over tilberedningen.*



9.6.2 Tilberedning med varmluft
Vri temperaturvelgeren til ønsket temperatur. Det er mulig å justere posisjonen til grillhyllen etter personlig smak og forskjellige tilberedningsbehov.

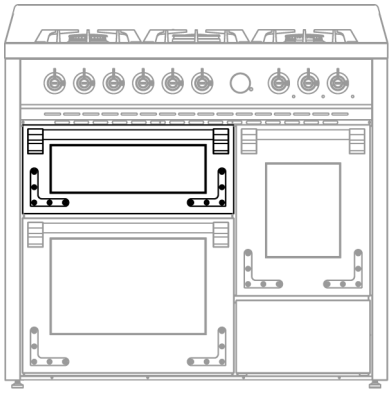
9.6.3 Slå av ovnen
Ovnen slås av ved å vri temperaturvelgeren tilbake til posisjon «**0**».

9.7 Bruk av grillovn med varmluft

*Bryteren til grillovnen **påvirker ikke** funksjonen til varmluftsovnen.*

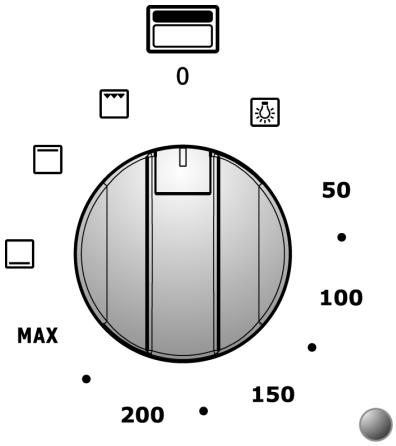
Grillovnen med naturlig konveksjon er utstyrt med:

et varmeelement plassert i bunnen
et varmeelement plassert øverst i ovnen (+grill).



9.7.1 Slå på grillovnen første gang
Den første gangen grillovnen tas i bruk kan den begynne å ryke eller avgi en skarp lukt forårsaket av oljerester fra produksjonen, som kan gi ubehagelig lukt eller smak til maten. **Før du setter mat i ovnen, bør du tenne grillovnen ved maksimal temperatur i 30–40 minutter med døren lukket og vente til røyken eller lukten forsvinner.**

Grillovnen slås på ved å vri på bryteren til ønsket temperatur (fra **50 °C** til **MAX**) eller funksjon .



9.7.2 Tilberedning med grillen (med lukket dør)
Vri knappen til posisjon og la grillovnen forvarmes i cirka 5 minutter. For korrekt drift må grillristen plasseres på den andre skinnen fra bunnen. Det er mulig å variere posisjonen til grillristen etter personlig smak og forskjellige tilberedningsbehov. Et kjølesystem hindrer at kontrollbryteren blir overopphetet.

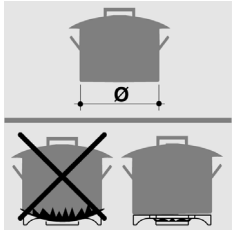
9.7.3
Vri bryteren til ønsket temperatur og plasser maten på ønsket nivå (**unngå å plassere maten helt nederst**). På den måten vil maten bli tilberedt både fra toppen og bunnen av de to varmeelementene.

For forskjellig oppvarming over eller under maten må du stille inn funksjonsvelgeren til posisjon «overvarme» eller «undervarme».

9.7.4
Ovnen slås av ved å vri bryteren tilbake til posisjon «**0**».

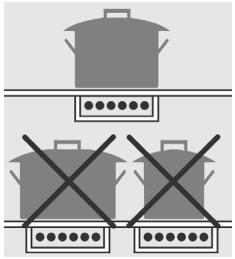
10. Forslag til tilberedning

10.1 Forslag til korrekt bruk av platetoppens brennere



Diameteren på bunnen av kokekaret skal matche med diameteren på den brenneren som brukes (se tabellen). Flammen fra brenneren må aldri være bredere enn diameteren på kjelen. Bruk kokekar med flat bunn. r Hvis mulig, bruk kjeler med lokk, da det krever mindre energi. Bruk lite vann for å redusere koketiden for grønnsaker, poteter osv.

Burner	Recipient diameter (in cm)
Rapid	from 24 to 26
Semi rapid	from 16 to 22
Auxiliary	from 8 to 14
Wok	from 24 to 26



10.2 Forslag til korrekt bruk av induksjonsplatetoppen

For å oppnå best mulig resultater og spare energi, må du bruke kokekar som egner seg til induksjon. Diameteren i bunnen av kokekaret skal være den samme som diameteren av sirkelen på kokeområdet (se avsnitt 7.5). Hvis de ikke passer sammen, vil energien være bortkastet.
Bunnen av kokekaret skal være av støpejern eller ferritisk stål og helt flat. Den skal også være helt ren og tørr, i likhet med glasset på kokeområdet.
Ikke bruk kjeler med en ru, ripete eller skadet bunn, da de kan ripe opp overflaten på platetoppen.

Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsfolie må ikke komme i kontakt med varmesonene. Disse kan forårsake brudd eller andre endringer av den glasskeramiske overflaten ved avkjøling. Før du tilbereder sukkerholdige matvarer er det lurt å behandle den glasskeramiske overflaten med et spesielt silikonbasert produkt for å beskytte platetoppen mot eventuelle fastbrente matrester.

Ikke la tomme kjeler stå på platetoppen.

Unngå å miste gjenstander, også små, på platetoppen.

Sand eller andre slipende materialer kan skade glasset.

Glasset kan bli ripete hvis kjeler plasseres oppå sliperester.

Riper påvirker imidlertid ikke platetoppens funksjon.

Sørg for at ventilatoren fungerer korrekt.

10.3 Forslag til korrekt bruk av ovnen

Ovnen optimaliserer tilberedningen.
Det er mulig å tilberede mat på tradisjonell måte, med konveksjon eller med grill.
Ovnsdøren skal være helt lukket under alle typer tilberedning.
*Under tilberedningen kan du høre en lyd som ligner på et «**plopp**». Dette skyldes varme/kulde-effekten og er helt normalt.*

10.3.1 Tradisjonell tilberedning

Med denne typen tilberedning kommer varmen både ovenfra og nedenfra. Derfor er det best å bruke skinnen i midten. Hvis tilberedningen krever høyere temperatur nedenfra eller ovenfra, bruker du de nederste eller øverste skinnene. Tradisjonell tilberedning anbefales for all mat som krever høye tilberedningstemperaturer eller lang tid til braisering. Dette systemet anbefales også ved tilberedning med gryter av terrakotta, porselen og liknende materialer.

ECO

*Den tradisjonelle funksjonen med «over- og undervarme» fungerer også som **ECO**-funksjon (*), en innovativ funksjon som regulerer den overførte effekten inne i ovnsrommet. Maten varmes gradvis opp ved hjelp av restvarme. Fordi det tar lengre tid, er denne funksjonen godt egnet til å varme opp forberedt og tilberedt mat.*
Hvis denne funksjonen ikke er nødvendig, og det er behov for å bruke varmeelementene optimalt, anbefales følgende:

– Forvarm ovnen ved å velge en annen funksjon (f.eks.) og en temperatur på minst 100 °C.
– Når ovnen har nådd den innstilte temperaturen (det oransje lyset slukkes), velg den tradisjonelle funksjonen og begynn og tilberede maten.

***ADVARSEL!** Under bruk av **ECO**-funksjonen, når temperaturen når 100 °C, vil **ECO**-funksjonen bli deaktivert hvis ovnsdøren åpnes og lukkes.*

*Når **ECO**-funksjonen er aktiv, er den innvendige ovnslampen slått av fra begynnelsen av oppvarmingen. Den vil først bli slått på etter at ovnsdøren åpnes.*

(*) Denne tilberedningsmodusen brukes vanligvis til å definere energiklasse og strømforbruk.

10.3.2 Tilberedning med varmluft

Ved denne typen tilberedning varmes maten opp av forvarmet luft som sirkulerer i ovnen takket være en vifte plassert på bakveggen av ovnen. Varmen når alle deler av ovnen raskt og jevnt, noe som gjør det mulig å tilberede forskjellige retter samtidig på forskjellige hyller. Fuktigheten fjernes fra luften, og det tørre området hindrer lukt og smak i å spre seg og blande seg.
Muligheten til å lage mat på mer enn én hylle lar deg lage mange forskjellige retter samtidig. Småkaker og mini-pizzaer kan tilberedes i tre forskjellige stekeformer. Ovnen kan imidlertid også brukes til tilberedning på én enkelt hylle.
De nederste hyllene kan brukes, slik at det er lettere å holde øye med tilberedningen.
Matlaging med varmluft er spesielt praktisk for raskt å bringe frosne varer tilbake til romtemperatur, for sterilisering av konserver eller hjemmelaget frukt i sirup, og til slutt for tørking av sopp eller frukt.

10.3.3 Tilberedning med grillen
Varmen kommer ovenfra. Nesten alt kjøtt kan grilles, med unntak av magert viltkjøtt og retter som kjøttkaker. Kjøtt og fisk som skal grilles, pensles lett med olje og plasseres på ristene. Plasseringen avhenger av fettinnholdet: Jo lavere fettinnhold, jo nærmere skal det plasseres. Dette for å unngå at overflaten brenner seg og at kjøttet blir for lite tilberedt inni.

Egnet til: relativt tynt kjøtt, ristet sandwich.

Plasser grillpannen på det nederste nivået for å samle opp saft og fett. Hell et glass vann i grillpannen for å hindre at det oppstår røyk på grunn av fett som blir overopphetet.

10.3.4 Tilberedning med ventilasjonsgrill
Ved å bruke kombinasjonen av grill og vifte.
Denne tilberedningsmetoden gjør at varmen trenger gradvis inn i maten, selv om overflaten er direkte utsatt for grillen.

Egnet til: tykkere kjøtt, villfugl.

10.3.5 Tilberedning av kjøtt og fisk
Kjøtt som skal tilberedes i ovnen, bør veie minst 1 kg. Svært mørt rødt kjøtt som skal tilberedes rått (som roastbeef, filet osv.) eller som skal være godt stekt utenpå og bevare saftigheten inni, krever tilberedning ved høye temperaturer i kort tid (**200–250** °*C*).
Hvitt kjøtt, villfugl og fisk krever tilberedning ved lave temperaturer (**150–175** °*C*).

Ingrediensene til sausen bør kun plasseres i stekeformen hvis det er kort tilberedningstid, ellers bør de tilsettes i den siste halvtimen. Kjøtt kan plasseres på en ildfast stekeplate eller direkte på risten med en langpanne under for å samle opp saften.
Trykk på kjøttet med en stor skje for å sjekke om det er ferdig.
Hvis det er fast, er det tilberedt. Vent minimum **15 minutter** etter tilberedningen før du skjærer i kjøttet for å unngå at saften renner ut. Før servering kan tallerkener varmes i ovnen ved lav temperatur.

10.3.6 Baking
Piskede blandinger skal henge fast i skjeen, da overflødig væske vil forlenge tilberedningstiden. Søte bakverk krever moderate temperaturer (generelt mellom **150–200** °*C*) og forvarming (ca. **10 minutter**). Ovnsdøren må ikke åpnes før minst ¾ av tilberedningstiden har gått.

10.3.7 Anbefalte tilberedningstabeller

Tilberedningstider varierer avhengig av type mat, konsistens og volum. Vi anbefaler å holde øye med de første forsøkene dine og sjekke resultatene, da man oppnår jevne og like resultater ved å tilberede de samme rettene under de samme forholdene. De følgende tre tabellene (I, II og III) gir retningslinjer.

TABELL OVER VARMLUFTS- OG TRADISJONELLE TILBEREDNINGSTIDER (I)

TILBEREDNINGSMETODE	MENGDE, KG.	VEILEDENDE POSISJON FRA BUNNEN		TEMPERATUR °C		TID I MINUTTER
		Varmluft	Tradisjonell	Varmluft	Tradisjonell	
Baking						
Med pisket deig i form	1	1-3	2	175	200	60
Med pisket deig på stekeplate	1	1-3	2	175	200	50
Smørdeig, paibunn	0.5	1-3	3	175	200	30
Smørdeig med fuktig fyll	1.5	1-3	2	175	200	70
Smørdeig med tørt fyll	1	1-3	2	175	200	45
Blanding med naturlig heving	1	1-3	1	175	200	50
Småkaker	0.5	1-3	3	160	175	30
Kjøtt						
Kalvekjøtt	1	2	2	180	200	60
Oksekjøtt	1	2	2	180	200	70
Engelsk roastbeef	1	2	2	220	220	50
Svinekjøtt	1	2	2	180	200	70
Kylling	1-1.5	2	2	200	200	70
Gryteretter						
Oksegryte	1	1	2	175	200	120
Kalvegryte	1	1	2	175	200	110
Fisk						
Filet, fiskeburger, torsk, hestemakrell, rødspette	1	1-3	2	180	180	30
Makrell, piggvar, laks	1	1-3	2	180	180	45
Østers	1	1-3	2	180	180	20
Timbale						
Pasta-timbale	2	1-3	2	185	200	60
Grønnsaks-timbale	2	1-3	2	185	200	50
Søte og salte soufflèer	0.75	1-3	2	180	200	50
Pizza og calzone	0.5	1-3	2	200	220	30

- Tidene refererer til tilberedning på kun én hylle. For flere hyller økes tiden med **5-10 minutter.**
- Tilberedningstidene inkluderer ikke forvarming, som tar **ca. 15 minutter**.
- Ved tilberedning på flere hyller gis veiledning for den foretrukne posisjonen.
- For burger, kalv, svinekjøtt og kalkunstek, både med ben eller utbenet, må tiden økes med **20 minutter.**

TABELL OVER TILBEREDNINGSTIDER MED GRILL OG VENTILASJONSGRILL (II)

TRADISJONELL GRILL				
TILBEREDNINGSMETODE	**MENGDE, KG.**	**POSISJON**	**TEMPERATUR °C**	**TID I MINUTTER**
Kylling	1-1.5	3	MAX	30 PER SIDE
Ristet sandwich	0.5	4	MAX	5 PER SIDE
Pølser	0.5	4	MAX	10 PER SIDE
Svinekoteletter	0.5	4	MAX	8 PER SIDE
Fisk	0.5	4	MAX	8 PER SIDE

GRILL MED VIFTE				
TILBEREDNINGSMETODE	**MENGDE, KG.**	**POSISJON**	**TEMPERATUR °C**	**TID I MINUTTER**
Stekt svinekjøtt	1.5	2	170	180
Stekt oksekjøtt	1.5	3	220	60
Kylling	1.2	2	190	90

- Dryppbrettet for oppsamling av tilberedningssaft må alltid plasseres i den første rillen fra bunnen av ovnen.

TABELL OVER TIDER FOR TINING (III)

TINING			
TILBEREDNINGSMETODE	**MENGDE, KG.**	**POSISJON**	**TID I MINUTTER**
Ferdigretter	1	2	45
Kjøtt	0.5	2	50
Kjøtt	0.75	2	70
Kjøtt	1	2	110

- Tining ved romtemperatur har den fordelen at det ikke endrer smaken og utseende på maten.

11. Rengjøring og vedlikehold

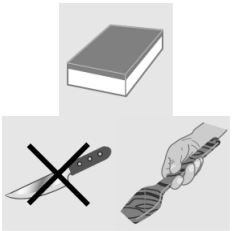
Før rengjøring eller vedlikehold, må du koble fra strømforsyningen til apparatet og lukke gassventilen.

Advarsel: Vedlikehold bør kun utføres av autorisert personale.
Ikke rengjør apparatets overflater mens de fremdeles er varme.
Bruk kun egnede rengjøringsmidler til å rengjøre apparatets overflater. Produsenten fraskriver seg alt ansvar og er ikke ansvarlig for skader som oppstår som følge av bruk av uhensiktsmessige og/eller andre rengjøringsmidler enn de som er angitt.
Ikke bruk trykk- eller dampvaskere til å rengjøre apparatet.

11.1 Vedlikeholdsplan

Ingen regelmessig vedlikehold av apparatene er nødvendig, bortsett fra rengjøring.

11.2 Rengjøring av rustfrie ståloverflater



For å rengjøre og bevare de rustfrie ståloverflatene, bruk en løsning av varmt vann og eddik eller nøytral såpe. Hell løsningen på en fuktig klut og tørk av ståloverflaten forsiktig. Skyll grundig og tørk av med en myk klut eller pusseskinn.
Bruk aldri metallsvamper eller -skraper, da de kan skade overflatene. Bruk kun ikke-slipende, ikke-skurende svamper og, om nødvendig, tre- eller plastredskaper.

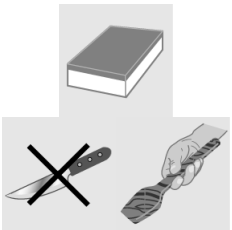
11.3 Rengjøring av emaljerte overflater

Rengjør med en ikke-slipende, ikke-skurende svamp fuktet med nøytral såpe og vann. Fettflekker kan enkelt fjernes med varmt vann eller et produkt spesielt for rengjøring av emalje. Skyll grundig og tørk av med en myk klut eller pusseskinn.
Ikke bruk produkter som inneholder skuremiddel, skrubbebørster/-svamper, stålull eller syre, da dette kan ødelegge overflatene. Ikke la syrer eller alkaliske stoffer (sitronsaft, eddik, salt osv.) stå på emaljen.

11.4 Rengjøring av polerte overflater

Rengjør med en ikke-slipende svamp fuktet med varmt vann og nøytral såpe eller med et standart rengjøringsmiddel for polerte overflater.
Skyll og tørk av grundig med en myk klut.
Skuremidler, grove stålsvamper, stålull eller syrer vil skade overflatene.
Ikke bruk alkohol.

11.5 Rengjøring av treoverflater, tilbehør og deler



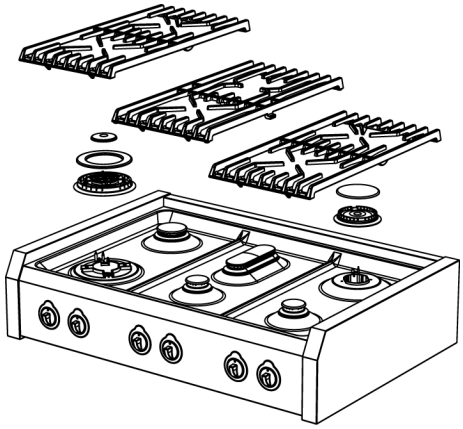
Vi anbefaler å bruke rengjøringsprodukter som normalt er tilgjengelig på markedet. Disse produktene sikrer at treverket bevares over tid. Hvis slike produkter er tilgjengelig, anbefales det å fjerne smuss så raskt som mulig ved hjelp av en klut fuktet med vann og nøytral såpe. Skyll grundig og tørk av med en myk klut. Fjern større avleiringer og mer gjenstridige rester med en **skrape til treverk, som ikke riper** eller en **spesiell svamp** egnet for ømtålige overflater.
Bruk aldri metallsvamper eller skarpe skraper, da de kan skade overflatene.
Ikke vask tretilbehør og -deler i oppvaskmaskinen. Hold dem tørre og unngå ekstreme temperaturforandringer. Overdreven fuktighet og ekstreme temperaturendringer kan uopprettelig deformere tretilbehør og -deler.

11.6 Rengjøring av brytere og betjeningspanel

Rengjør bryterne og betjeningspanelet med en fuktig klut.

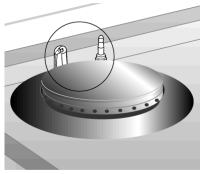
11.7 Rengjøring av rister og brennere

For å rengjøre ristene og platetoppbrennerne, fjern dem fra posisjonen ved å løfte dem opp som vist på figuren og plasser dem i en løsning av varmt vann og ikke-slipende nøytralt vaskemiddel i ca. ti minutter. Skyll og tørk grundig.
Ikke vask brennerne eller platene i oppvaskmaskinen.
Kontroller alltid at ingen av åpningene på brennerne er tilstoppet.
Sørg for å montere brenneren korrekt igjen og kontroller at flammen er jevn.
Vi anbefaler å utføre dette minst en gang i uken og hver gang det er nødvendig.



11.8 Rengjøring av tennrør og termoelementer

For å sikre at tennrør og termoelementer fungerer korrekt, må de holdes rene til enhver tid. Kontroller dem regelmessig og rengjør dem om nødvendig med en fuktig klut. Tørk grundig.
Eventuelle tørre rester bør fjernes med en tannpirker eller nål, og pass på at du ikke skader den isolerende keramiske delen.



11.9 Rengjøring av induksjonsplatetoppen

Induksjonsplatetoppen krever ikke noe spesielt vedlikehold eller rengjøring. Hvis det er fastbrente matrester rundt tilberedningsområdet etter tilberedning, fjern det med en skrape som ikke riper, skyll med vann og tørk grundig med en tørr klut. Regelmessig bruk av skrapen reduserer behovet for kjemiske rengjøringsprodukter.

Før du flytter eller drar gryter over på platetoppen må du sørge for at det ikke er smuler eller urenheter som kan forårsake riper.

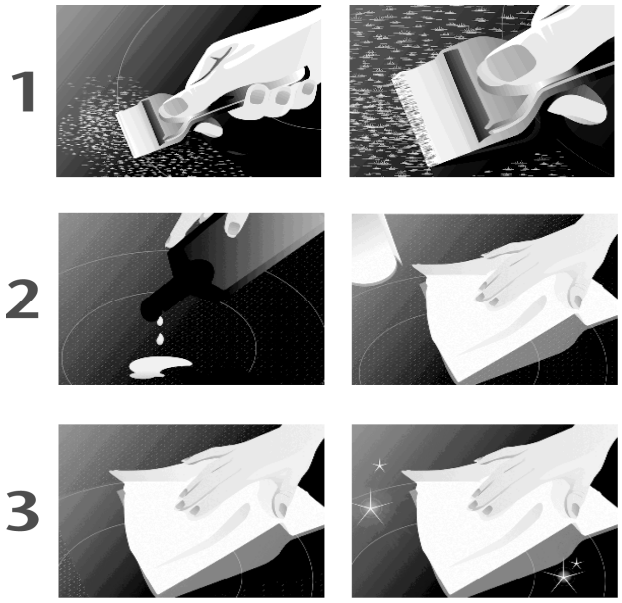
Ikke bruk slipende/skurende svamper eller rengjøringsmidler. Unngå å bruke aggressive kjemiske produkter som ovnsrengjøringsspray, flekkfjerningsprodukter eller andre produkter som baderoms- eller universalrengjøringsmidler.

Pass på så den varme glass-keramiske platetoppen ikke kommer i kontakt med plast, aluminiumsfolie, sukker eller som inneholder sukker. Disse stoffene kan skade overflaten på platetoppen og bør straks fjernes med en ripefri skrape.

Før du tilbereder sukkerholdige matvarer anbefales det å behandle den glasskeramiske overflaten med et spesielt silikonbasert produkt for å beskytte overflaten på platetoppen mot fastbrente matrester.

For å rengjøre overflaten på den glass-keramiske platetoppen, gjør du følgende:

Fjern større avleiringer og mer gjenstridige rester ved hjelp av en skrape som ikke riper eller en spesiell svamp egnet for ømtålige overflater.
Vent til overflaten på platetoppen er helt avkjølt, hell et par dråper rengjøringsmiddel på og gni med et kjøkkenpapir eller en ren klut. Alternativt kan du bruke en spesial-svamp laget for ømtålige overflater.
Tørk av overflaten på platetoppen med en fuktig klut eller med den tørre siden av en egnet svamp.



11.10 Rengjøring av ovnen
For å bevare ovnen best mulig bør den rengjøres regelmessig, helst annenhver gang den brukes, etter at den er avkjølt. På den måten er det lettere å fjerne eventuelle rester, og man unngår at de brenner seg fast neste gang ovnen brukes.
Rengjør de rustfrie ståldelene og emaljerte delene som beskrevet i de gjeldende avsnittene «11.2 Rengjøring av rustfrie ståloverflater» og «11.3 Rengjøring av emaljerte overflater».
Ta ut alle avtakbare deler og vask dem separat. Skyll og tørk grundig med en ren klut.

11.10.1 Rengjøring av veggene i ovnen
Bruk aldri rengjøringsmidler til å rengjøre denne typen ovn.
Veggene i ovnen kan rengjøres med lys eddik og tørkes av med en klut fuktet med vann. Varm deretter opp ovnen i minst en time ved 1**50** °*C* for å lette rengjøringen. Når ovnen er avkjølt, tørk av den igjen med en fuktig klut.

11.10.2 Rengjøring av ovnsdøren
Vi anbefaler å alltid holde ovnsdøren ren. Bruk et kjøkkenpapir, eller ved gjenstridig smuss bruk en fuktig klut og et husholdningsrengjøringsmiddel.
Ikke bruk slipende, skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da det kan lage riper i overflaten, noe som kan medføre at glasset sprekker.

Sprayprodukter til rengjøring av ovnen må ikke brukes til å rengjøre viften og temperatursensoren inne i ovnsrommet.

12. Spesielt vedlikehold

Det er med jevne mellomrom nødvendig å vedlikeholde eller skifte ut enkelte deler som er utsatt for slitasje. Nedenfor er spesifikke instruksjoner for hver type vedlikehold.

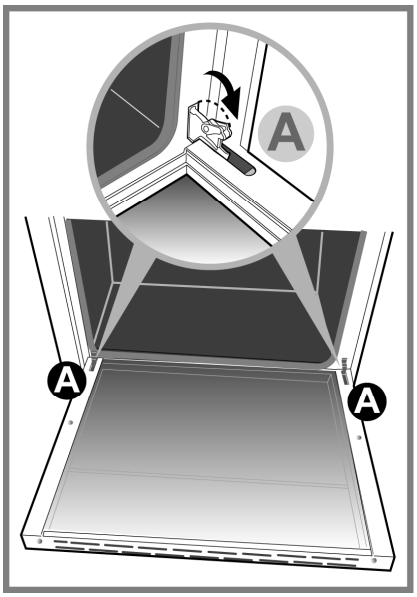
Før du utfører vedlikehold, må du koble fra strømforsyningen til apparatet og stenge gassventilen.

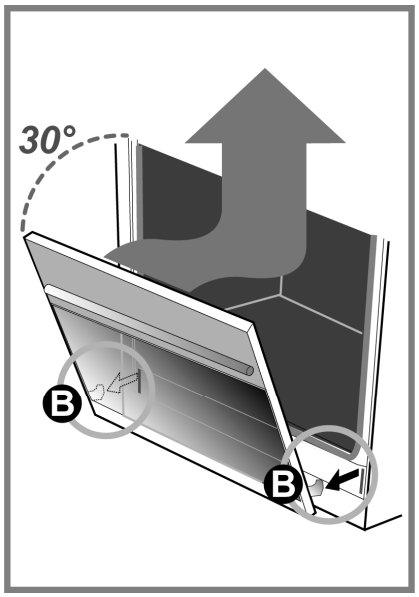
12.1 Demontering av ovnsdøren

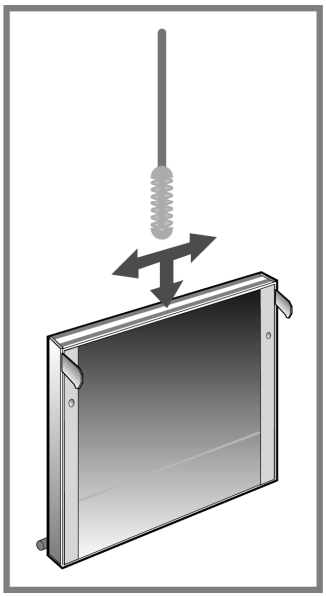
Ovnsdøren kan fjernes helt for å få til en grundigere rengjøring.
Selv om det er mulig å utføre denne operasjonen, bør den ikke utføres av hvem som helst, da det krever styrke for å holde døren oppe og litt ekspertise for å sette den på plass igjen. Hvis du ikke er sikker på at du klarer dette, anbefaler vi at du rengjør døren uten å fjerne den eller, i spesielle tilfeller, at du kontakter nærmeste autoriserte servicesenter.

Gjør følgende for å ta av døren:

Åpne ovnsdøren og løsne sikkerhetslåsen på hengslene ved å vri de respektive stiftene **A** (en for hvert hengsel) bakover.
Lukk døren delvis til det ikke lenger er spenning på fjærene (døren vil danne en vinkel på ca. 30°).
Bruk begge hender til å føre døren mot lukking, samtidig som du løfter den oppover.
Vri den nedre delen av døren utover for å løsne hengslene **B** fra setene.



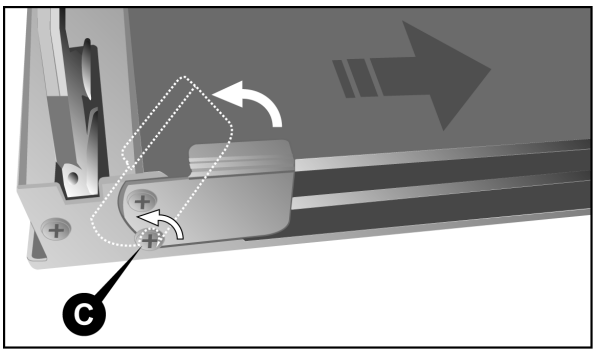




Det er mulig å fjerne det innvendige glasset for en grundigere rengjøring.

Fremgangsmåten er som følger:

Løsne skrue **C** en halv omgang for å gjøre det mulig å løfte låsen fra høyre mot venstre.
Løft de to låsene og dra det innvendige glasset ut.
For å sette glasset på plass igjen følges ovenstående instruksjoner i omvendt rekkefølge.



For å rengjøre området mellom det ytre glasset og det mellomliggende glasset, bruk en myk børste i mellomrommet mellom glassplatene, som vist på side 61.

For å montere døren igjen, følg instruksjonene på s. 61 i omvendt rekkefølge.

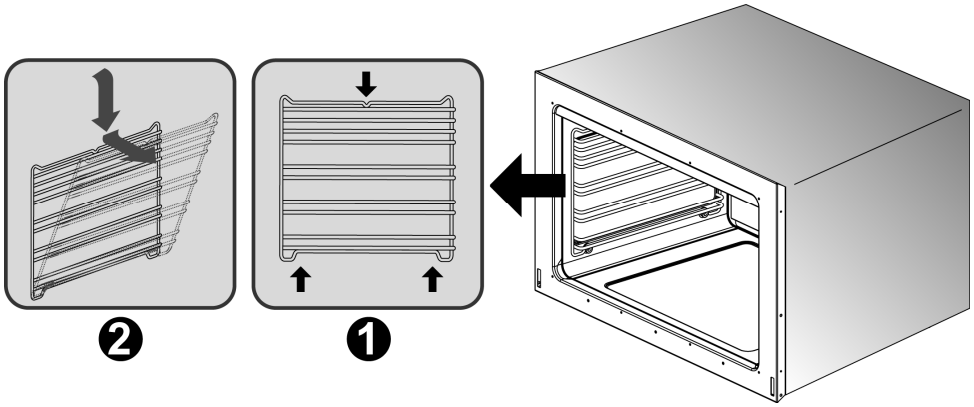
Når hengslene **B** er tilbake på plass, åpner du døren helt og setter tilbake hengslenes sikkerhetslåser ved å senke de respektive stiftene **A** (en for hvert hengsel).

ADVARSEL: *Etter montering av døren må du alltid sørge for at sikkerhetslåsene til hengslene er riktig montert.*

12.2 Fjern siderillene (rammen)

Siderillene kan tas av for å rengjøre dem separat og for å lette rengjøringen av veggene i ovnen. Rillene er festet på tre punkter i ovnsveggen, som er angitt med piler på figuren (detalj **1**).

Trykk nedover med fingrene som vist i detalj **2** på figuren, for å frigjøre rillene fra den øverste stiften.
Løft oppover og ta dem ut.
For å montere dem på igjen følger du instruksjonene i omvendt rekkefølge. Plasser den nedre delen av rillene på de respektive stiftene og trykk deretter den øverste delen mot ovnsveggen til hele rammen hekter seg på stiften.

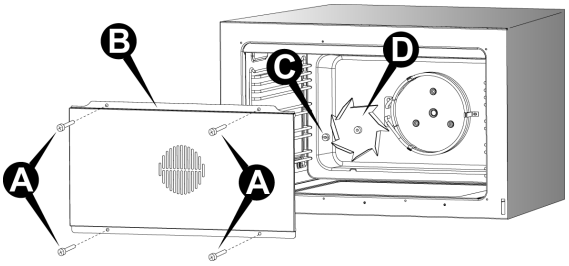


12.3 Fjern og rengjør viften inne i ovnen

Den innvendige viften i den ventilerte ovnen kan kreve periodisk rengjøring.
For å demontere viften gjør du følgende:

- Sørg for at strømforsyningen til apparatet er slått av,
- Fjern alle innvendige deler (dryppbrett, hyller).
- Løsne og fjern de fire skruene **A** fra dekselet.
- Fjern dekselet **B**.
- Bruk en mynt til å løsne festemutteren **C** til viften (denne gjengeretningen er omvendt, for å løsne vrir du med klokken).
- Ta av viften **D** og vask den ved å nedsenke den i varmt vann og oppvaskmiddel. Bruk aldri slipende eller etsende rengjøringsmidler, pulverprodukter eller metallskureputer.
- Skyll viften og tørk den grundig.

Monter viften og dekselet tilbake ved å følge instruksjonene i omvendt rekkefølge.



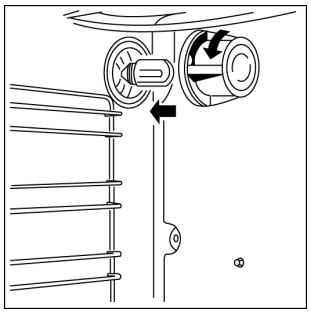
12.4 Bytt ovnspæren

Før du utfører vedlikehold, må du koble fra strømforsyningen til apparatet.

Følg disse stegene:

- Åpne ovnsdøren.
- Skru av glassbeskyttelseshetten ved å vri den mot klokken.
- Skru ut pæren og erstatt den med en ny som egner seg til høye temperaturer (**300 °C**) med følgende egenskaper:

Spenning	230 V / 50 Hz
Spenning	230 V1N~ / 50 Hz
Effekt	25 W (halogen bulb)
Tilbehør	G9



- Monter glassdekselet igjen og slå på strømmen. Det er mulig å kontrollere at ovnslyset fungerer, også når døren er lukket ved å vri funksjonsvelgeren til posisjon.

REKLAMASJON

Det ytes 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdatoen. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjøring. Ved henvendelse om service bør du opplyse om produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv eventuelt ned opplysningene her i bruksanvisningen, slik at du har dem lett tilgjengelig. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

Reklamasjonsretten gjelder ikke:
- feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- ved manglende vedlikehold, herunder gjelder også manglende rengjøring av produktet
- ved brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- ved reparasjon utført av ikke-faglærte personer
- ved transportskader hvor produktet er transportert uten korrekt emballasje
- hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- hvis anvisningene i brukerveiledningen ikke er fulgt
- hvis ikke installasjonen har skjedd som anvist
- hvis ikke-faglærte har installert eller reparert produktet
- defekte pærer

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

Ubegrunnet servicebesøk
Hvis man tilkaller en servicemontør, og det viser seg at man kunne ha rettet feilen selv ved f.eks. å følge anvisningene i denne bruksanvisningen eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, er det en selv som har ansvar for å betale for servicebesøket.

Næringskjøp
Næringskjøp er ethvert kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men benyttes til næring eller næringsliknende formål (restaurant, kafé, kantine osv.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.
I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

Service skal registreres hos vår servicepartner: Dansk Total Service via deres hjemmeside – eller TLF 70 13 02 22 / https://service.witt.dk/service/da/appliances/service.aspx

- Skjema fylles ut av forhandler eller sluttbruker.
- DTS håndterer saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, eventuelt produktnummer, kjøpsdato, forhandler, feilbeskrivelse, kundeopplysninger, skal opplyses om.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader hvis sikkerhetsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

Med forbehold om trykkfeil