

# Bruksanvisning Brugsanvisning

---



---

SIB 7562 KVE  
SIB 7562 KVE RF

**Cylinda**  
en enklare vardag



## Viktig!

Les hele bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Den forklarer deg hvordan du bruker apparatet og hvordan du kan ta vare på det på best mulig måte.

Innholdsliste	side
Sikkerhetsråd.....	4
Før du tar apparatet i bruk første gang .....	8
Elektronisk programmerer .....	9
Fakta om induksjonskokeretter .....	13
Ovnen og dens funksjoner.....	24
Rengjøre ovnsdøren .....	32
Tekniske data.....	36
Montere tippesikring.....	37
Apparatets høyde.....	38

## **MERK**

***Alt elektrisk arbeid må gjøres av fagmann.  
Apparatet er kun ment til privat bruk. Feil bruk kan føre til skade.***

## RETNINGSLINJER FOR TRYGG BRUK

**Advarsel:** Apparatet og tilhørende deler kan bli varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varme deler. Barn under åtte år skal ikke bruke apparatet med mindre de overvåkes konstant.

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som bruk innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten overvåking.

**Advarsel:** Matlaging med fett eller olje kan være farlig og føre til brann dersom ingen passer på.

Du må **ALDRI** prøve å slukke en brann med vann. Slå apparatet av, og dekk flammene med for eksempel et lokk eller brannteppe.

**Advarsel:** Brannfare: du må ikke lagre ting oppå koketoppen.

**Advarsel:** Hvis overflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk.

**Merk:** Alt elektrisk arbeid må gjøres av fagmann.

Apparatet er kun ment til privat bruk. Feil bruk kan føre til skade.

## RETNINGSLINJER FOR TRYGG BRUK

Ovnen er veldig varm under bruk og i noe tid etter at den har blitt slått av.

Når ovnen er i bruk, vil noen deler bli varme.

Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppens overflate. De kan bli varme.

Skru av kokeplaten etter bruk. Du kan ikke stole på kokekardetektoren alene.

**Advarsel:** Ikke bruk skuremidler eller metallskrape for å rengjøre ovnsdøren. Det kan forårsake riper i overflaten som kan føre til at glasset knuser.


**Advarsel:** Sørg for at apparatet slås av før du bytter ut lyspæra for å unngå muligheten for elektrisk sjokk.

Du må ikke rengjøre apparatet med en damprenser.

Temperaturen i ovnskammeret vil være svært høy under den pyrolytiske rengjøringen. Overflatene på ovnen kan derfor bli varmere enn normalt, så hold barn unna ovnen til enhver tid.


## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging materials 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.


This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/ EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

### ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle.

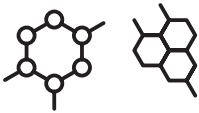
Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

## DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives:  
LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.

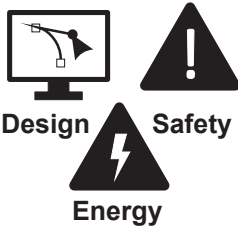
This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation CE n. 1935/2004.

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.



**Material Chemicals**

REACH Regulation (EU) 1907/2006  
RoHS Directive 2011/65/EU



**Design**

**Safety**

**Energy**

CE mark (LVD, EMC, RED, MD, etc.)  
General Product Safety Directive (GPSD)  
Directive 2001/95/EC  
EcoDesign Directive 2009/125/EC + ErP:  
Energy Labelling Regulation (EU) 2017/1369



**Waste  
Management**

Waste Framework Directive (SCIP) 2008/98/EC  
Packaging Waste Directive 94/62/EC  
Waste from Electrical and Electronic Equipment  
(WEEE) Directive 2012/19/EU

## Installasjon

### Tilpasse tippesikring (side 37)

Tippesikringen hindrer apparatet fra å tippe. For eksempel vil det hindre at apparatet tipper hvis et barn klatrer på ovnsdøren. Hvis det er små barn i huset, bør det også monteres barnesikring.

*MERK Husk at tippesikringen er deaktivert når du trekker apparatet ut, f.eks. i forbindelse med rengjøring. Pass godt på barna for å unngå ulykker.*

### MERK

*Tekniske endringer kan forekomme.*

**Se instruksjonene på side 37 for mer informasjon om hvordan du monterer tippesikringen.**

### Apparatet må stå i vater.

Det er viktig for både steke- og bakeresultater. Trekk ut plateskuffen for å få tilgang til skruene i de fire justerbare føttene. Bruk et vater eller en stekepanne fylt med vann for å sjekke.

Ytterligere justering kan være nødvendig etter en tid, da gulvet kan sette seg.

## Før du tar apparatet i bruk

### Fjern beskyttelsesfolien fra overflatene på teleskopskinnene.

Rengjør apparatet med en fuktig klut og mildt såpevann. Skyll og tørk godt. Etter rengjøring, setter du på over- og undervarme ved 250 °C i rundt 30 minutter. Lukten som varmen forårsaker er ufarlig, men du bør likevel lufte.

### Bruk energi smart

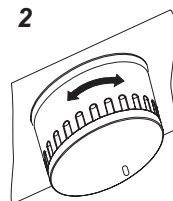
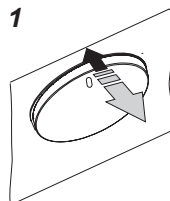
Bruk kjeler i riktig størrelse i forhold til kokesonene. Det er bedre å bruke en kjele som er litt for stor enn en som ikke dekker kokesonen.

Bruk lokk for å spare energi. Det anbefales også at du slår av kokesonen litt før og lar retten fortsette å koke med restvarmen.

### Trykkbrytere

Apparatet er utstyrt med en trykkbryter. For å velge en funksjon, gjør du følgende:

- Trykk lett slik at bryteren spretter ut.
- Vri bryteren til ønsket funksjon.



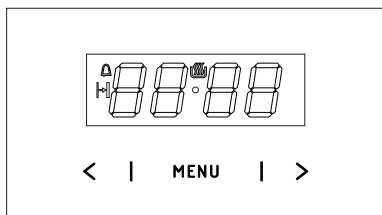


## Elektronisk programmerer

### Forsiktig!

Tiden "0.00" begynner å blinke på displayet når strømmen kobles til.

**Aktuell tid bør stilles inn. (Se *Elektronisk programmerer*). Det er ikke mulig å bruke ovnen hvis aktuell tid ikke er stilt inn.**



MENU - velg driftsmodus

- > - sensor for høyere innstilling
- < - sensor for lavere innstilling
- 🔊 - indikator som viser at apparatet er på
- 🔔 - kjøkkenur
- 🕒 - varighet

### Still inn gjeldende tid

Når kontakten er satt inn i støpselet, eller når strømmen kommer tilbake etter et avbrudd, blinker det digitale displayet og viser 0.00.

- Trykk på MENU (eller trykk samtidig på < / >) inntil du ser 🔊 på displayet og prikken nedenfor symbolet blinker.
- Trykk på < / > innen 7 sekunder for å stille inn tiden.

Du kan justere tiden senere. For å gjøre det, trykker du på < / >, samtidig og justerer tiden mens prikken nedenfor 🔊 symbolet blinker.

### Merk:

Ovnen kan slås på når du ser 🔊 symbolet på displayet.

For å lagre den nye tidsinnstillingen, vent rundt 7 sekunder etter at den er stilt inn. Prikken nedenfor 🔊 symbolet slutter å blinke.

### Minuttur

Minuttet kan aktiveres til enhver tid uansett om andre funksjoner er aktivert eller ikke. Tida kan innstilles innenfor tidsrammer fra 1 minutt til 23 timer 59 minutter.

Slik stiller du inn minuttet:


- Trykk på MENU, da slutter displayet å blinke 🔔.
- Bruk < / > sensorene for å stille inn minuttet. Displayet viser den valgte tiden og minuttetsymbolet 🔔. Når tiden er telt ned, lyder alarmen og 🔔 ikonet blinker.
- Hold inne MENU eller hold < / > inne samtidig for å dempe alarmen, 🔔 slås av og displayet viser aktuell tid.



### Merk!


Dersom det ikke trykkes på en knapp, vil alarmen slå seg automatisk av etter rundt 7 minutter.

### Tidsinnstilt bruk

Skal stekeovnen slås av automatisk etter ønsket tid:

- Velg funksjonsknappen og temperaturknappen for å velge ønsket tidsinnstilling.
- Trykk på MENU gjentatte ganger inntil displayet viser *dur* (duration/varighet) før  symbolet begynner å blinke.
- Still inn ønsket varighet fra 1 minutt til 10 timer ved hjelp av < / > sensorene.

Den valgte varigheten vil bli memorert etter rundt 7 sekunder. Displayet vil vise nåværende tid og symbolet . Så snart nedtellingen er ferdig, vil ovnen slå seg på automatisk. Du hører en alarm, og  symbolet blinker.

- Slå av funksjon- og temperaturinnstilling.
- Hold inne MENU eller hold < / > inne samtidig for å dempe alarmen,  slås av og displayet viser aktuell tid.

### Avbryte innstillinger

Tids- og funksjonsinnstillinger kan avbrytes når som helst.

Avbryte tidsinnstilt funksjon:

- Trykk samtidig på < / > sensorene.

Avbryte tidsinnstilling minuttur:

- Trykk på MENU sensor for å velge minutturet.
- Trykk samtidig på < / > sensorene.

### Endre pipetone

Du kan endre pipetoner slik:

- Trykk samtidig på < / > sensorene.
- Trykk på MENU gjentatte ganger for velge *ton* (lyd). Displayet blinker:
- Bruk < / > sensorene for å velge ønsket lyd *ton 1*:  
Bruk > for å velge innstilling 1 til 3.  
Bruk < for å velge innstilling 3 til 1.

### Juster lysstyrken på displayet

Du kan justere lysstyrken på displayet fra 1 til 9, der 1 er mørkest og 9 er lysest. Innstilling av lysstyrke gjelder for et inaktivt kontrollpanel, dvs. dersom det ikke trykkes på en tast i løpet av 7 sekunder.

Du kan justere lysstyrken på displayet slik:

- Trykk samtidig på < / > sensorene.
- Trykk på MENU gjentatte ganger for å velge *bri* (brightness/lysstyrke) — innstillingene kan gjøres i rekkefølge *ton* (lyd) *bri* (lysstyrke).
- Bruk < / > sensorene for å velge ønsket lysstyrke:  
Bruk > for å velge innstilling 1 til 9.  
Bruk < for å velge innstilling 9 til 1.

### Merk:

Displayet lyser sterkest når det er

aktiv, det vil si at man har trykket på displayet i løpet av de siste 7 sekundene.

## Nattmodus

Displayet dimmes om natten fra kl. 22.00 - 06.00.

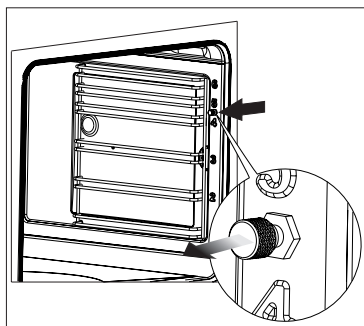
## Steketermometer

Justering og visningsområde: 30 °C til 99 °C, trinn: 1 grad, standard angitt verdi: 80 °C.

Steketermometeret gjenkjennes automatisk når temperaturen er over 0 °C.

### Viktig!

Kontakten på steketermometeret er beskyttet med et beskyttelsesdeksel. Du må fjerne beskyttelsesdekselet før du kan plugge inn steketermometeret.



Hvis steketermometeret er koblet til, viser de to sifrene på venstre side den faktiske temperaturen for steketermometeret, mens de to sifrene på høyre side viser innstillingsverdien.

Hvis steketermometerets temperatur er lavere enn minimuminnstillingstemperaturen på 30 °C, viser displayet "30". Hvis steketemperaturen er høyere enn maksimuminnstillingen på 99 °C, vil displayet vise maksimumstemperaturen.

Når du kobler kontakten til steketermometeret, startes programmet, og den nominelle temperaturen settes til 80 °C. Verdien på den innstilte temperaturen kan endres så lenge temperaturen vises, men ikke når innstillingen fortsatt er i oppstartmodus.

Alarmen for steketermometeret kan tilbakestilles ved å trykke på en tast. Et aktivt steketermometerprogram eller en ventende alarm kan tilbakestilles ved å koble fra steketermometeret og å trykke på en sensor.

Det anbefales å bruke steketermometer når du tilbereder store kjøttporsjoner (minst 1 kg).

Det anbefales ikke å bruke steketermometer ved tilberedning av fjærfe og kjøtt med bein.

Når s ikke er i steketermometeret ikke er i bruk, bør du ta den ut av kontakten og fjerne den fra ovnskammeret.

### Viktig!

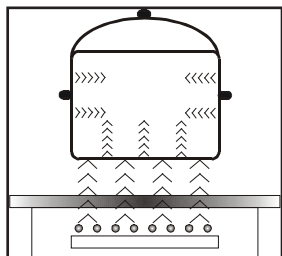
Bruk kun det originale steketermometeret som følger med apparatet.

## Kjernetemperaturer ved bruk av stekeermometer

KJØTTSLAG	KJERNTEMPERATUR [°C]
SVINEKJØTT Svinekam Forloren hare	85 - 90 80 - 85
OKSEKJØTT Oksestek Roastbiff, rød rosa gjennomstekt	90 - 95 50 - 55 65 - 70 75 - 80
KALVESTEK	85 - 90
LAMMESTEK	85 - 90
VILT	80 - 85
FISK (HEL) for eksempel laks/ ørret, torsk	80 - 85



## Induksjonskokesone



En strømgenerator forsyner spolen som er installert i varmepanelet. En induksjonsspole er plassert under hver kokesone. Når en kokesone er slått på, skaper denne spolen et magnetfelt som påvirker bunnen av kjelen direkte og varmer den opp. Selve kokesonen varmes opp indirekte av varmen som gis av kjelen. Overflaten på koketoppen forblir kald.

Kokesoner for induksjon fungerer bare når det brukes en ferromagnetisk kjele.

Induksjonsvarme har to hovedfordeler:

- ettersom kjelen er den eneste varmekilden, optimaliseres varmebruken,
- det finnes ingen restvarm, fordi matlaging starter automatisk i det øyeblikket plasseres på overflaten av varmepanelet og avsluttes når kjelen fjernes.

### Beskyttelsesutstyr:

Det kreves sjelden beskyttelse hvis panelet er installert og brukes riktig.

**Vifte:** apparatet har en kjølevifte for å forlenge elektronikkens levetid. Når varmepanelet brukes mye, vil viften slå seg på, og du vil høre en surrende lyd. Viften kan fortette å gå etter at apparatet er slått av.

**Transistor:** temperaturen på elektronikken måles konstant av en sonde. Systemet kobler automatisk fra kokesonene som er i nærheten av de overopphetede komponentene automatisk hvis sonden utløser et slikt signal.

**Kokekargjenkjenning:** kokekartektoren er et sentralt element på panelet, og det er den som avgjør om oppvarmingen kan starte og når den skal stoppes. Mindre objekter som kan ligge på kokesonene, f.eks. bestikk eller en ring, vil ikke aktivere systemet.

## Gjenkjenne kokekar på kokesonen

Alle induksjonssonene har en kokekardetektor. Den aktiverer og avbryter oppvarming automatisk når et kokekar plasseres på / fjernes fra sonen. Dette sparer energi.

- Oppvarmingstemperatur vises hvis et egnet kokekar brukes.
- Kokekar som skal brukes med induksjon må ha en flat, magnetisk bunn. Se tabell for ytterligere informasjon.

Varmeeffekten blinker i displayet hvis det ikke er et kokekar på en kokesone, eller passende er uegnet. Kokesonen vil da ikke bli aktivert. Kokesonen slås automatisk av hvis det ikke settes et passende kokekar på kokesonen innen 1 minutt.


Det anbefales ikke å slå av kokesoner under normale forhold ved å fjerne kokekaret. Bruk bryterne til å slå av kokesonene.

### **Merk:**

Vær oppmerksom på at alle innstillingene blir kansellert ved strømstans. Vær forsiktig når strømmen slås på igjen. Restvarmeindikatoren ('H') vises på displayet så lenge kokesonene er varme.

Slå av kokesonene når du er ferdig med å bruke dem. Ikke stol på indikatorene til kokekardektoren.

## Kokekar som kan brukes med induksjonskokeren

Merkning av kokekar	 Sjekk om etiketten informerer om at karet er egnet for bruk på induksjonstopper.
	Bruk magnetiske kar (av emaljert blikk, rustfritt ferrittstål eller støpejern), og sjekk dem ved å prøve å feste magneten til karetets bunn (den må henge fast)
Rustfritt stål	Registrerer ikke karet
	Bortsett fra kar med ferromagnetisk stål.
Aluminium	Registrerer ikke karet.
Støpejern	Høy effektivitet
	OBS: karene kan ripe opp platen.
Emaljert stål	Høy effektivitet
	Anbefalte kar med flat, tykk og jevn bunn.
Glass	Registrerer ikke karet
Porselen	Registrerer ikke karet
Kar med kobberbunn	Registrerer ikke karet

Bunnen av kokekaret må være flatt for optimal temperaturregulering. En dypt preget logo eller konkav bunn av kokekaret kan forstyrre temperaturkontrollen og føre til overoppheting av kokekaret. Ikke bruk skadet kokekar med deformert bunn. Det kan føre til overdreven varme.

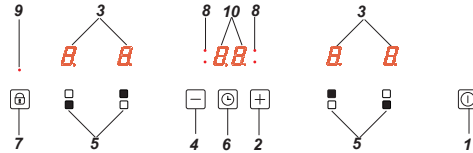
De minste og største diametrene er angitt i tabellen nedenfor, og de avhenger av kvaliteten på kokekaret

Induksjonsvarmesone	Diameter på kjelens bunn	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
210	125	210
160	110	160

Hvis du bruker kjeler med en mindre enn minimumsdiameteren, kan det hende at induksjonsvarmesonen ikke fungerer.



## Kontrollpanel



- Alle displayene vil lyse en kort stund umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømmettet. • Induksjonstoppen er deretter klar til bruk.
- Induksjonskaketoppen er utstyrt med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelt som betjenes ved å berøre det markerte området med en finger i minst ett sekund.
- Når du berører et sensorfelt, bekreftes dette ved hjelp av et lydsignal.

**Ingen gjenstander må plasseres på sensorfeltene (da dette kan føre til feil). Berøringssensorfeltene må alltid holdes rene.**

### Slå apparatet på

Du slår apparatet på ved å trykke og holde inne på/av-sensorfeltet (1) i minst ett sekund. Alle displayene (3) viser tallet "0".

**Hvis du ikke berører et sensorfelt i løpet av 10 sekunder, slår apparatet seg av.**

### Slå kokesonene på

Etter at apparatet er slått på ved hjelp av av/på-sensoren (1), velger du en kokesone (5) i løpet av de neste 10 sekundene.

1. Når du berører et sensorfelt (5) for å velge en kokesone, vil tallet "0" pulserer på den korresponderende indikatorskjermen for varmeinnstillingen.
2. Still inn ønsket varmeinnstilling ved bruk av sensorfeltene "+" (2) eller "-" (4).

**Hvis du ikke berører et sensorfelt i løpet av 10 sekunder fra apparatet er slått på, vil kokesonen slå seg av.**

**En kokesone er aktiv når den viser et tall eller en bokstav. Dette betyr at du kan stille inn eller endre varmeinnstillingen for kokesonen.**

### Velge kokesonens varmeinnstilling

Når tallet "0" pulserer på kokesonedisplayet (3), kan du stille inn den ønskede temperaturen ved bruk av sensorfeltene "+" (2) eller "-" (4).

## Slå av kokesoner

- En kokesone må være aktiv. Displayet for varmeinnstillingen pulserer.
- For å slå av en kokesone, berører du av/på-sensorfeltet, eller berører sensoren (5) i tre sekunder.

## Slå av apparatet

- Apparatet er slått på når minst én kokesone er i bruk.
- Du slår av apparatet ved å berøre på/av-sensoren (1).

Hvis kokesonen fortsatt er varm, vil det relevante displayet (3) vise bokstaven "H" for å indikere restvarme.

## Boosterfunksjon "P"

Boosterfunksjonen øker den nominelle kraften til Ø 210 mm kokesone fra 2300 W til 3000 W og Ø 160 mm kokesonen fra 1200 W til 1400 W.

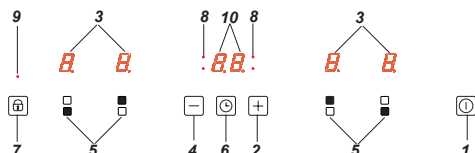
For å aktivere Booster-funksjonen, velg kokesonen, still varmeinnstillingen til "9" og trykk deretter på "+" (2) sensorfeltet igjen.. Bokstaven "P" vises på displayet.

Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke på sensorfeltet "-" (4) for å redusere varmeinnstillingen, eller ved å løfte kokekaret av kokesonen.

**For kokesonene på 210 mm og 160 mm, er bruk av boosterfunksjonen begrenset til 10 minutter. Etter at boosterfunksjon er automatisk deaktivert, fortsetter kokesonen med nominell effekt. Boosterfunksjon kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphe-tes.**

**Selv om kokekaret løftes opp fra kokesonen, vil boosterfunksjonen forbli aktiv og nedtellingingen fortsette.**

**Hvis apparatets elektroniske kretser eller induksjonsspoler overopphe-tes mens boosterfunksjonen er aktiv, vil den automatisk deaktiveres. Kokesonen fortsetter med nominell effekt.**



## Styring av boosterfunksjonen

Boosterfunksjonen kan aktiveres på alle kokesonene.

To kokesoner til høyre og to kokesoner pares. Boosterfunksjonen kan aktiveres for ett kokesonepar til en hver tid.

**Du kan ikke bruke boosterfunksjonen på to vertikalt plasserte kokesoner samtidig.**

**Dersom aktiveringen av boosterfunksjonen fører til at parets samlede effektbegrensning overskrides, vil varmeinnstillingen til den andre kokesonen i paret automatisk reduseres.**

**Hvor mye strømmen reduseres med, avhenger av kartypen som brukes.**

## Barnesikringsfunksjon

Barnesikringsfunksjonen beskytter barn mot utilsiktet bruk av apparatet. Apparatet kan kun brukes når barnesikringen er deaktivert.

Barnesikringen kan aktiveres både når apparatet er slått av og på.

## Konfigurere barnesikringsfunksjonen

Berør føleren (7) i fem sekunder for å aktivere/deaktivere barnesikringen.

Indikatorlyset (9) lyser når barnesikringen er aktivert.

**Barnesikringsfunksjonen forblir aktivert til den deaktiveres, også etter at apparatet er slått av og deretter på igjen. Barnesikringsfunksjonen vil deaktiveres dersom apparatet kobles fra strømuttaket.**

## Restvarmeindikator

Varme som akkumuleres i kokesonen etter matlaging, kalles "restvarme". Apparatet viser to ulike restvarmenivåer. Når en kokesones temperatur er over 60 °C, og kokesonen eller apparatet er slått av, viser det gjeldende kokesonedisplayet bokstaven "H". Indikasjon for restvarme vises så lenge temperaturen i kokesonen overstiger 60 °C. Når en kokesonetemperatur er mellom 45 °C og 60 °C, vil det aktuelle kokesonedisplayet vise bokstaven "h" som indikerer lav restvarme. Når temperaturen for en kokesone er under 45 °C, slås restvarmeindikatoren av.

Når restvarmeindikatoren er på må du ikke ta på kokesonen, da du kan brenne deg! Plasser heller ikke varmfølsomme gjenstander på kokesonen!

Under et strømbrudd vil ikke restvarmeindikatoren vise bokstaven "H". Kokesonene kan imidlertid fortsatt være varme!

### Begrense brukstiden

For å øke effektiviteten, er induksjonstoppen programmert inn med en begrenset brukstid for hver av kokesonene. Maksimal brukstid velges i henhold til den siste valgte varmeinnstillingen.

Hvis du ikke endrer varmeeffekten over lengre tid (se tabell), slås den gjeldende kokesonen automatisk av, og restvarmeindikatoren aktiveres. Vi anbefaler imidlertid at du slår på og betjener de enkelte kokesonene i henhold til bruksanvisningen.

Varmeinnstillinger for tilberedning av mat	Lengste brukstid (timer)
L/	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

### Automatisk oppvarmingsfunksjon

- Berør sensor (5) for å aktivere den valgte kokesonen
- Berør deretter "+" (2) eller "-" (4) for å stille inn varmeinnstillingen du ønsker fra 1-8, før du trykker på sensoren (5) på nytt.
- Displayet vil veksle mellom å vise bokstaven A og varmeinnstillingen.

Varmeinnstillinger for tilberedning av mat varmeeffekt	Tidsinnstilling for den automatiske oppvarmingsfunksjonen (minutter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Etter en viss tid med bruk av boosterfunksjonen, går kokesonen tilbake til den innstilte varmen, som vil vises på displayet.

Hvis et kokekar løftes opp fra kokesonen og settes tilbake før nedtellingen for oppvarmingen er fullført, fortsetter oppvarmingsfunksjonen og nedtellingen til den er fullført.

## Timerfunksjon

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steke-tidens varighet. Den kan også brukes som en kjøkkentimer.

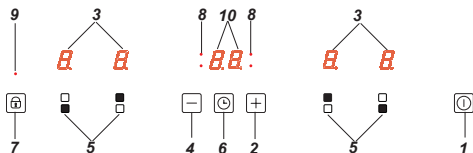
### Stille inn timerfunksjonen

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steke-tidens varighet. Den kan også brukes som en kjøkkentimer.

- Berør sensorfeltet (5) for å velge en kokesone. Tallet "0" vil pulsere.
- Berør sensorfeltene "+" (2) eller "-" (4) for å stille inn ønsket varmeinnstilling fra 1 til 9.
- Aktiver deretter timerfunksjonen ved å berøre sensorfeltene(6) i løpet av 10 sekunder.
- Berør sensorfeltet "+" (2) eller "-" (4) for å stille inn ønsket koketid (01 til 99 minutter).
- Indikatorlyset (8) for timerfunksjonen for den relevante kokesonen vil lyse.

**Nedteilingstiden for timerfunksjonen kan stilles inn individuelt for de enkelte kokesonene.**

**Hvis mer enn én timerfunksjon er stilt inn, vil den korteste varigheten vises på displayet. Timerens indikatorlys (8) for den relevante kokesonen vil blinke.**



### Endre tid for timerfunksjonen

Tidsinnstillingene for timerfunksjonen kan endres til en hver tid.

- Berør sensorfeltet (5) for å velge en kokesone. Displayet vil pulsere.
- Aktiver deretter timerfunksjonen ved å berøre sensorfeltene(6) i løpet av 10 sekunder.
- Bruk sensorfeltet "+" (2) eller "-" (4) til å justere innstillingen for timerfunksjonen.

### Kontrollere tidsinnstillingen for timerfunksjonen

Du kan til enhver tid sjekke timerfunksjonens fremdriften ved å berøre sensorfeltet (6) for timeren. Timerfunksjonens indikatorlys (8) for en relevant kokesone vil blinke.

## Slå av timerfunksjonen

Når den innstilte tiden har utløpt vil du høre et lydsignal, som du kan dempe ved å berøre et hvilket som helst sensorfelt. Hvis du ikke berører et sensorfelt, vil lydsignalet automatisk stoppe etter to minutter.

Stoppe timerfunksjonens nedtelling før den innstilte tiden har utløpt:

- Berør sensorfeltet (5) for å velge en kokesone. Displayet lyser.
- Berør deretter sensoren (6) i tre sekunder, eller juster tidsinnstillingen til "00" ved bruk av "+" (2) eller "-" (4).

## Tidsur

Hvis ingen kokesone er i bruk, kan timerfunksjonen brukes som et vanlig kjøkkenur.

## Stille inn kjøkkenuret

Hvis apparatet er slått av:

- Slå på apparatet ved å trykke av/på-sensoren (1).
- Berør deretter sensoren (6) for å aktivere kjøkkenuret.
- Bruk sensorfeltene "+" (2) eller "-" (4) til å justere innstillingene for kjøkkenuret.

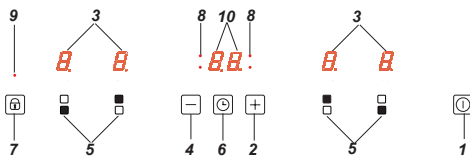
## Stoppe kjøkkenuret

Når den innstilte tiden har utløpt vil du høre et lydsignal, som du kan dempe ved å berøre et hvilket som helst sensorfelt. Hvis du ikke berører et sensorfelt, vil lydsignalet automatisk stoppe etter to minutter.

Stoppe kjøkkenurets nedtelling før den innstilte tiden har utløpt:

- Berør sensoren (6) i tre sekunder, eller juster tidsinnstillingen til "00" ved bruk av "+" (2) eller "-" (4).
- Kjøkkenurets funksjon påvirker ikke bruk av kokesonene.

## Kjøkkenuret tilbakestilles når timerfunksjonen aktiveres.



## Holde maten varm

Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen vil ha en lav temperatur. Kokesonens varmeinnstilling blir automatisk justert, slik at matvaretemperaturen holdes på en temperatur på rundt 65 °C. Slik beholder varm mat smaken og brenner seg ikke fast i bunnen. Funksjonen kan også brukes til å smelte smør eller sjokolade.

For at hold varm-funksjonen skal fungere korrekt, må du bruke en flatbunnet gryte eller panne, slik at bunntemperaturen måles nøyaktig av temperatur-sensoren som er montert i kokesonen.

Hold varm-funksjonen kan aktiveres for samtlige kokesoner.

På grunn av faren for vekst av mikroorganismer, anbefales vi ikke at maten holdes varm i lang tid. Hold varm-funksjonen slås derfor av etter to timer.

Hold varm-funksjonen er enda en varmeinnstilling tilgjengelig mellom "0" og "1", og som vises på displayet med symbolet "L".

Hold varm-innstillingen aktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet "**Slå kokesonene på**".

Hold varm-innstillingen deaktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet "**Slå kokesonene på**".

## Ovnen og dens funksjoner

Symbolene på ovnsfunksjonsbryteren kan følgende mening:



### EKO-oppvarming

Dette er en optimalisert oppvarmingsfunksjon utviklet for å spare energi når du tilbereder mat. I denne bryterposisjonen er ovnsbelysningen slått av.



### Innvendig lys

Når bryteren vris i denne posisjonen, lyser det innvendige lyset.



### Varmluft og undervarme er på

Denne innstillingen aktiverer både varmluft og undervarme. Det betyr at ovnen varmes opp nedenfra. Egnet til f.eks. pizza og paier.

**Viktig! Hvis armluftfunksjonen er slått på når temperaturbryteren er satt til null, er bare viften aktivert.**



### Overvarme, undervarme og vite er på.

Denne innstillingen er best egnet til kakebaking. Konveksjon (anbefales til baking).



### Vifte og ringvarmer er på

Når denne funksjonen er aktivert, starter viften på bakveggen i ovnen.

Dette gir konstant og jevn luftsirkulasjon i ovnen.

Denne oppvarmingsmetoden har følgende fordeler:

- Ovnen blir raskere varm uten behov for forhåndsoppvarming

- To nivåer kan brukes samtidig

- Kjøttretter mister mindre fett og kjøttkraft i varmeprosessen, noe som gir mer smak

- Ovnen blir mindre skitten

Du må bruke temperaturinnstillingene sammen med varmluftfunksjonen.

**Viktig! Hvis varmluftfunksjonen er slått på når temperaturbryteren er satt til null, er bare viften aktivert. Denne innstillingen kan brukes for å kjøle ned retter eller ovnen.**



### Over- og undervarme er på.

Høyeste temperatur 250°C.

I denne posisjonen varmes ovnen opp som normalt.



### Undervarme er på

Høyeste temperatur 200 °C.



### Grillen er på

Denne innstillingen aktiverer grillen.



### Intensiv grill

Maten tilberedes med både grill og overvarme samtidig.

Temperaturen er høyere øverst i ovnen, noe som gir den stekte maten er mørkere farge. Praktisk til grilling av tykkere stykker





### **Varmluft og intensiv grill er på**

Intensiv grill og vifte aktiveres samtidig. Dette reduserer grilltiden og gir bedre smak.



### **Opptining**

Kun viften er slått på, og alle varmeelementer er slått av.



### **Rask forhåndsoppvarming**

Ringvarmer og grill på. Brukes til å varme opp stekeovnen.

## **Temperaturbryter**

Ovnen kontrolleres av temperaturbryteren på kontrollpanelet, merket med symbolet °C. Oven avbryter oppvarmingen når du vrir bryteren til null.

***Følg alltid instruksjonene i oppskriften til den maten du tilbereder.***

## **Lysindikatorer**

Ovnen har to lysindikatorer som kan aktiveres – en gul og en rød. Når det gule lyset lyser, betyr det at ovnen er i drift. Når det røde lyset slukker, har ovnen nådd valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler at retten skal settes inn i forvarmet ovn, må du vente med å sette den i ovnen til det røde lyset er slukket. Når du tilbereder mat i ovnen, vil det røde lyset vekselvis lyse og slå seg av (ovnen gjør det for å kunne opprettholde varmen i ovnen). Det gule lyset kan også lyse hvis bryteren er satt på «Ovnslys».

## **Baking**

Vent til ovnen har nådd riktig temperatur (lyset slår seg av) før du setter maten inn i ovnen.

## **Riktig baketid**

Følg instruksjonen i oppskriften. Pass ekstra godt på de første gangene du bruker den nye ovnen, for det kan hende at varmen er litt raskere enn i den forrige ovnen din.

## **Steking**

Følg rådene i oppskriften. Hvis det er en rett du har laget mange ganger før, bør du være ekstra forsiktig de første gangene du lager den i den nye ovnen.

## **Grilling**

Følg rådene i oppskriften. Plasser maten på grillen, og skyv grillristen inn øverst i ovnen. Sett inn langpannen under for å samle opp dryppende fett.

## **Ikke legg aluminiumfolie på bunnen eller veggene i ovnen.**

Da stråler ikke varmen riktig, noe som kan skade emaljen i ovnen.

## **Lagringsskuff til tilbehør**

Du kan lagre langpanne, stekebrett, grillrist og annet tilbehør i skuffen. Det er en sikkerhetsmekanisme som hindrer at skuffen kan trekkes for langt ut.

Hvis du vil trekke skuffen helt ut, f.eks. for rengjøring, trekk den ut til du når sikkerhetsbarrierene og løft den opp foran for å trekke den helt ut.

Sett skuffen tilbake ved å følge trinnene i omvendt rekkefølge. Pass på at den sitter i sporene på siden.

## Baking

- Tabellene 1 og 1A anbefales til baking.
- Bakeparameterene gis for 3 ulike typer varme: konvensjonell oppvarming (over- og undervarme), varmluft funksjon, overvarme + varmluft.

## Steke kjøtt

- Tabell 2 anbefales til steking av kjøtt. Stekeparameterene gis for konvensjonell oppvarming og for varmluft.
- Anbefalte parametere for kjøtt, fisk og toast gis i tabell 3.
- Anbefalte parametere for steking med varmluft gis i tabell 4.

**TABELL 1: Bakverk**

Bakverk	Over- og undervarme		Varmluft		Over- og undervarme		Steketid [min.]
	Ovnsinnstilling	Temperatur [°C]	Ovnsinnstilling	Temperatur [°C]	Ovnsinnstilling	Temperatur [°C]	
<b>Baking i form</b>							
Sukkerbrød	2	170-180	2	150-170	2	150-170	60-80
Sukkerbrød	2	160-180	2	150-170	2	150-170	65-80
Paibunn	2-3	170-180	2-3	160-170	2-3	160-170	20-30
Sukkerbrød	2	170-180					30-40
Fruktpai mørdeigsbunn)	Ostekake (på		2-3	160-180	2-3	160-180	60-70
			2	140-150	2	140-160	60-90
Gjærkringle	2	160-180	2	150-170	2	150-170	40-60
Brød (f.eks. kneip)	2	210-220	2	180-200	2	180-200	50-60
<b>Baking på stekebrett</b>							
Fruktpai	3	170-180	3	160-170	3	160-170	35-60
Fruktkake (gjær eller bakepulver)			3	160-170	3	160-170	30-50
Regnbuekake	3	160-170	3	150-170	3	150-160	30-40
Rullekake	2	180-200					10-15
Pizza (tynn bunn)	3	220-240			3	200-220	10-15
Pizza (tykk bunn)	2	190-210			3	180-200	30-50
<b>Små paier/kaker</b>							
Små paier/kaker	3	170-180	3	150-160	3	150-160	10-25
2 brett	--	--	1+3	140-150	--	--	25-35
Wienerbrød	3	180-190	3	170-190	3	170-180	18-25
Marengs	3	90-110			2	90-110	80-90
Vannbakkels			2	170-190	2	170-190	35-45

## Boller

75 g gjær  
150 g margarin  
500 ml melk (hmelk)  
½ ts salt  
135 g sukker  
Kardemomme  
900 g mel

Smuldre gjæren, og bland den med litt av melka. Smelt margarin, og hell i resten av melka. Bland alt til du har en smidig deig. La deigen heve 15 minutter i bollen. Form små boller, og legg dem i former. Etterhev i 30-40 minutter på brettet. Pensle med egg og strø over perlesukker.  
Stekes ved 160-180 °C ved over- og undervarme i 30-40 minutter eller med varmluft ved 150-170 °C i 30-40 minutter.

## Muffins

rundt 20 stk.

1 saftig sukkerbrød eller  
1 formkake med sitron  
60-90 g rosiner eller  
tørkede solbær

Ovnstemperatur:  
over- og undervarme 180-190 °C  
eller varmluft 160-170 °C  
Steketid 10-20 min

Slå på ovnen. Lag røra til en av kakene, tilsett sitronskall. Bland inn tørkede solbær.  
Fordel røra i muffinsformer på et brett.  
Bruk f.eks. en skje.  
Stekes midt i ovnen i 10-20 min.

## Rullekake

3 egg  
135 g sukker  
120 g mel  
1 ts bakepulver  
1 ss vann

Fyll:  
280 most frukt eller  
syltetøy eller litt kokesjo-  
kolade.

Steketid 10-15 min

Gir 20-24 biter. Over- og undervarme 180-200 °C

Enkel å røre sammen, kort steke tid og rask å rulle sammen. Kan fylles med f.eks. moste epler, bringebærsyltetøy eller sjokoladekrem.

Forvarm ovnen. Dekk et stekebrett med bakepapir. Visp egg og sukker til eggedosis. Bland mel og bakepulver og vann, og rør forsiktig. Fordel røra på papiret i et jevnt lag. Stekes midt i ovnen i 10-15 min. med over- og undervarme på 180-200 °. Strø litt sukker på kaken, og snu den over på et bakepapir. Børst med litt kaldt vann og fjern papiret kaken ble stekt på. Fordel et tynt lag med most frukt eller syltetøy, før du ruller kaken sammen. Eller la kaken avkjøle under et fuktig bakepapir, før du påfører sjokolade krem og ruller den sammen.

TIPS: Skjær rullakaken i stykker på rundt 3 cm. Pynt med krem og frukt eller bær og server som dessert.

**TABELL 1A: Bakverk**

Bakverk	Over- og undervarme		Varmluft		Steketid i minutter
	Ovnsinnstilling	Temperatur [°C]	Ovnsinnstilling	Temperatur [°C]	
Boller	3	160-180	3	150-170	30-40
Muffins	3	180-190	3	160-170	10-20
Rullekake	3	180-200	-	-	10-15

**TABELL 2: Steke kjøtt**

Kjøttrett	Ovnsinnstilling nedenfra		Temperatur °C		Steketid* min.
	Varmluft	Konvensjonell ovn	Varmluft	Konvensjonell ovn	
<b>Storfe</b>					
Roastbeef eller filet forvarmet ovn rosa (medium)		3		250	rundt 1 cm: 12-15
forvarmet ovn godt stekt		3		250	15-25
Steik	2	2	160-180	210-230	25-30
				200-220	120-140
<b>Svin</b>					
Steik	2	2	160-180	200-210	90-140
Skinke	2	2	160-180	200-210	60-90
Filet		3		210-230	25-30
<b>Kalv</b>	2	2	160-170	200-210	90-120
<b>Lam</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>Vilt</b>	2	2	175-180	200-220	100-120
<b>Fjærkre</b>					
Kylling	2	2	170-180	220-250	50-80
Gås (rundt 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
<b>Fisk</b>	2	2	175-180	210-220	40-55

\*Anbefalingene i tabell 2 gjelder for et kjøttstykke på 1 kg.

Det anbefales å steke større kjøttstykker, og steketiden for hver ekstra kilo er 30-40 minutter ekstra. Snu kjøttet når halve steketiden har gått.

Viktig: bruk kun ildfaste fat og former.

**TABELL 3: Grill**







Rett	Ovnsinnstilling fra bunnen	Temperatur [°C]	Steketid [min.]	
			En side	Den andre siden
Svinekoteletter	4	220	8-10	6-8
Kjøttdeig	3	220	10-12	6-8
Kebab	4	220	7-8	6-7
Pølser	4	220	8-10	6-8
Roastbeef (rundt 1 kg)	3	220	12-15	10-12
Kalvekotelett	4	220	8-10	6-8
Stekt kalv	4	220	6-8	5-6
Lammekotelett	4	220	8-10	6-8
Halv kylling (rundt 500 g)	3	220	25-30	20-25
Fiskefilet	4	220	6-7	5-6
Ørret (rundt 200 – 250 g)	3	220	5-8	5-7
Toast	4	220	2-3	2-3

**TABELL 4: Varmluft + grill**

Rett	Vekt [kg]	Ovnsinnstilling nedenfra	Temperatur [°C]	Steketid [min.]
Svinesteik	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Lam	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	180-190	30-40
Kylling	1,0	2	180-190	50-60
And	2,0	1-2	170-190	85-90
Gås	3,0	1	140-160	110-130
Kalkun	2,0	2	180-190	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Under stekingene bør du øse sjø eller varmt, saltholdig vann over kjøttet flere ganger.

**TABELL 5: Anbefalt innstilling for ØKO-program**

Rett	Ovnsfunksjon	Temperatur [°C]	Ovnsinnstilling fra bunnen	Steketid [min.]
Sukkerbrød		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kaker		180 - 200	2	50 - 70
Fisk		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Storfe		200 - 220	2	90 - 120
Svin		200 - 220	2	90 - 160
Kylling		180 - 200	2	80 - 100

ØKO-programmet er en optimalisert oppvarmingsfunksjon utviklet for å spare energi når du tilbereder mat.

Du kan redusere tilberedningstiden ved å velge en høyere temperatur, forhåndsvarming av ovnen anbefales ikke.

Du bør ikke endre temperaturen eller åpne ovnsdøren under tilberedning.

## Rengjøre ovnsdøren

Riktig og regelmessig rengjøring forlenger ovnsens levetid.

### Regelmessig vedlikehold

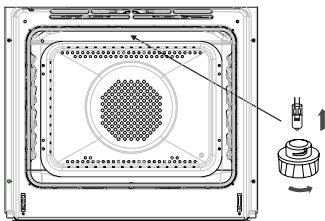
**Brukeren må sørge for følgende:**

- Holde ovnen og området rundt rent.

**Viktig! Sørg for at ovnen slås av og at alle bryterne står på «0». Ikke rengjør ovnen før den er kald.**

### Skifte lyspære i ovnen

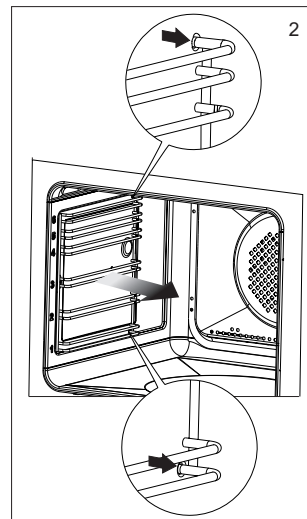
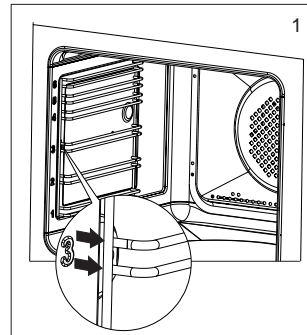
Slå av hovedbryteren eller ta ut sikringen. Strømforsyningen til ovnen må være brutt før lyspæren skiftes. Fjern den ødelagte lyspæren og erstatt den med en ny (G9, 25 W ovnspære). Trekk ut halogenpæren ved hjelp av en klut eller papir.



**Forsiktig: Pass på ikke å berøre halogenpæren direkte med fingrene!**

## Ovnsbeslag

Ovnen er utstyrt med avtakbare sideskinner. For å fjerne dem for rengjøring, trekk i håndtaket foran og trekk deretter ut skinnen og fjern den fra det bakre festet. Når skinnene er rengjort, sett dem inn i åpningene i ovnen og trykk ned festet.

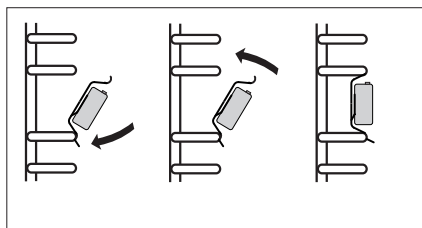
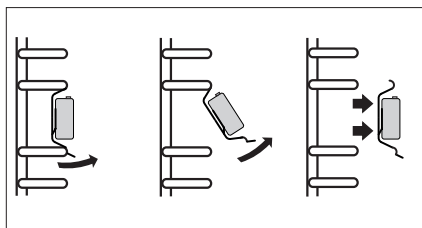




De teleskopskinnene bør tas ut og rengjøres sammen med ristholderne. Før du setter bakebrett på teleskopskinnene, bør de først trekkes ut (dersom ovnen er varm, trekk ut teleskopskinnene ved å hekte kanten på bakebrennet foran på teleskopskinnene). Da kan du skyve dem inn sammen med brettet.

### Viktig!

Ikke vask de teleskopiske skinnene i oppvaskmaskin.



### Katalytisk rengjøring av bakvegg

Det spesielle emaljebelegget på bakveggen gjør at stekeovnen til en viss grad renser seg selv for matrester, fettsprut osv., forutsatt at disse ikke er tørket inn eller brent fast.

I den forbindelse skal stekeovnen varmes opp i ca. 1 time ved 250 °C. Dermed forbrenner det meste av matrester, fettsprut o.l..

Etttersom denne selvrensende funksjonen krever ekstra energi, bør du alltid undersøke hvordan og hvor kraftig ovnen er tilsmusset.

En lite tilsmusset stekeovn kan også renses ved lavere temperatur.

Ved kraftig tilsmussing kan det hende at ovnen først blir ren etter å ha vært i bruk flere ganger.

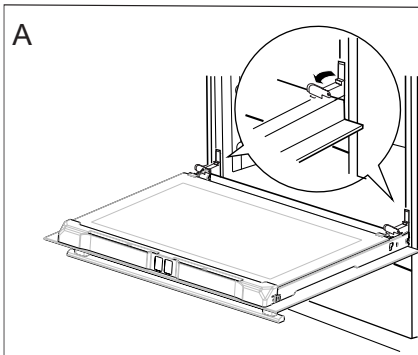
Rester av krydderier o.l. kan fjernes med en myk børste eller en tørr klut.

Matvarer som avgir sterk farge kan evt. forårsake en svak misfarging av den katalytiske emaljen. Dette påvirker imidlertid ikke den selvrensende funksjonen. Når ovnen er brukt noen ganger, vil dette forsvinne.

Den katalytiske emaljen er meget ømfintlig og må derfor ikke behandles med ovnsspray eller aggressive skuremidler. Disse kan skade belegget!

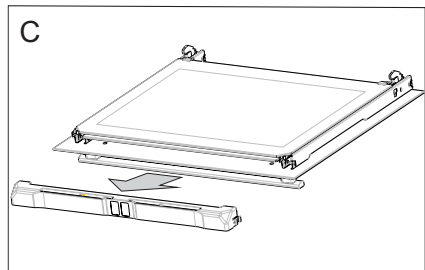
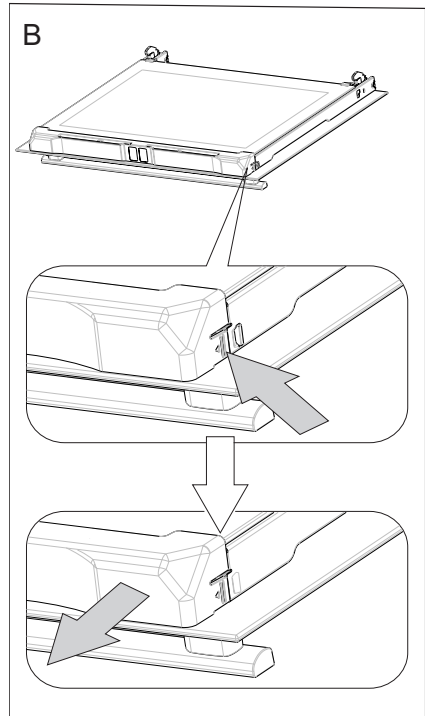
## Fjerne døren

For å få lettere tilgang til ovnskammeret for rengjøring, er det mulig å fjerne døren. For å gjøre det, vipper du døren og trekker opp sikkerhetsinnretningen i hengselen (fig. A). Lukk døren litt før du løfter og trekker den mot deg. Gjør dette i omvendt rekkefølge for å sette døren inn igjen. Når du setter døren tilbake på plass, må du passe på at den utskårne delen av hengslet er plassert riktig på hengslet. Når døren sitter riktig, trekker du ned sikkerhetsinnretningen. Hvis du ikke trekker den ned, vil hengslene ble skadet når du prøver å lukke døren.



## Fjerne det indre panelet

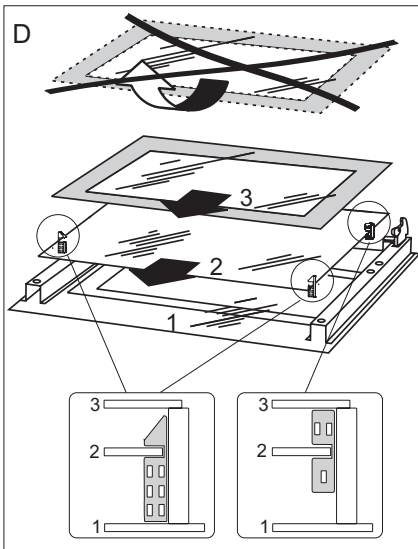
1. Trekk den øvre dørlisten løs. (fig. B, C)



2. Nå kan du fjerne glassplanelet (fig. D). Etter rengjøring kan du gjen- ta prosessen i omvendt rekkefølge.

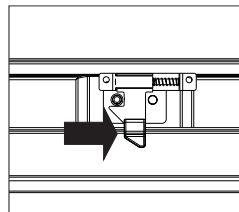
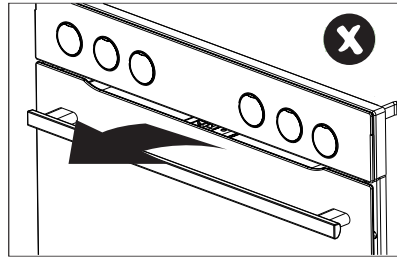
**Viktig! Ikke tving den øvre listen på plass på begge sider samtidig.**

For at listen skal sitte riktig, fester du først den venstre siden av listen på døren, og deretter trykker du den høyre siden på plass til du hører et klikk. Deretter trykker du den venstre siden på plass til du hører et klikk.

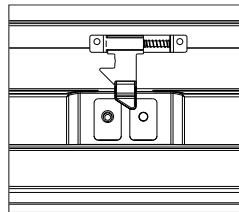


## Barnelås

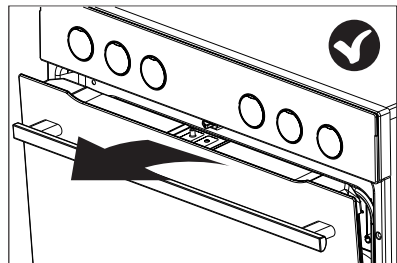
Ovnsdøren har en barnelås som hindrer at barn kan åpne døren. Apparatet leveres med aktiv barnesikring fra fabrikk.



*Fjern barnesikringen.*



*Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.*



Barnesikringen aktiveres hver gang du lukker døren.

## Stell av emaljert koketopp og plater

Beskytt ***koketoppen*** mot misfarging ved å tørke av den etter bruk. Unngå skuremidler. Bruk vanlig oppvaskmiddel eller såpe. Hvis du vil polere den, bruk vindusmiddel.

## Tekniske data

### Dimensjoner

Bredde	595 mm
Høyde	900 mm
Dybde	600 mm

### Utstyr

- 2 stekebrett
- 1 langpanne
- 1 grillstativ
- 1 tippesikring

### Effekt

- Koketopp 7400 W
- Ovn 3600 W
- Grill 1500 W

Totalt 11000 W

## Hvis apparatet ikke virker :

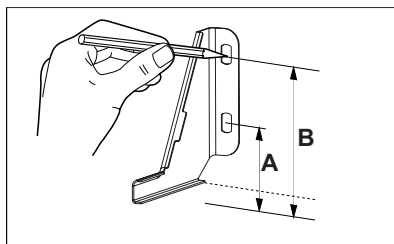
For tilkobling til strømnettet, se typeskiltet på baksiden av apparatet.

For å kontakte Cylinda Service, se rute.

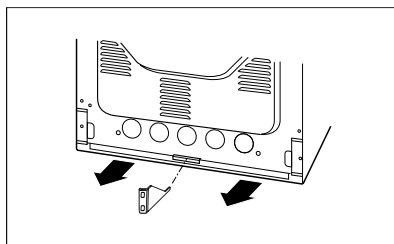
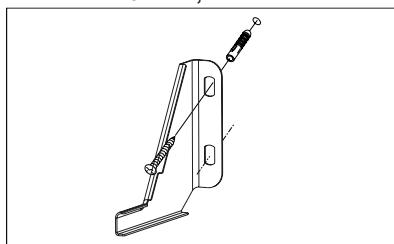
(For å finne modellnummeret, trekk ut apparatet og les typeskiltet på siden av apparatet).

**Advarsel!** Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Elektrisk utstyr skal alltid repareres av faglært elektriker.

## Montere tippesikring



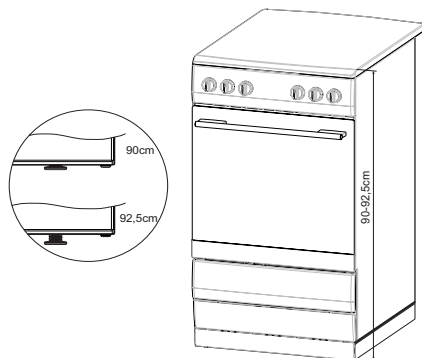
A=104 mm; B=147 mm



Hvis fliser el. bare dækker den øverste delen af bakveggen, må tippesikringen distanseres med tilsvarende tykkelse.

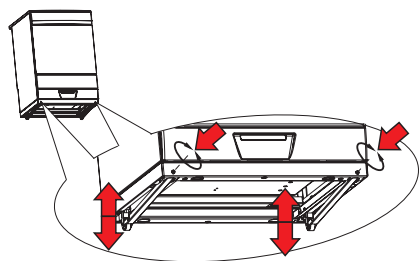
## Apparatets høyde

Standardhøyde på en frittstående komfyr med justerbar sokkel er 90 cm. Du kan justere høyde til 92,5 cm ved å justere føttene.



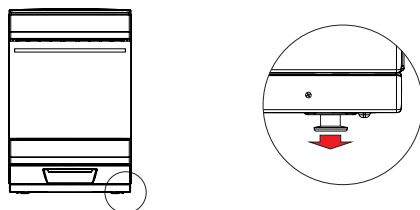
### Juster apparatets høyde fra 90 til 92,5 cm

\*Enkelte modeller: Bruk de fremre skruene til bakhjulet til justering. Viktig: Ikke legg press på bakhjulene.

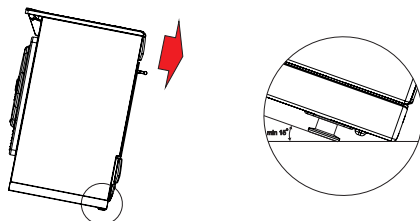


1. Vipp komfyren bakover, skru på

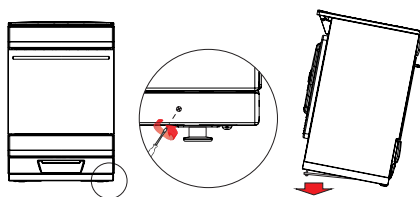
de justerbare bena for å velge riktig høyde.



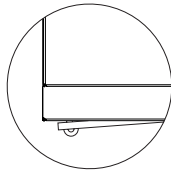
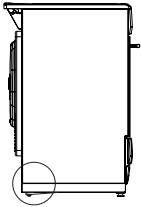
2. Vipp komfyren fremover. Komfyren er tung, du må ikke overbelaste bakhjulene. Be om hjelp.



3. Løsne justeringskruen foran på den justerbare sokkelen. Når du løser skruen, vil hjulene gli bak på apparatet.

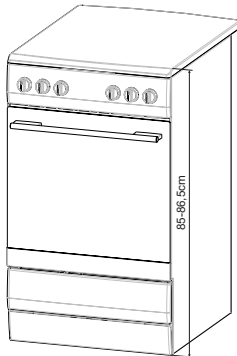
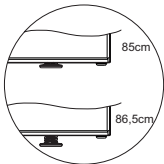


4. Plasser apparatet, og kontroller høyden.



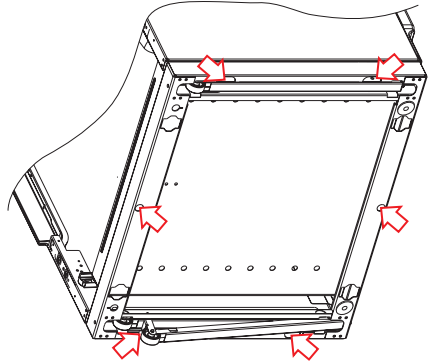
### Høyde uten sokkel

Juster komfyren fra 85 til 86,5 cm: fjern sokkelen og legg til 4 nye føtter. Du kan justere høyden til 86,5 med hjulene på sitt høyeste. Det anbefales å være to personer.



### Juster apparatets høyde fra 85 til 86,5 cm

1. Først demonteres sokkelen; Plasser apparatet på siden. Ved hjelp av skrutrekkeren fjernes de 6 skruene som er merket på tegningen under.



Føtter montert i sokkelen er for høyde - 45,5mm. Du må bruke de kortere føttene som finnes i tilbehørsposen.

2. Monter de nye føttene i de fire hullene på undersiden av komfyren. Juster høyden til 86,5 cm.

## Vigtigt!

Læs hele brugervejledningen omhyggeligt, før du bruger apparatet første gang. Du vil dermed lære, hvordan apparatet bruges, og hvordan du passer godt på det helt fra starten.

Indholdsfortegnelse	side
Sikkerhedsråd.....	41
Før apparatet bruges første gang.....	45
Elektronisk programmering.....	46
Fakta om induktionskogeplader.....	50
Ovnen og dens funktioner.....	61
Rengøring af ovnlågen .....	69
Tekniske data.....	73
Montering af tippesikring.....	74
Apparatets højde.....	75

### **BEMÆRK**

***Elektrisk tilslutning skal udføres af en autoriseret installatør.***

***Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Forkert brug medfører risiko for personskade.***



## VEJLEDNING I SIKKER BRUG

**Advarsel:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år bør holdes på afstand, medmindre de er konstant overvågede.

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med fysiske, mentale eller sensoriske handicap, uden erfaring med og uden kendskab til apparatet, hvis det sker under opsyn, eller de har fået instruktion i brug af apparatet på en sikker måde, og de forstår de dermed forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

**Advarsel:** Madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og føre til brand, hvis det sker uden overvågning.

Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammen med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

**Advarsel:** Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladens overflade.

**Advarsel:** Hvis overfladen er knækket, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.

**Bemærk.** Elektrisk tilslutning skal udføres af en autoriseret installatør.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Forkert brug medfører risiko for personskade.

## VEJLEDNING I SIKKER BRUG

Ovnen er meget varm under brug og i nogen tid, efter at den er blevet slukket.

Når ovnen er i brug, bliver dele af den meget varme.

Genstande af metal, såsom knive, gafler, skeer og låg, må ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme.

Efter brug skal du slukke for kogepladen med betjeningen og ikke forlade dig på registreringen af kogevej.


**Advarsel:** Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan føre til, at glasset splintrer.

**Advarsel:** Kontroller, at apparatet er slukket før udskiftning af pæren for at undgå risiko for elektrisk stød.

Brug ikke damprensingsudstyr til rengøring af dette apparat.


## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging materials 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.


This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/ EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

### ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle.

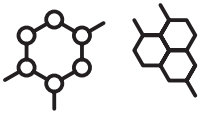
Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

## DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives:  
LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.

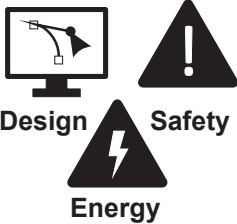
This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation CE n. 1935/2004.

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.



**Material Chemicals**

REACH Regulation (EU) 1907/2006  
RoHS Directive 2011/65/EU



**Design** **Safety**  
**Energy**

CE mark (LVD, EMC, RED, MD, etc.)  
General Product Safety Directive (GPSD)  
Directive 2001/95/EC  
EcoDesign Directive 2009/125/EC + ErP:  
Energy Labelling Regulation (EU) 2017/1369



**Waste**  
**Management**

Waste Framework Directive (SCIP) 2008/98/EC  
Packaging Waste Directive 94/62/EC  
Waste from Electrical and Electronic Equipment  
(WEEE) Directive 2012/19/EU

## Installation

### Montering af tippesikring (side 74)

Tippesikringen forhindrer apparatet i at tippe over. For eksempel vil et barn ikke kunne klatre på ovenlågen og vælte apparatet. Hvis der er små børn i huset, bør der desuden monteres et komfurgitter.

**BEMÆRK Husk, at tippesikringen ikke virker, hvis du trækker apparatet fremad f.eks. ved rengøring. Overvåg børn omhyggeligt for at undgå ulykker.**

### **BEMÆRK**

**Der kan forekomme tekniske ændringer.**

**Se vejledningen på side 74, i hvordan tippesikringen monteres.**

### Apparatet skal stå helt vandret.

Dette er vigtigt for resultaterne af madlavning såvel som bagning. Træk magasinskuffen til plader ud for at få adgang til skruerne i de fire justerbare ben. Brug et vaterpas eller en stepande fyldt med vand til at tjekke. Det kan være nødvendigt at justere yderligere efter nogen tid, da gulvet kan sætte sig.

## Før brug af apparatet

### Fjern beskyttelsesfilmen fra teleskopudtrækket.

Rengør apparatet med en fugtig klud, evt. med lidt sæbe eller mild opvaskesæbe. Rengør og tør grundigt. Efter rengøringen opvarmes ovnen med over- og undervarme til 250 °C i ca. 30 minutter. Lugten i forbindelse med opvarmningen er ikke farlig, men du bør alligevel udlufte.

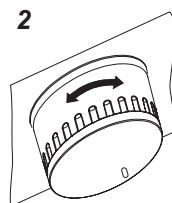
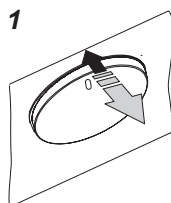
### Brug energien klogt

Brug gryder og pander i den størrelse, der passer til kogezoneerne. Det er bedre at bruge en lidt for stor gryde end en, der ikke dækker kogezoneen. Læg låg på gryderne for at spare energi. Det anbefales endvidere, at du slukker for kogezoneen lidt i forvejen, og lader retten koge færdig ved brug af restvarmen.

### Skub/træk-knapper

Komfuret er udstyret med drejeknapper, der kan skubbes ud og ind. Gør et af følgende for at vælge en funktion:

- Tryk let på en knap og slip den, hvorpå den hopper ud.
- Drej knappen til den ønskede funktion.

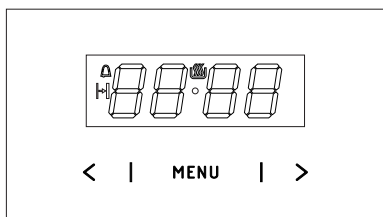


## Elektronisk programmering

### Advarsel!

Tiden "0.00" vil begynde at blinke på displayet, når apparatet tilsluttes strømforsyningen.

**Programmet skal indstilles til den aktuelle tid. (Se *Elektronisk programmering*). Hvis den aktuelle tid ikke indstilles, kan ovnen ikke bruges.**



- MENU - vælg betjeningstilstand  
> - sensor Plus  
< - sensor Minus  
☼ - indikator for tændt  
⚠ - minutur  
⏪ - tilberedningstid

### Indstilling af aktuel tid

Når apparatet er tilsluttet strømforsyningen, eller hvis strømmen genetableres efter en strømafbrydelse, vil det digitale display vise et blinkende 0.00.

- Berør og hold MENU sensor nede (eller berør samtidigt < / >), indtil du ser ☼ på displayet, og prikken under symbolet blinker.
- Berør < / > inden for 7 sekunder for at indstille den aktuelle tid.

Vent omkring 7 sekunder, efter at tiden er indstillet, for at gemme den nye tidsindstilling. Prikken under symbolet ☼ stopper med at blinke.

Du kan justere tiden senere. For at gøre dette skal du berøre < / > samtidigt og justere den aktuelle tid, mens prikken under symbolet ☼ blinker.

### Bemærk:

Ovnen kan tændes, når du ser symbolet ☼ på displayet.

### Minutur

Minuturet kan altid aktiveres, uanset om andre funktioner er i brug. Minuturet kan indstilles fra 1 minut op til 23 timer og 59 minutter.

Indstilling af timeren:


- Berør MENU, og displayet vil vise et blinkende ⚠.
- Brug sensorerne < / > til at indstille minuturets tid. Displayet vil vise den indstillede tid samt symbolet for timeren ⚠. Når tiden udløber, lyder et lydsignal, og ikonet ⚠ blinker.
- Berør og hold MENU, eller berør og hold < / > samtidigt for at slukke for alarmen. ⚠ slukker, og displayet viser den aktuelle tid.


### Bemærk!


Hvis ingen knap berøres, vil lydsignalet slukke automatisk efter ca. 7 sekunder.


## Tidsstyret betjening

Hvis du ønsker, at ovnen skal slukkes på et bestemt tidspunkt:

- Indstil funktionsknappen og temperaturknappen til det ønskede.
- Berør MENU gentagne gange, indtil displayet kortvarigt viser *dur* (varighed), og symbolet  blinker.
- Indstil den ønskede tilberedningstid fra 1 minut til 10 timer ved brug af sensorerne < / >.

Den indstillede tilberedningstid vil blive husket efter ca. 7 sekunder. Displayet vil vise den aktuelle tid samt symbolet .

Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. Du vil høre et lydsignal, og symbolet  blinker.

- Sluk for funktionsknappen og temperaturknappen.
- Berør og hold MENU, eller berør og hold </> samtidigt for at slukke for alarmen  slukker, og displayet viser den aktuelle tid.

•

## Annullering af indstillinger

Indstillinger af minutur og forsinket start kan annulleres når som helst.

Annullering af tidsstyret indstillinger:

- Berør samtidig sensorerne < / >.

Annullering af indstillinger af minutur:

- Berør sensoren MENU for at vælge minuturet.
- Berør samtidig sensorerne < / >.

## Ændring af lydsignalet

Du kan ændre lydsignalet på følgende måde:

- Berør samtidig sensorerne < / >.
- Berør MENU gentagne gange for at vælge *ton* (tone). Displayet vil blinke *ton* !:
- Brug sensorerne < / > til at vælge den ønskede tone:  
Brug> til at vælge indstillingen 1-3  
Brug< til at vælge indstillingen 3-1.

## Justering af lysstyrke i displayet

Du kan justere lysstyrken i displayet fra 1 til 9, hvor 1 er mørkest og 9 er lysest. Indstillingen af lysstyrken gælder for det inaktive betjeningspanel, dvs. når ingen sensor er berørt i 7 sekunder.

Du kan justere lysstyrken i displayet på følgende måde:

- Berør samtidig sensorerne < / >.
- Berør MENU gentagne gange for at vælge *bri* (lysstyrke) — indstillingerne kan nås i sekvensen *ton* (tone) og *bri* (lysstyrke).
- Brug sensorerne < / > til at vælge den ønskede lysstyrke:  
Brug> til at vælge indstillingen 1 til 9  
Brug< til at vælge indstillingen 9 til 1.

### Bemærk:

Displayet bruger den stærkeste indstilling for lysstyrke, når det er aktivt, dvs. når en sensor er blevet berørt inden for de sidste 7 sekunder.

## Nattilstand

Displayet er dæmpet i tidsperioden 22:00 — 06:00.

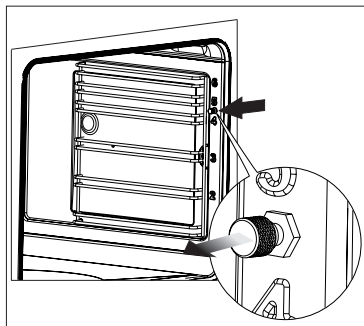
## Stegetermometer

Justerings- og visningsområde: 30 °C til 99 °C, opløsning: 1 grad, standardværdi: 80 °C.

Stegetermometeret registreres automatisk, når dets temperatur er over 0 °C.

### Bemærk:

Stikket til stegetermometeret er beskyttet med en hætte. Fjern beskyttelseshætten for at kunne sætte stegetermometeret i stikket.



Når stegetermometeret er sat i, viser de to cifre til venstre termometerets aktuelle temperatur, og de to cifre til højre viser den indstillede temperatur.

Hvis stegetermometerets temperatur er lavere en minimumstemperaturen på 30 °C, viser displayet "30". Hvis stegetermometerets temperatur er højere end maksimumtem-

peraturen på 99°C, viser displayet maksimumtemperaturen.

Når stegetermometeret sættes i, starter programmet, og temperaturen sættes til 80 °C. Den indstillede temperatur kan ændres, så længe temperaturerne vises, men ikke hvis timeren er i opstart.

Stegetermometerets alarm kan nulstilles ved at trykke på hvilken som helst sensor.

Et aktivt program med stegetermometer eller en indstillet alarm kan nulstilles ved at tage stegetermometeret ud og trykke på hvilken som helst sensor.

Brug af stegetermometer anbefales, når der tilberedes store portioner kød (mindst 1 kg).

Brug af stegetermometer anbefales ikke, når der tilberedes fjerkræ eller kød med ben i.

Når stegetermometeret ikke er i brug, skal det tages ud af stikket og fjernes fra ovnen.

### Vigtigt!

Brug kun det originale stegetermometer, der blev leveret sammen med apparatet.



## Kernetemperaturer ved brug af stegetermometer

KØDTYPE	KERNTEMPERATUR [°C]
SVINEKØD Svinekam Forloren hare	85 - 90 80 - 85
OKSEKØD Oksesteg Roastbeef rød rosastegt gennemstegt	90 - 95 50 - 55 65 - 70 75 - 80
KALVESTEG	85 - 90
LAMMESTEG	85 - 90
VILDT	80 - 85
FISK (HEL) f.eks. laks, ørred, torsk	80 - 85

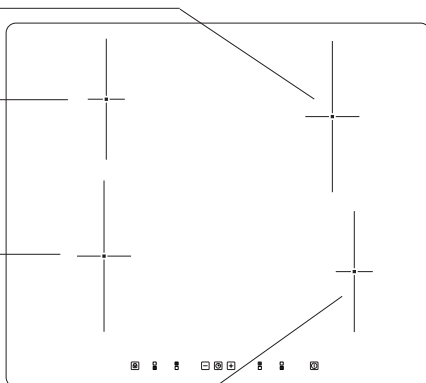
## Fakta om induktionskogeplader

Bageste højre booster-  
kogezone Ø 210

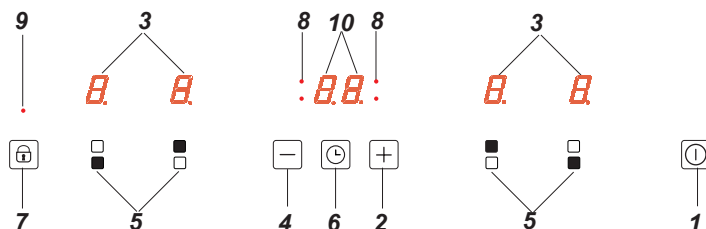
Bageste venstre booster-  
kogezone Ø 160

Forreste venstre booster-  
kogezone Ø 210

Forreste højre booster-  
kogezone Ø 160

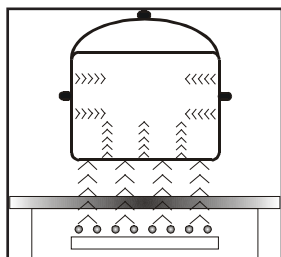


## Betjeningspanel



1. Tænd/sluk-sensor
2. Sensor til højere varmeindstilling
3. Kogezone-indikator
4. Sensor til lavere varmeindstilling
5. Sensor til valg af kogezone
6. Timer-sensor
7. Børnesikrings-sensor
8. Indikatorlys for timer
9. Indikatorlys for børnesikring
10. Timer-display

## Induktionskogezone



En generator leverer strøm til spolen, der er installeret i varmepanelet. Der er en induktions-spole under hver kogezone. Når en kogezone er tændt, skaber denne spole et magnetisk felt, som påvirker bunden af gryden direkte og varmer den op. Kogezonen selv varmes indirekte op af den varme, som gryden afgiver. Kogepladens overflade forbliver kold.

Induktionskogezone virker kun, når der anvendes ferromagnetiske gryder på den.

Induktionsopvarmning har to hovedfordele:

- Da gryden er den eneste varmekilde, er varmeforbruget optimeret
- Der forekommer ingen varmeinerti, da tilberedningen starter automatisk, i det øjeblik gryden sættes på varmepanelets overflade, og slutter, når gryden fjernes.

### Beskyttelsesudstyr:

Hvis panelet er installeret og betjenes korrekt, er beskyttelsesudstyr sjældent nødvendigt.

**Blæser:** Apparatet har en køleblæser for at elektronikken kan holde længere. Når varmepanelet bruges intensivt, går den i gang, og du hører en summende lyd. Blæseren kan fortsat arbejde, efter at apparatet er blevet slukket.

**Transistor:** Elektronikkens temperatur måles konstant af et termometer. Systemet afbryder automatisk kogezone i nærheden af de overophedede komponenter, hvis termometeret udløser et sådant signal.

**Registrering af gryde:** Grydedektoren er et nøgleelement i panelet, som afgør om opvarmning kan finde sted, og hvornår den skal stoppe. Små ting, der kan findes på kogezone, f.eks. en teske, kniv eller ring, vil blive ignoreret, og systemet aktiveres ikke.

## Registrering af en gryde på kogezone

Hver induktionskogezone er forsynet med en grydedetektor. Den aktiverer og deaktiverer automatisk, når en gryde sættes på/fjernes fra kogezone. Derved spares energi.

- Temperaturen vises, hvis der bruges en egnet gryde.
- Velegnet kogegrej til induktion har en flad, magnetisk bund. Se yderligere information i tabellen.


Varmetallet vil blinke på displayet, hvis der ikke sættes en gryde på kogezone, eller hvis gryden er uegnet. Kogezone tænder ikke. Kogezone slukker automatisk, hvis der ikke placeres en egnet gryde/pande på den inden for 1 minut. Under normale omstændigheder anbefales det ikke at slukke for kogezone ved at tage gryden/panden af. Brug de respektive knapper til at slukke for kogezone.

### **Bemærk:**

Bemærk, at alle indstillinger annulleres, hvis der forekommer en strømafbrydelse. Pas på, når strømmen vender tilbage. Indikatoren for restvarme "H" bliver vist på displayet, så længe kogezone er varme.

Sluk for kogezone på varmepanelet, når du er færdig med at bruge dem. Stol ikke på grydedetektorens indikationer.

## Valg af gryder/pander, der kan bruges på induktionszonerne

Mærkning af kogegrejet.	 Tjek, om der er et tegn på etiketten, der fortæller, at gryden/panden er egnet til brug på induktionsplader
	Brug magnetisk kogegrej (af emaljeret stål, jernholdigt rustfrit stål, støbejern), og tjek det ved at holde en magnet hen til bunden af gryden (skal sidde fast)
Rustfrit stål	Gryden registreres ikke
	Undtagen gryder af magnetisk stål.
Aluminium	Gryden registreres ikke.
Støbejern	Højeffektiv
	Bemærk: Gryderne kan ridse pladen.
Emaljeret stål	Højeffektiv
	Kogegrej med en flad, tyk og jævn bund anbefales.
Glas	Gryden registreres ikke
Porcelæn	Gryden registreres ikke
Kogegrej med kobberbund	Gryden registreres ikke

Kogegrejets bund skal være flad for at opnå den optimale temperaturkontrol på induktionsmodulet.

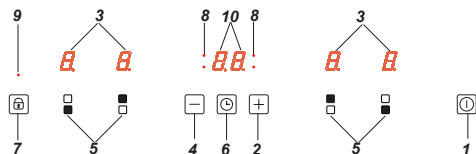
Et dybt præget logo eller en konkav bund på kogegrejet kan forstyrre temperaturkontrollen på induktionsmodulet og føre til overophedning af kogegrejet. Brug ikke beskadiget kogegrej med deformeret bund, da det kan medføre overophedning.

De mindste og største diametre er angivet i nedenstående tabel, og de afhænger af kogegrejets kvalitet.

Induktionskogezone	Diameter af grydebunden, der bruges på induktionspladen	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
210	125	210
160	110	160

Ved brug af kogegrej, der er mindre end minimumdiametrene, virker induktionszonen muligvis ikke.

## Betjeningspanel



- Umiddelbart efter at apparatet er blevet tilsluttet lysnettet, tænder alle displays kortvarigt. Din induktionskogeplade er derefter parat til brug.
- Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre dem med en finger i mindst 1 sekund.
- Berøring af en sensor ledsages af et lydsignal.

**Der må ikke placeres nogen genstande på sensorerne (dette kan medføre en fejl). Berøringssensorer skal altid holdes rene.**

### Tænding af apparatet

For at tænde apparatet skal du berøre og holde tænd/sluk-sensoren(1) i mindst 1 sekund. Alle displays (3) viser tallet "0".

**Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 10 sekunder, slukker apparatet af sig selv.**

### Tænding af kogezoneerne

Når apparatet er tændt ved hjælp af tænd/sluk-sensoren (1), skal du vælge en kogezone (5) inden for 10 sekunder.

1. Når en kogezonesensor(5) berøres, blinker "0" på det tilsvarende indikatordisplay for varmeindstilling.
2. Vælg den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (2) eller "-" (4).

**Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 10 sekunder, eller apparatet slukkes, slukker kogezoneen.**

**En kogezone er aktiv, når et tal eller bogstav vises på dens display. Dette indikerer, at kogezoneen er parat til at varmeindstillingen kan sættes eller ændres.**

### Valg af kogezonens varmeindstilling

Når kogezonedisplayet (3) viser et blinkende "0", kan man starte den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (2) eller "-" (4).

## Slukning af kogezoneerne

- En given kogezone skal være aktiv. Varmeindstillings-displayet blinker.
- For at slukke for en kogezone skal du berøre tænd/sluk-sensoren eller berøre sensoren (5) i 3 sekunder.

## Slukning af apparatet

- Apparatet fungerer, når mindst en kogezone er tændt.
- For at slukke apparatet skal du berøre sensoren tænd/sluk (1).

Hvis kogezoneen stadig er varm, vil det relevante display (3) vise bogstavet "H" for at indikere restvarme.

## Booster-funktion "P"

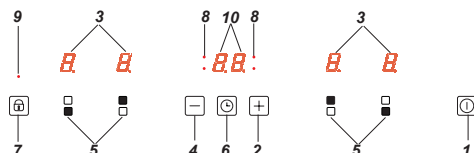
Booster-funktionen øger effekten på Ø 210 mm-kogezoneen fra 2300 W til 3000 W, og på Ø 160 mm-kogezoneen fra 1200 W til 1400 W.

Aktivering af booster-funktionen sker ved at vælge kogezone, sætte varmeindstillingen til "9" og derefter berøre sensoren "+" (2) igen. Displayet viser bogstavet "P".

For at deaktivere booster-funktionen, skal du berøre sensoren "-" (4) for at reducere varmeindstillingen eller løfte kogegejret væk fra kogezoneen.

**For 210 mm- og 160 mm-kogezoneerne er booster-funktionen begrænset til 10 minutters varighed. Når booster-funktionen automatisk er blevet deaktiveret, vil kogezoneen fortsat operere ved sin nominelle effekt. Booster-funktionen kan aktiveres igen, under forudsætning af at apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspoler ikke er overophedede. Hvis en gryde løftes væk fra kogezoneen, mens booster-funktionen er i gang, forbliver den aktiv og nedtællingen fortsætter.**

**Hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspoler bliver overophedede, mens booster-funktionen er i gang, deaktiveres den automatisk. Kogezoneen arbejder videre ved sin nominelle effekt.**



## Betjening af booster-funktion

Booster-funktionen kan aktiveres på alle kogezoneer.

De to venstre kogezoneer udgør et par, og de to højre kogezoneer udgør et par.

Booster-funktionen kan aktiveres på én kogezone i et par.

**Du kan ikke samtidigt bruge booster-funktionen på to kogeplader, der er placeret lodret ved siden af hinanden.**

**Hvis aktivering af booster-funktionen forårsager, at grænsen for det samlede strømforbrug i et par overskrides, vil varmeindstillingen for den anden kogezone i det pågældende par automatisk blive reduceret. Hvor meget strømmen reduceres afhænger af typen af den anvendte gryde.**

### Børnesikringen

Børnesikringen forhindrer børns uforvarende brug af apparatet. Apparatet kan betjenes, når børnesikringen er slået fra.

Børnesikringen kan aktiveres, når apparatet er tændt eller slukket.

### Aktivering af børnesikringen

Berør og hold sensoren (7) i 5 sekunder for at aktivere/deaktivere børnesikringen. Indikatorlyset (9) er tændt, når børnesikringen er aktiveret.

**Børnesikringen forbliver aktiveret, indtil den afbrydes, også selvom apparatet slukkes og tændes igen. Hvis strømmen fra lysnettet til apparatet afbrydes, deaktiveres børnesikringen.**

### Indikator for restvarme

Den varme, som forbliver akkumuleret i kogezoneen efter madlavningen, kaldes restvarmen. Apparatet viser to forskellige niveauer for restvarme. Når en kogezone er over 60 °C varm, og kogezoneen eller apparatet er slukket, vil displayet for den relevante kogezone vise bogstavet "H". Indikatoren for restvarme vises så længe, kogezonens temperatur overstiger 60 °C. Når en kogezones temperatur er mellem 45 °C og 60 °C, vil displayet for den pågældende kogezone vise bogstavet "h", som indikerer en lav restvarme. Når en kogezone er under 45 °C varm, slukkes indikatoren for restvarme.



Hvis indikatoren for restvarme er tændt, må du ikke berøre kogezone-  
nen, da der er risiko for forbrænding, og der må ikke sættes noget på  
den, som er varmfølsomt!

I tilfælde af en strømafbrydelse, vil "H" ikke blive vist på indikatoren for  
restvarme. Kogezonerne kan imidlertid stadig være varme!

### Begrænsning af funktionstiden

For at opnå øget effektivitet er induk-  
tionskogepladen forsynet med mulig-  
hed for at begrænse funktionstiden  
for hver af kogezoneerne. Den mak-  
simale funktionstid er sat i henhold  
til den sidst valgte varmeindstilling.  
Hvis du ikke ændrer varmeindstillin-  
gen i længere tid (se tabel), vil den  
pågældende kogezone automatisk  
slukke, og indikatoren for restvarme  
aktiveres. Men du kan når som helst  
tænde for og betjene individuelle  
kogezoner i overensstemmelse med  
brugervejledningen.

### Automatisk opvarmningsfunktion

- Berør sensoren (5) for at aktivere  
den valgte kogezone.
- Berør derefter "+" (2) eller "-" (4)  
for at indstille den ønskede varme  
i intervallet 1-8, og berør derefter  
sensoren(5) igen.
- Displayet vil skifte mellem bogsta-  
vet A og varmeindstillingen.

Efter en vis tid med øget effekt vil  
kogezoneen skifte tilbage til den  
valgte varmeindstilling, som vises  
på displayet.

Indstilling af temperatur	Maksimal funkti- onstid (timer)
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Indstilling af temperatur varmen	Varighed af den automatiske op- varmningsfunktion (minutter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Hvis en gryde løftes væk fra koge-  
zoneen og sættes på igen, inden  
opvarmnings nedtælling er  
gennemført, vil opvarmnings-  
funktionen blive genoptaget og  
nedtællingen vil fortsætte, indtil  
den er afsluttet.

## Timer

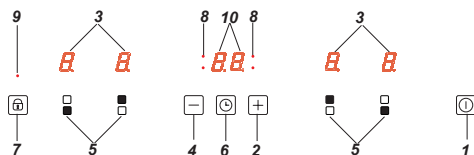
Timerfunktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en tilberedningstid. Den kan også bruges som minutur.

### Indstilling af timeren

Timerfunktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en tilberedningstid. Den kan også bruges som minutur.

- Vælg en kogezone ved at berøre kogezonesensoren (5). Tallet "0" vil blinke.
- Berør sensoren "+" (2) eller "-" (4) for at indstille den ønskede varme i intervallet 1 til 9.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensoren (6) inden for 10 sekunder.
- Berør sensoren "+" (2) eller "-" (4) for at indstille den ønskede tilberedningstid (1 til 99 minutter).
- Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil være tændt.

**Timerens nedtællingsperiode kan sættes uafhængigt for alle kogezoner. Hvis der er sat mere end én timer, vil den korteste periode blive vist. Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil blinke.**



### Ændring af timertiden

Timertiden kan ændres når som helst.

- Vælg en kogezone ved at berøre kogezonesensoren (5). Displayet vil blinke.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensoren (6) inden for 10 sekunder.
- Brug sensoren "+" (2) eller "-" (4) til at justere timerindstillingen.

### Tjek timertiden

Du kan når som helst berøre timer-sensoren (6) for at tjekke timerens nedtællingstid. Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil blinke.

## Standingsning af timeren

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydsignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

Afbrydelse af timerens nedtællingstid, før den er udløbet:

- Vælg en kogezone ved at berøre kogezonesensoren (5). Displayet lyser op.
- Berør og hold derefter sensor (6) i 3 sekunder, eller juster varigheden ved brug af "+" (2) eller "-" (4) ned til "00".

## Minutur

Hvis der ikke er nogen kogezone i brug, kan timer-funktionen bruges som et almindeligt minutur.

### Indstilling af minutur

Når apparatet er slukket:

- Tænd for apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren 1.
- Berør derefter sensoren (6) for at aktivere minuturet.
- Brug sensoren "+" (2) eller "-" (4) til at justere indstillingen af minuturet.

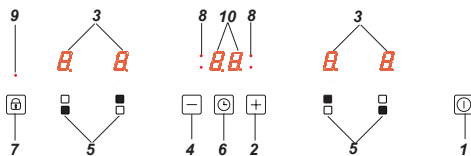
### Standingsning af minutur

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydsignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

Afbrydelse af minuturets nedtællingstid, før den er udløbet:

- Berør og hold sensor (6) i 3 sekunder, eller juster varigheden ved brug af "+" (2) eller "-" (4) ned til "00".
- Minuturs-funktionen påvirker ikke funktionen af kogezoneerne.

**Minuturet nulstilles, når timer-funktionen aktiveres.**



## Varmholdelse af mad

Med funktionen varmholdelse kan maden holdes varm på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved en lav varmeindstilling. Kogezonens varmeindstilling justeres automatisk, så temperaturen holdes på ca. 65 °C.

Herved beholder den varme mad sin smag og brænder ikke fast i grydens bund, klar til at servere. Denne funktion kan også bruges til smeltning af smør eller chokolade.

For at varmholdelses-funktionen skal fungere korrekt, skal du bruge en gryde eller pande med flad bund, så bundens temperatur måles nøjagtigt af temperatursensoren, der sidder i kogezonen.

Varmholdelses-funktionen kan aktiveres på alle kogezoneer.

På grund af faren for vækst af mikroorganismer anbefales det ikke at holde maden varm i længere tid, så varmholdelsesfunktionen slukker efter 2 timer.

Varmholdelse er en yderligere varmeindstilling, som kan sættes mellem "0" og "1", og den vises på displayet som "L".

Varmholdelsesfunktionen aktiveres på samme måde som beskrevet i afsnittet "**Tænding af kogezoneer**".

Varmholdelsesfunktionen deaktiveres på samme måde som beskrevet i afsnittet "**Tænding af kogezoneer**".

## Ovnen og dens funktioner

Symbolerne på funktionsknappen har følgende betydning:



### ECO-opvarmning

Dette er en optimeret varmefunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen. Med knappen i denne stilling er ovnluset slukket.



### Ovnlys

Når knappen er drejet til denne position, er lyset i ovnen tændt.



### Blæser og undervarme er tændt

Denne knap aktiverer både blæseren og undervarmeelementet. Ovnen opvarmes da fra bunden. Egnet til f.eks. pizza og tærter.

**Vigtigt! Hvis temperaturknappen er sat til nul, anvendes kølefunktionen.**



### Overvarme, undervarme og blæser er tændt.

Denne indstilling er særdeles velegnet til bagning af kager. Konvektionsbagning (anbefales til bagning).



### Blæser og ringvarmelegeme er tændt.

Når denne funktion er aktiveret, starter blæseren på ovnens bagvæg.

Det giver en konstant og jævn luftcirkulation i ovnen.

Denne varmemetode har følgende fordele:

- Ovnen varmer hurtigere op, og der er ingen grund til at foropvarme den

- To niveauer i ovnen kan bruges samtidigt

- Kødretter mister mindre fedt og saft under opvarmningen, hvilket forbedrer smagen

- Ovnen bliver ikke så snavset  
Du skal bruge temperaturindstillingen sammen med blæserfunktionen.

**Vigtigt! Hvis blæserfunktionen er tændt, når temperaturknappen sættes til nul, er kun blæseren aktiveret. Denne indstilling kan bruges til at afkøle retter eller selve ovnen.**



### Over- og undervarme er tændt.

Højeste temperatur er 250 °C. Hvis knappen er sat i denne position, varmer ovnen op på normal vis.



### Undervarme tændt

Højeste temperatur er 200 °C.



### Grill tændt

Denne indstilling aktiverer grillen.



### Intensiv grill (grill plus overvarme)

Maden grilles og opvarmes ovenfra på samme tid.

På den måde er temperaturen højere øverst i ovnen, hvilket gør den stegte mad mørkere. En praktisk indstilling for grilling af tykke emner



### **Blæser og intensiv grill er tændt**

Grill plus overvarme og blæser er tændt samtidigt. Dette reducerer grilltiden og forbedrer smagen.



### **Optøning**

Kun blæser er tændt, og alle varmeelementer er slukkede.



### **Hurtig foropvarmning**

Ringvarmelegeme og grill er tændt. Bruges til at forvarme ovnen.

## **Indikatorlys**

To lysindikatorer indikerer, at ovnen er tændt - en gul og en rød indikator. Når den gule indikator er tændt, betyder det, at ovnen er tændt. Når det røde lys slukker, betyder det, at ovnen har nået den indstillede temperatur. Hvis det anbefales i en opskrift, at en ret skal sættes i en opvarmet ovn, sæt den da ikke i ovnen, før det røde lys er slukket. Under bagning vil det røde indikatorlys tænde og slukke med mellemrum (opretholder temperaturen i ovnen). Det gule indikatorlys kan ligeledes tænde, når knappen står i positionen "Ovnlys".

## **Temperaturknop**

Ovntemperaturen styres med betjeningspanelets temperaturknop, der vises med symbolet °C. Ovnen standser opvarmningen, når du drejer knappen til nul.

***Følg altid de råd, der gives i opskriften for den mad, du tilbereder.***

## Bagning

Vent, indtil ovnen når den rette temperatur (indikatorlyset slukker), før bagværket sættes i ovnen.

## Korrekt bagetid

Følg instruktionerne i opskriften. Vær ekstra omhyggelig de første gange, du bruger din nye ovn til bagning, da den muligvis varmer hurtigere op end din tidligere ovn.

## Madlavning

Følg instruktionerne i opskriften. Hvis det er en ret, du har lavet mange gange tidligere, skal du være ekstra forsigtig de første gange, du laver den i din nye ovn.

## Grilning

Følg instruktionerne i opskriften. Sæt maden på grillristen, og skub den ind øverst i ovnen. Skub bradepanden ind nedenunder til opsamling af dryppende fedt.

## Læg ikke aluminiumsfolie i bunden af ovnen eller på siderne.

Varmen vil ikke udstråle rigtigt, så der er risiko for at ødelægge ovnens emalje.

## Opbevaringsskuffer til tilbehør

Du kan opbevare bradepanden, bageplader, grillrist og andet tilbehør i skuffen. Der er en sikkerhedsanordning, der stopper skuffen, hvis den ved et uheld trækkes for langt ud.

Hvis du vil trække skuffen helt ud, f.eks. for at rengøre den, skal du trække den ud til sikkerhedsanordningen, og derefter løfte forsiden op og trække den helt ud.

Sæt skuffen tilbage i modsat rækkefølge. Kontroller, at den er på plads i skinnerne i begge sider.

## Bagning

- Tabellerne 1 og 1A anbefales til bagning.
- Bageparametrene angives for 3 forskellige former for opvarmning: konventionel opvarmning (over- og undervarme), blæserfunktion, overvarme + blæser.

## Stegning af kød

- Tabel 2 anbefales til stegning af kød.  
Parametrene for stegning af kød gives for konventionel opvarmning og for blæser.
- De anbefalede parametre for kød, fisk og brødristning er samlet i tabel 3.
- De anbefalede parametre for stegning med blæser er samlet i tabel 4.

**TABEL 1: Kager**

Kager	Over- og undervarme		Opvarmning med blæser		Over- og undervarme		Bagetid [min.]
	Ovnplacering	Temperatur [°C]	Ovnplacering	Temperatur [°C]	Ovnplacering	Temperatur [°C]	
<b>Bagning i bageform</b>							
Sandkage	2	170-180	2	150-170	2	150-170	60-80
Sandkage	2	160-180	2	150-170	2	150-170	65-80
Tærtebund	2-3	170-180	2-3	160-170	2-3	160-170	20-30
Blød sandkage	2	170-180					30-40
Mørdejskage med frugt			2-3	160-180	2-3	160-180	60-70
Ostekage (på mørdejsbund)			2	140-150	2	140-160	60-90
Gærkage	2	160-180	2	150-170	2	150-170	40-60
Brød (f.eks. fuldkorns)	2	210-220	2	180-200	2	180-200	50-60
<b>Bagning på bageplader</b>							
Mørdejsbund med frugt	3	170-180	3	160-170	3	160-170	35-60
Frugtkage (gær eller bagepulver)			3	160-170	3	160-170	30-50
Kage med krymmel	3	160-170	3	150-170	3	150-160	30-40
Roulade	2	180-200					10-15
Pizza (tynd bund)	3	220-240			3	200-220	10-15
Pizza (tyk bund)	2	190-210			3	180-200	30-50
<b>Små kager</b>							
Små kager	3	170-180	3	150-160	3	150-160	10-25
	2 plader	--	1+3	140-150	--	--	25-35
Butterdej	3	180-190	3	170-190	3	170-180	18-25
Marengs	3	90-110			2	90-110	80-90
Vandbakkelser			2	170-190	2	170-190	35-45



## Boller

75 g gær  
150 g margarine  
5 dl mælk (sødmælk)  
½ tsk. salt  
135 g sukker  
Kardemomme  
900 g mel

Smuldr gæren, og bland den med noget af mælken. Smelt margarinen, og hæld den i resten af mælken. Bland alle ingredienserne, indtil du har en glat dej.

Lad dejen hæve i 15 minutter i en skål. Form den til små boller, og læg dem i forme. Lad dejen hæve i 30-40 minutter på bagepladen. Pensl med pisket æg, og drys med sukker.

Bages ved 160-180 °C ved over- og undervarme i 30-40 min. eller ved 150-170 °C med blæser i 30-40 min.

## Muffins

ca. 20 stk.

1 portion dej til saftig sandkage eller fyldig sandkage med revet citronskal  
60-90 g rosiner eller korender

Ovntemperatur:

Over- og undervarme 180-190 °C

eller blæser 160-170 °C

Bagetid 10-20 min.

Tænd ovnen. Lav kagedejen ifølge et af forslagene, og tilsæt i begge tilfælde revet citronskal. Bland rosinerne eller korenderne i. Sæt muffinforme/papirforme på en bageplade.

Læg dejen i formene f.eks. med en ske.

Bages midt i ovnen i 10-20 min.

## Roulade

3 æg  
135 g sukker  
120 g mel  
1 tsk. bagepulver  
1 tsk. vand

Fyld:

280 g syltet frugt eller marmelade eller 1 portion chokoladesmørcreme

Bagetid 10-15 min.

Giver 20-24 skiver. Ovntemperatur, over- og undervarme 180-200 °C

Nem at blande, hurtig at bage og rulle sammen. Kan fyldes med f.eks. let sødet æblekompot, hindbærmarmelade eller chokoladesmørcreme.

Tænd ovnen i god tid. Dæk en bageplade med fedttæt papir eller bagepapir. Pisk æg og sukker sammen. Bland mel og bagepulver i, og bland det grundigt sammen med vandet. Smør dejen ud i et jævnt lag på papiret. Bages midt i ovnen, 10-15 min., ved over- og undervarme ved 180-200 °C. Strø lidt sukker på kagen, og vend den over på et stykke fedttæt papir. Pensl med koldt vand, og fjern det papir, kagen blev bagt på. Spred et tyndt lag af frugtkompot eller marmelade på kagen, og rul den sammen. Eller lad kagen afkøle under et fugtigt stykke fedttæt papir, og smør den med chokoladesmørcreme, og rul den sammen.

TIPS: Skær rouladen i skiver på ca. 3 cm, server som dessert med en klat flødeskum og frugt eller bær på toppen.

**TABEL 1A: Kager**

Kager	Over- og undervarme		Opvarmning med blæser		Bagetid minutter
	Ovnplacering	Temperatur [°C]	Ovnplacering	Temperatur [°C]	
Boller	3	160-180	3	150-170	30-40
Muffins	3	180-190	3	160-170	10-20
Roulade	3	180-200	-	-	10-15

**TABEL 2: Stegning af kød**

Kødet	Ovnplacering nedefra		Temperatur °C		Stegetid* min.
	Opvarmning med blæser	Over-undervarme	Opvarmning med blæser	Over-undervarme	
<b>Oksekød</b>					
Roastbeef eller filet foropvarmet ovn		3		250	ca. 1 cm: 12-15
pink (medium) foropvarmet ovn		3		250	15-25
gennemstegt		3		210-230	25-30
Steg	2	2	160-180	200-220	120-140
<b>Svinekød</b>					
Steg	2	2	160-180	200-210	90-140
Skinke	2	2	160-180	200-210	60-90
Filet		3		210-230	25-30
<b>Kalvekød</b>	2	2	160-170	200-210	90-120
<b>Lam</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>Vildt</b>	2	2	175-180	200-220	100-120
<b>Fjerkræ</b>					
Kylling	2	2	170-180	220-250	50-80
Gås (ca. 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
<b>Fisk</b>	2	2	175-180	210-220	40-55

\*Anbefalingerne i tabel 2 gælder for 1 kg kød.

Det er at foretrække at stege store stykker kød, og stegetiden for hvert ekstra kilo er 30-40 minutter. Vend kødet halvvejs gennem stegetiden.

Vigtigt: Brug kun ovnfaste fæde.

**TABEL 3: Grill**







Ret	Ovnplacering fra bunden	Temperatur [°C]	Stegetid [min.]	
			Den ene side	Den anden side
Svinekotelet	4	220	8-10	6-8
Flæskefars	3	220	10-12	6-8
Kebab	4	220	7-8	6-7
Pølser	4	220	8-10	6-8
Roastbeef (ca. 1 kg)	3	220	12-15	10-12
Kalvekotelet	4	220	8-10	6-8
Kalvesteg	4	220	6-8	5-6
Lammekotelet	4	220	8-10	6-8
Halv kylling (ca. 500 g)	3	220	25-30	20-25
Fiskefilet	4	220	6-7	5-6
Ørred (ca. 200 – 250 g)	3	220	5-8	5-7
Ristet brød	4	220	2-3	2-3

**TABEL 4: Blæser + grill**

Ret	Vægt [kg]	Ovnplacering nedefra	Temperatur [°C]	Stegetid [min.]
Flæskesteg	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Lam	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	180-190	30-40
Kylling	1,0	2	180-190	50-60
And	2,0	1-2	170-190	85-90
Gås	3,0	1	140-160	110-130
Kalkun	2,0	2	180-190	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Under stegningen dryppes kødet adskillige gange med skyen eller varmt saltvand.

**TABEL 5: Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning**

Ret	Ovnfunktion	Temperatur [°C]	Ovnplacering fra bunden	Tilberedningstid [min.]
Sandkage		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kager		180 - 200	2	50 - 70
Fisk		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Oksekød		200 - 220	2	90 - 120
Svinekød		200 - 220	2	90 - 160
Kylling		180 - 200	2	80 - 100

ECO-opvarmningen er en optimeret varmfunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen.

Du kan ikke reducere tilberedningstiden ved at vælge en højere temperatur. Foropvarmning anbefales ikke.

Skift ikke temperaturindstilling, og luk ikke ovnlågen op under madlavningen.

## Rengøring af lågen

Korrekt og regelmæssig rengøring forlænger apparatets levetid.

### Regelmæssig vedligeholdelse

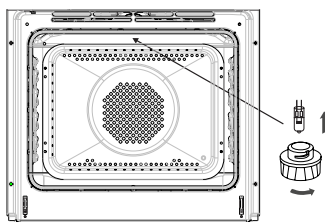
**Brugeren skal sørge for følgende:**

- Hold ovnen og dens omgivelser rene.

**Vigtigt! Sørg for, at ovnen er slukket, og at alle knapper står på "0". Rengøring må ikke ske, før ovnen er kold.**

### Udskiftning af pæren i ovnen

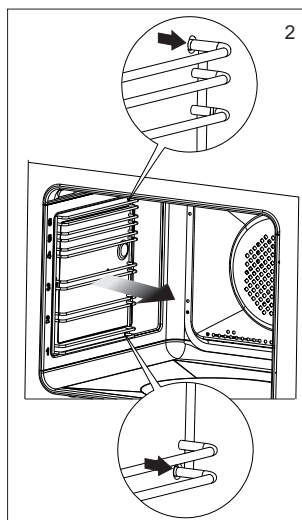
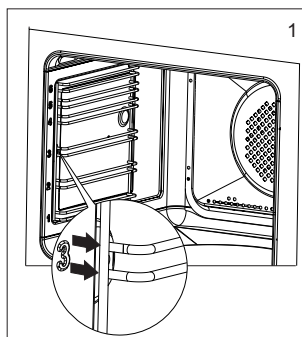
Sluk for hovedafbryderen eller fjern sikringerne, da strømforsyningen til ovnen skal være afbrudt, før pæren udskiftes. Fjern pæren, og indsæt en ny (G9, 25 W ovnpære). Træk halogenpæren ud med et stykke stof eller papir.



**Vigtigt! Pas på ikke at berøre halogenlampen direkte med fingrene!**

## Ovnudstyr

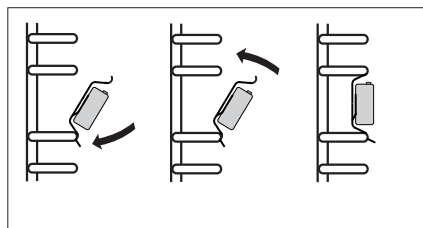
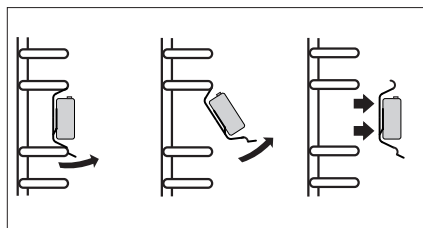
Ovnen er udstyret med sideskinner, der kan udtages. De tages ud til rengøring ved at trække i håndtaget foran og derefter trække skinnen ud og fjerne den fra det bageste beslag. Efter rengøring af skinnerne, sættes de ind i åbningerne i ovnen og trykkes ned i beslaget.



Teleskopskinnerne bør tages ud og rengøres sammen med hyldeholderne. Før du sætter bagepladen på teleskopskinnerne, skal de trækkes ud (hvis ovnen er varm, trækkes teleskopskinnerne ud ved at fastgøre bagkanten af bagepladen på knopperne på den forreste del af teleskopskinnerne), og derefter skubbes de ind sammen med pladen.

### Vigtigt!

Vask ikke teleskopskinnerne i opvaskemaskine.



### Rengøring af ovn med katalytiske sidevægge.

Den specielle emaljebelægning på siderne i ovnen gør, at ovnen til en vis grad kan rense sig selv for madrester, fedtstæk osv., forudsat at disse ikke er tørret ind eller brændt fast.

I den forbindelse skal ovnen opvarmes i ca. 1 time ved 250°C, hvorved madrester, fedtstæk o.l. i vid udstrækning brændes af.

Da denne selvrensning kræver ekstra energi, bør du altid først undersøge, hvordan og hvor kraftigt ovnen er tilsmudset.

En svagt tilsmudset ovn kan også renses ved lavere temperaturer.

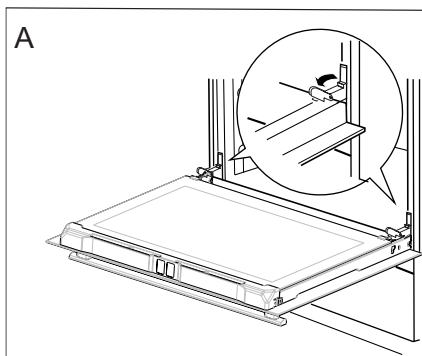
Ved kraftig tilsmudsning kan det forekomme, at ovnen først bliver ren efter at være benyttet flere gange.

Rester af krydderier o.l. kan fjernes med en blød børste eller en tør klud. Stærkt farvende fødevarer kan evt. forårsage en svag misfarvning af den katalytiske emalje, hvilket dog ikke påvirker den selvrensende funktion. Når ovnen er benyttet nogle gange, vil disse steder igen forsvinde.

**Da den katalytiske emalje er meget sart, må den aldrig behandles med ovnspray eller aggressive skuremidler. Disse vil beskadige belægningen!**

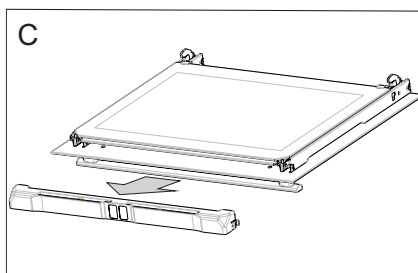
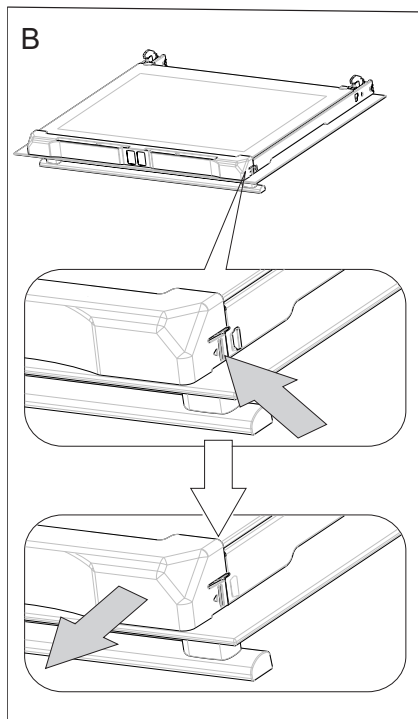
## Aftagning af lågen

Det er muligt at tage lågen af for at få bedre adgang til ovnen ved rengøring. Dette gøres ved at vippe sikkerhedsbeslaget på hængslet opad (fig. A). Luk lågen let, løft og træk den ud mod dig. Lågen sættes på igen ved at følge trinene i omvendt rækkefølge. Når den sættes i, skal det sikres, at indskæringen på beslaget er korrekt placeret på fremspringet på hængselbeslaget. Når lågen er sat i, skal sikkerhedsbeslaget omhyggeligt sænkes igen. Hvis sikkerhedsbeslaget ikke er sat, kan der ske skade på hængslet, når lågen lukkes.



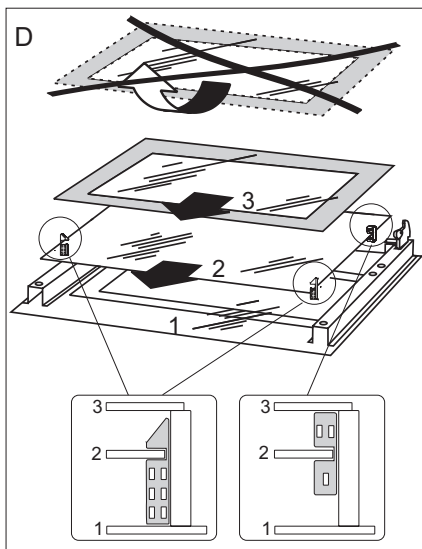
## Aftagning af det inderste glaspanel

1. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C).



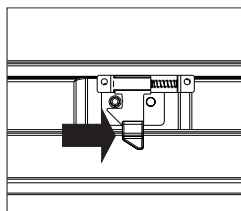
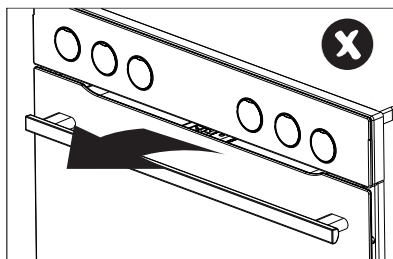
2. Du kan derefter fjerne glaspanelet (fig. D). Efter rengøring gentages proceduren i omvendt orden.

**Vigtigt! Tving ikke toplisten ind på begge sider af lågen samtidigt.** For at påsætte toplisten korrekt på lågen, skal du først sætte den venstre ende på lågen og derefter presse den højre ende ind, indtil du hører et "klik". Pres derefter den venstre ende ind, indtil du hører et "klik".

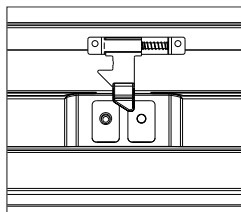


## Børnesikring

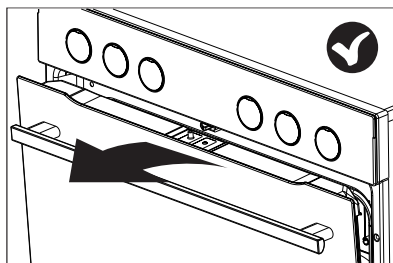
Ovnlågen har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne lågen. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til.



*Deaktivering af børnesikringen.*



*Børnesikringen deaktiveres, og du kan åbne lågen.*



Børnesikringen slås til igen, når du lukker lågen.



## Pleje af emaljekomfur og plader

Beskyt **kogepladen** mod misfarvning ved at tørre den af efter hver brug. Undgå slibende rengøringsmidler. Brug almindeligt opvaskemiddel eller sæbe. Hvis du ønsker at polere det, brug da vinduesrens.

## Tekniske data

### Dimensioner

Bredde	595 mm
Højde	900 mm
Dybde	600 mm

### Udstyr

- 2 bageplader
- 1 bradepande
- 1 grillrist
- 1 tippesikring

### Effekt

- Kogeplade 7400 W
- Ovn 3600 W
- Grill 1500 W

Total 11000 W

## Hvis apparatet ikke virker:

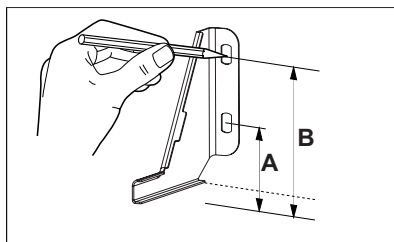
For tilslutning til lysnettet, se mærkepladen på bagsiden af apparatet.

For kontakt til Cylinda Service, se boksen.

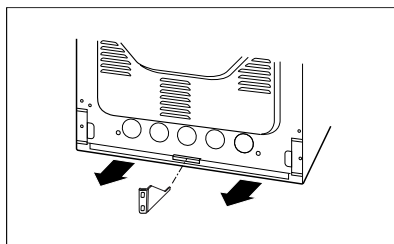
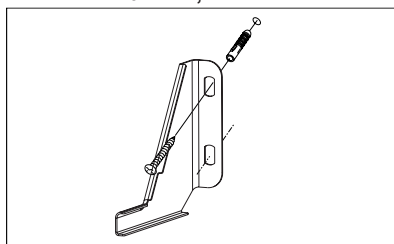
(Find modelnummeret ved at trække apparatet ud og læse typeskiltet på siden af apparatet).

**Advarsel!** Foretag ikke selv nogen reparationer. Elektrisk udstyr skal altid repareres af en autoriseret elektriker.

## Montering af tippesikring



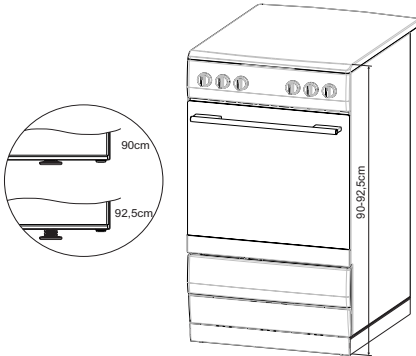
**A=104 mm; B=147 mm**



Hvis fliser osv. kun dækker den øverste del af bagvæggen, skal tippesikringen sættes i en afstand af tilsvarende tykkelse.

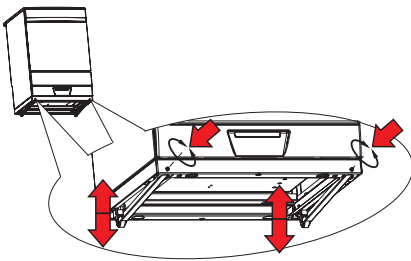
## Apparatets højde

Standardhøjden på et fritstående komfur med justerbar sokkel er 90 cm. Du kan justere højden til 92,5 cm med benene i højeste position.

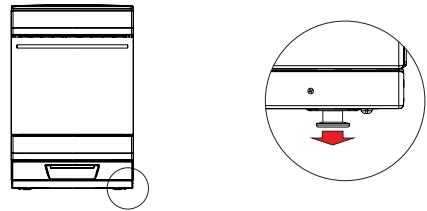


### Justering af komfuret fra 90 til 92,5 cm

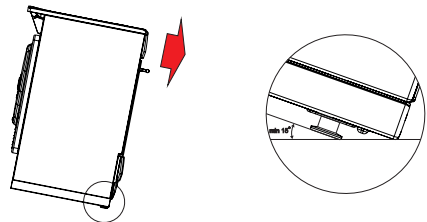
\*Nogle modeller: Brug de forreste skruer til at justere baghjulene. Vigtigt: Belast ikke baghjulene, når du gør dette.



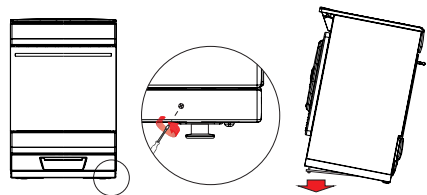
1. Vip komfuret bagud, og skru på de forreste justeringsben for at indstille til den korrekte højde.



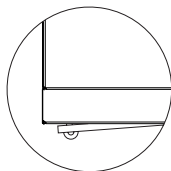
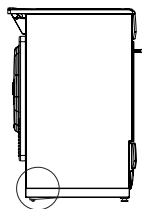
2. Vip komfuret fremad. Komfuret er tungt, baghjulene må ikke overbelastes. Få hjælp fra andre.



3. Skru på de justeringsskruer, der sidder på forsiden af den justerbare sokkel. Når skrueerne skrues løse, vil hjulene glide mod apparatets bagside.

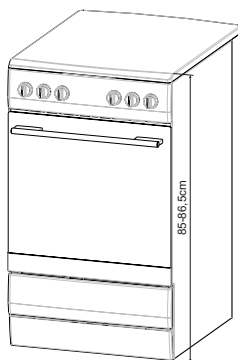
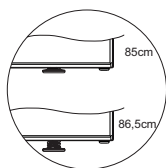


4. Placer apparatet, og tjek, at komfurets højde er korrekt.



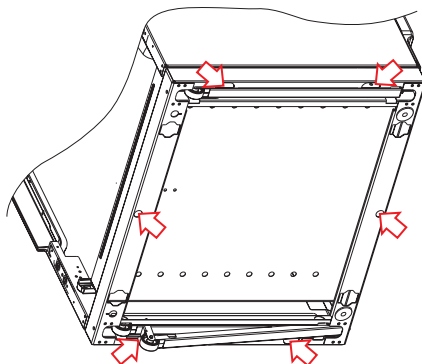
### Højde uden sokkel

Juster komfuret fra 85 til 86,5 cm: fjern soklen, og sæt 4 nye ben på. Du kan justere højden til 86,5 cm med benene i højeste position. Det anbefales at være to personer om dette.



### Justering af komfuret fra 85 til 86,5 cm

1. Tag først soklen af. Læg apparatet på siden, og fjern med en skruetrækker de 6 skruer, der er markeret på nedenstående tegning.



De ben, der er monteret i soklen er for høje - 45,5 mm. Du skal bruge de kortere ben, der findes i tilbehørsposen.

2. Sæt de nye ben i de fire huller i apparatets bund, og reguler højden til 86,5 cm.







## NO

**Service:** Kontakt butikken der du kjøpte produktet så de kan henvise deg til lokal service

**Oppgi:** Produkttype, Serienummer, Kjøpsdato, Problembeskrivelse, Navn og adresse, Telefonnummer

## DK

**Service:** Kontakt butikken hvor købet blev foretaget og få info om service kontakt

**Nødvendig information:** Model navn, Serienummer (står på typeskiltet), Kjøpsdato, Beskrivelse af problemet, Navn og adresse, Telefonnummer

## FI

**Huolto:** Ota yhteyttä myymälään, josta ostit tuotteen, niin saat lisätietoja lähimmästä huoltoliikkeestä

**Tarvittavat tiedot:** Mallinumero, Sarjanumero, Ostopäivä, Ongelman kuvaus, Nimi ja osoite, Puhelinnumero

## SE

**Service:** Vi har service i hela Sverige. Besök [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)  
Ring 0771-25 25 00  
(endast lokaltaxa)

**Uppge:** Maskintyp, serienummer, inköpsdatum, problembeskrivning, namn och adress, ditt telefonnummer

**Kontakta oss:**  
[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

## UK

**Service:** Nationwide service in Sweden  
Visit [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)  
Call 0771-25 25 00

**Declare:** Model code, Serial number, Purchase date, Problem description, Name and address, Phone number

**Contact us:**  
[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

**Cylinda**  
en enklare vardag