

<b>ADVARSEL</b>	<b>405</b>	Bruk av tilbehøret	417
Generelle sikkerhetsregler	405	Bruk av koketoppen	418
Installasjon	410	Feilmeldinger	419
Produktets formål	411	Bruk av oppbevaringsrommet (der det finnes)	419
Denne bruksanvisningen	411	Bruk av ovnen	419
Produsentens ansvar	412	Digital programmeringsenhet	420
Typeskilt	412	Bruk av temperatursonden (kun på noen modeller)	422
Avhending	412	Tilberedningsråd	424
Indikasjoner for europeiske kontrollorganer	412	Veiledende tabell for tilberedning	425
Tekniske data for energieffektivitet	412	Veiledende tabell for tilberedning med temperatursonde (kun på enkelte modeller)	426
For å spare energi	412	<b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD</b>	<b>427</b>
Lyskilder	412	Rengjøring av apparatet	427
Hvordan lese bruksanvisningen	413	Rengjøring av den glasskeramiske platetoppen	427
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>413</b>	Knapper	427
Generell beskrivelse	413	Rengjøring av døren	427
Platetopp	414	Rengjøring av ovnsrommet	429
Betjeningspanel	415	Pyrolyse (kun enkelte modeller)	430
Andre deler	415	Ekstraordinært vedlikehold	431
Tilbehør	415	<b>INSTALLASJON</b>	<b>432</b>
<b>BRUK</b>	<b>416</b>	Plassering	432
Innledende oppgaver	416	Strømtilkobling	434
Grunnleggende funksjoner	416	For installatøren	435
Tilleggsfunksjoner	417		

Vi anbefaler deg å lese nøye gjennom bruksanvisningen. Den inneholder alle nødvendige anvisninger for å bevare produktets estetiske og funksjonelle egenskaper over tid. For mer informasjon om produktet kan du besøke: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## ADVARSEL

### Generelle sikkerhetsregler

#### Personskader

- Dette produktet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk. Barn må holdes på avstand fra produktet.
- Produktet blir svært varmt under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene inne i ovnen.
- Bruk grytevotter når du setter inn eller tar ut varm mat, samt

når mat flyttes i ovnsrommet.

- Slukk aldri flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Dette produktet kan brukes av barn som er eldre enn 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, gitt at de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av produktet og om farene som er

ON

forbundet med bruk av dette.

- Barn må ikke leke med produktet.
- Hold barn som er yngre enn 8 år unna produktet, hvis de ikke er under konstant tilsyn.
- Ikke la barn som er yngre enn 8 år oppholde seg i nærheten av produktet under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Vær spesielt oppmerksom på at kokesonene varmes opp svært raskt. Unngå å varme opp tomme kjeler. Fare for overoppheting.
- Etter bruk må kokesonene slås av. De holder seg meget varme over en viss tid etter at de ble slått av. Ikke berør platetoppens overflate.
- Stekeprosessen må alltid overvåkes. En kortvarig tilberedning må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Å tilberede mat som inneholder fett og/eller olje uten å følge med kan være farlig og vil kunne føre til brann. Man må ALDRI forsøke å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekke til flammen, for eksempel med et lokk eller et teppe.
- Ikke bruk booster-funksjonen eller / Double Booster (hvis de finnes) til å varme opp fet mat eller olje, da dette utgjør en

brannfare.

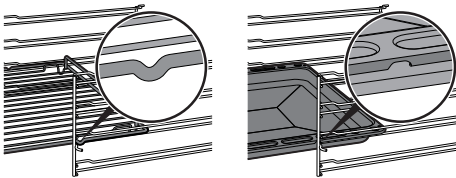
- Under tilberedning må ikke metallgjenstander som bestikk eller dekketøy plasseres på platetoppen, da den kan overopphetes.
- Ikke bruk hermetikkbokser, lukkede beholdere, servise og plastbeholdere til tilberedning.
- Ikke stikk skarpe gjenstander av metall (bestikk eller redskaper) inn i slissene på apparatet.
- Ikke bruk eller oppbevar brennbare materialer i nærheten av apparatet.
- Ikke hell vann direkte på svært varme bakebrett.
- Ovnsdøra må være stengt under tilberedningen.
- Hvis du må sjekke maten eller når tilberedningen er ferdig, åpne døra 5 centimeter i noen få sekunder, la dampen slippe ut, og åpne så døra helt.
- Ikke åpne oppbevaringsrommet (der det finnes) når ovnen er på og fremdeles varm.
- Gjenstandene inne i oppbevaringsrommet (der det finnes) vil kunne bli svært varme når ovnen er i bruk.
- Slå av produktet etter bruk.
- Trekk ikke i ledningen for å ta ut støpselet (hvis det finnes).
- IKKE BRUK ELLER OPPBEVAR BRENNBARE MATERIALER INNE I OPPBEVARINGSKAMMERET

(HVIS DETTE FINNES), OG HELLER IKKE I NÆRHETEN AV APPARATET.

- IKKE BRUK SPRAYFLASKER I NÆRHETEN AV PRODUKTET MENS DET ER I FUNKSJON.
- IKKE FORETA ENDRINGER PÅ DETTE PRODUKTET.
- Før alle slags inngrep på produktet (installasjon, vedlikehold, posisjonering eller flytting), må det alltid benyttes personlig verneutstyr.
- Ikke rengjør apparatet mens det fremdeles er varmt eller i funksjon.
- Før alle slags inngrep på produktet, må du koble fra strømmen.
- ADVARSEL: Før du skifter ut lyspærene i den innvendige belysningen må du forsikre deg om at apparatet er avslått og at strømforsyningen er koblet fra eller slått av ved hjelp av hovedbryteren.
- Lyspærene som brukes i dette er apparatet er spesifikke pærer for bruk i husholdningsapparater. De må ikke brukes til belysning i hjemmet.
- Prøv aldri å reparere produktet selv, eller uten hjelp fra autoriserte tekniske fagfolk.
- For å unngå enhver fare, må du kontakte teknisk service øyeblikkelig dersom strømkabelen er skadet. De vil sørge for utskifting.
- Hvis det oppstår sprekker eller hvis kokeflaten i glasskeramikk skulle bli ødelagt, må du slå av produktet umiddelbart. Koble fra strømforsyningen og kontakt teknisk service.
- Ikke berør eller rengjør platetoppens overflate mens den er i bruk, eller når kontrolllampene for restvarme lyser.
- Aktiver funksjonssperren hvis barn eller husdyr som kan nå platetoppen er i nærheten.
- Slå av platene etter bruk. Du må aldri stole på kun kokekarsensoren.
- Pass ekstra godt på barna, da det er vanskelig for dem å se indikasjonen på restvarme. Etter bruk holder kokesonene seg meget varme over en viss tid, selv om de er slått av. Pass på at barn aldri kommer i kontakt med dem.
- Personer med pacemakere eller andre lignende innretninger må først sørge for at bruk av disse enhetene ikke settes i fare av det induktive feltet, hvis frekvensområde er mellom 20 og 50 kHz.
- I henhold til bestemmelsene om elektromagnetisk kompatibilitet, faller induksjonstoppen inn under gruppe 2 og klasse B (EN 55011).

## Skader på produktet

- Ikke bruk slipende aggressive rengjøringsmidler eller spisse metallskraper til rengjøring av glassdørene i stekeovnen. Disse kan lage riper i overflaten og føre til at glasset sprekker.
- Bruk eventuelt redskaper i tre eller plast.
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Bruk ikke som støtteoverflate.
- Ikke tett igjen åpninger, ventilasjonshull eller åpninger for utslipp av varme.
- Ikke sitt på produktet.
- Du må ikke lene deg mot eller sette deg på den åpne døren på produktet.
- Rister og bakebrett må settes inn i sidesporene og skyves inn så langt det går. De mekaniske sikkerhetslåsene som hindrer at disse kan trekkes ut, må være vendt nedover og mot ovnsens bakre del.



- Hold alltid øye med apparatet under tilberedninger som kan forårsake overoppheting og brann i olje og fett. Utvis maksimal forsiktighet
- Fare for brann: Ikke legg gjenstander oppå kokeflatene.

- Ikke spray noen sprayprodukter i nærheten av ovnen.
- **PRODUKTET MÅ IKKE UNDER NOEN OMSTENDIGHETER BRUKES TIL Å VARME OPP ROM.**
- Ikke bruk servise eller beholdere i plast til tilberedning.
- Ikke sett hermetikkbokser eller lukkede beholdere inn i ovnsrommet.
- Fjern alle bakebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.
- Ikke dekk til bunnen i ovnsrommet med aluminiumsfolie.
- Ikke plasser kjeler eller ildfaste former direkte på bunnen i ovnsrommet.
- Om nødvendig er det mulig å bruke risten til bakebrettet (føler med eller selges separat, avhengig av modell), plassert i bunnen som støtte for tilberedningen.
- Ved bruk av bakepapir må det plasseres slik at det ikke hindrer sirkulasjonen av varmluft i ovnsrommet.
- Ikke bruk den åpne døren til å plassere kjeler eller ildfaste former direkte på det innvendige glasset.
- Kokekar og stekepanner må plasseres innenfor platetoppens ytre omkrets.

- Alle kokekar må ha jevne, flate bunner.
- Dersom noe væske skulle koke over eller bli sølt, fjern den overflødige væsken fra platetoppen.
- Ikke hell syreholdige stoffer, slik som sitronsaft eller eddik, på platetoppen.
- Ikke spill sukker eller søte blandinger på platetoppen under tilberedningen.
- Ikke legg materialer eller produkter som kan smelte eller antennes (papir, plast eller aluminiumsfolie) på platetoppen under tilberedningen.
- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Plasser kokekarene direkte på flaten av glasskeramikk.
- Ikke sett tomme kokekar eller panner på påslatte kokesoner.
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskrapere.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdelene (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamper).
- Unngå likevel at harde og tunge gjenstander faller ned på den keramiske platetoppen, da de vil kunne føre til skader.
- Ikke bruk den åpne døren som brekkstang for å plassere apparatet inne i møbelet.
- Unngå for mye trykk på ovnsdøren når den er åpen.
- Pass på at gjenstander ikke setter seg fast i dørene.
- Ikke bruk håndtaket til å løfte eller flytte dette apparatet.
- Produktet er ikke utviklet for å fungere med eksterne tidtakere eller fjernstyrte systemer.

### **Temperatursonde (der det finnes)**

- Ikke ta på stangen eller spissen av temperatursonden etter å ha brukt den.
- Beskytt hendene med grytevotter når du bruker temperatursonden.
- Ikke lag riper eller skader på de emaljerte eller kromerte overflatene med spissen eller pluggen på temperatursonden.
- Ikke sett temperatursonden inn i åpninger eller hull på produktet.
- Når du ikke bruker temperatursonden må du passe på at beskyttelsesdekslet er korrekt lukket.
- Ikke forlat temperatursonden uten oppsyn.
- La ikke barn leke med sonden.
- Pass på at du ikke skader deg

på noen av de spisse delene av sonden.

- Ikke dra i kabelen for å fjerne temperatursonden fra uttaket eller fra strømforsyningen.
- Pass på at verken temperatursonden eller kabelen henger seg fast i døra.
- Pass på at temperatursonden eller tilhørende ledning kommer i kontakt med varmeelementene i ovnsrommet.
- Ingen deler av temperatursonden må komme i kontakt med veggene i ovnsrommet, med varmeelementene, med ristene eller med stekebrettene når disse fremdeles er varme.
- Temperatursonden skal ikke oppbevares inni produktet.
- Fjern temperatursonden fra ovnen før du gjennomfører pyrolysen (der dette er tilgjengelig).
- Ikke bruk temperatursonden under pyrolysen (der dette er tilgjengelig).
- Forsikre deg om at pluggen på sonden er satt helt inn i uttaket.
- Ikke bruk sonden for å sette inn eller fjerne matvarene fra ovnsrommet.
- Bruk kun temperatursonden som medfølger apparatet.

## For apparater med pyrolysefunksjon

- I løpet av pyrolysen kan overflatene bli varmere enn normalt. Barn må holdes på avstand fra produktet.
- Før pyrolysesyklusen starter, fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedninger fra ovnsrommet.
- Før pyrolysen startes opp må man fjerne alt tilbehør inne i ovnsrommet, inkludert ovnsstigene.
- Før pyrolysen startes må man slå av brennere eller elektriske plater på platetoppen.
- Under den første pyrolysen vil det kunne komme ubehagelig lukt, som skyldes normal fordampning av de enkelte oljeholdige stoffer fra produksjonen. Dette er et helt normalt fenomen, som forsvinner etter den første pyrolysen.

## Installasjon

- **DETTE PRODUKTET MÅ IKKE INSTALLERES I BÅTER ELLER CAMPINGVOGNER.**
- Dette produktet må ikke installeres på en sokkel.
- Før alle slags inngrep på produktet (installasjon, vedlikehold, plassering eller flytting), må du alltid benytte egnet personlig verneutstyr.
- Plasser produktet inn i

- innbyggingsmøbelet ved hjelp av en annen person.
- Kontroller at møbelet er utstyrt med alle nødvendige åpninger.
  - Kontroller at møbelmaterialet er varmebestandig.
  - For å unngå eventuell overoppheting må ikke produktet installeres bak en innbyggingsdør eller et panel.
  - Installasjon og service må utføres av autoriserte tekniske fagfolk, i samsvar med gjeldende standarder.
  - Elektriske tilkoblinger må utføres av autorisert teknisk personell.
  - Jordkoplingen er påbudt ifølge reglene fastlagt av sikkerhetsnormene for elektriske anlegg.
  - Bruk ledninger som tåler en temperatur på minst 90 °C.
  - Skruene til forsyningsledningene på klemmebrettet må trekkes til med et dreiemoment på 1,5 -2 Nm.
  - Vær forsiktig hvis du kobler til ytterligere elektriske apparater. Koblingskabler må ikke komme i kontakt med varme kokesoner.
  - Installasjon og eventuell utskifting av strømkabelen må utelukkende utføres av teknisk godkjent personale.
  - For å unngå enhver fare, må du kontakte teknisk service øyeblikkelig dersom strømkabelen er skadet. De vil

sørge for utskifting.

- Gjør det mulig å koble fra apparatet etter installasjon, via tilgjengelig støpsel, eller ved installasjon av en bryter i tilfellefast tilkobling.
- Sørg for en allpolet sikkerhetsinnretning på forsyningslinjene som garanterer frakobling fra nettet, med en åpningsavstand for kontaktene som muliggjør fullstendig frakobling under betingelsene for overspenning i kategori III, i samsvar med installasjonsreglene.
- Dette apparatet kan brukes i en høyde over havet på opptil 2000 meter.

### Produktets formål

Dette produktet er tiltenkt tilberedning av mat i et husholdningsmiljø. Enhver annen bruk er feilaktig bruk. I tillegg kan den ikke brukes:

- i kjøkkenområder for ansatte i butikker, på kontor og i andre arbeidsmiljøer,
- på gårder/gårdsferiesteder,
- av kunder på hoteller, moteller og bomiljøer,
- på bed and breakfast.

### Denne bruksanvisningen

- Denne bruksanvisningen er en viktig del av produktet og må derfor oppbevares i sin helhet på et sted som er lett tilgjengelig under hele produktets levetid.
- Før produktet brukes må denne bruksanvisningen leses nøye.
- Forklaringene i denne bruksanvisningen

inkluderer bilder som beskriver det som vanligvis vises på displayet. Du må likevel være oppmerksom på at produktet kan ha en oppdatert versjon av systemet, derfor kan det som vises på displayet være noe annerledes enn det som vises i bruksanvisningen.

## Produsentens ansvar

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

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

## Typeskilt

Typeskiltet viser tekniske data, serienummer og merkenavnet til produktet. Typeskiltet må ikke fjernes av noen grunn.

## Avhending



Dette produktet, som er i overensstemmelse med Europaparlaments- og Rådsdirektiv WEEE (2012/19/EU), må kasseres separat fra annet avfall etter endt livssyklus.

I henhold til gjeldende EU-direktiver, inneholder dette produktet ingen stoffer i slike konsentrasjoner, at de kan vurderes som farlige for helse og miljø.



### Elektrisk spenning Fare for elektrisk støt

- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Koble strømledningen fra strømforsyningen.

For kassering av produktet:

- Kutt strømkabelen og fjern den.
- Lever inn produktet til godkjente gjenbruksstasjoner for elektrisk og elektronisk avfall, eller returner det til forhandleren ved kjøp av et tilsvarende produkt.

Produktets emballasje består av resirkulerbare materialer som ikke forurenser.

- Lever inn emballasjen til en godkjent

gjenbruksstasjon.



### Plastemballasje Fare for kvelning

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

## Indikasjoner for europeiske kontrollorganer

### Tvungen viftemodus

ECO-funksjonen som brukes for å definere energieffektivitetsklassen er i samsvar med spesifikasjonene i den europeiske standarden EN 60350-1.

## Tekniske data for energieffektivitet

Informasjon i henhold til europeiske regler for energimerking og økodesign er å finne i et eget separat dokument som følger med produktinstruksjonene.

Disse dataene er å finne i "Produktets informasjonskort" som kan lastes ned fra nettsidene for det aktuelle produktet.

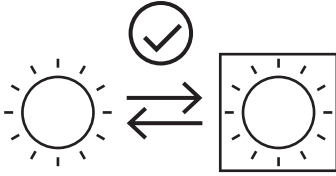
## For å spare energi

- Forvarm produktet kun hvis dette kreves i oppskriften.
- Hvis ikke annet er angitt på pakken, skal frose matvarer tines før de settes inn i ovnsrommet.
- Dersom det skal utføres flere tilberedninger/stekeoperasjoner, anbefaler vi å tilberede matvarene en etter en for å utnytte det varme ovnsrommet best mulig.
- Bruk fortrinnsvis mørke metallformer: de har evne til å absorbere varmen bedre.
- Fjern alle bakebrettene og ristene som ikke skal brukes under tilberedning fra ovnsrommet.
- Stopp tilberedningen noen minutter før den tiden som vanligvis brukes. Tilberedningen vil fortsette for de gjenværende minuttene med varmen som har samlet seg inne i ovnen.
- Reduser åpning av døren til et minimum for å unngå varmetap.
- Sørg for at ovnsrommet alltid er rent.

## Lyskilder

- Denne enheten inneholder lyskilder som kan

erstattes av brukeren.



- Lyskildene i produktet er erklært egnet for bruk ved omgivelsestemperatur på  $\geq 300$  °C og er beregnet for bruk i applikasjoner med høy temperatur, for eksempel ovner.

- Dette produktet inneholder lyskilder i energieffektivitetsklasse "G".

## Hvordan lese bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen bruker følgende lesekonvensjoner:



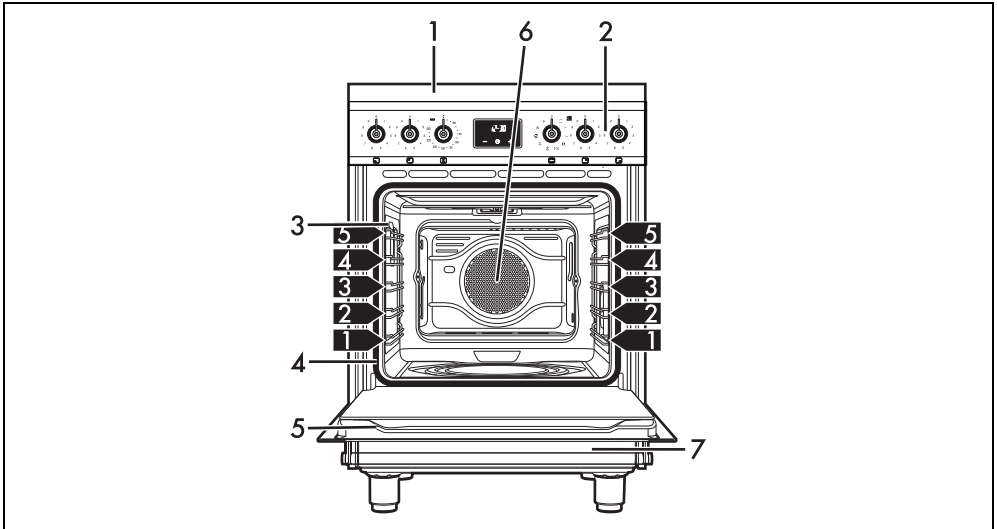
Advarsel/Obs



Informasjon/Forslag

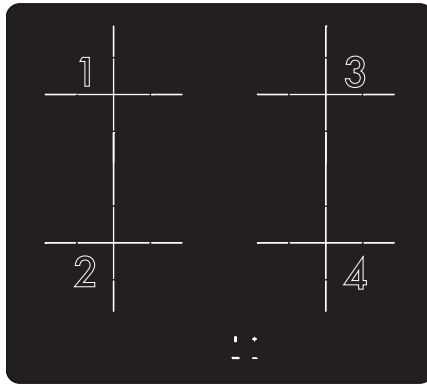
# BESKRIVELSE

## Generell beskrivelse



- 1 Platetopp
  - 2 Betjeningspanel
  - 3 Lampe
  - 4 Pakning
  - 5 Dør
  - 6 Vifte
  - 7 Oppbevaringsrom
- 1,2,3** Rille for ovnsstiger

# Platetopp




Sone	Mål H x L (mm)	Ø kokekar min. (mm)	Ø kokekar anbefalt (mm)	Maks. effektforbruk (W)*	Effektforbruk i Booster-funksjon (W)*
1-2-3-4	180 x 180	110	180	1500	2000
1+2 (bridge)	180 x 375	160	180 x 375	3000	-
3+4 (bridge)	180 x 375	160	180 x 375	3000	-

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

## Symboler

 Bridge-symbol

 TIMER Timer-symbol

## Fordeler med induksjonstopp



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

- Innsparing av energi takket være den direkte overføringen av energi til kokekaret (det trenges spesielle kokekar som har en magnetiserbar bunn) sammenlignet med tradisjonell, elektrisk tilberedning.
- Større sikkerhet takket være overføringen av energi kun til kokekaret som er plassert på platetoppen.
- Høy effektivitet av overføring av energi fra

sonen på induksjonstoppen til selve bunnen av kokekaret.

- Svært raskt oppvarming.
- Redusert fare for forbrenning, da kokeflaten er kun den som varmes opp i bunnen av kokekaret; spilt mat brenner seg ikke fast.

## Strømstyring

Platetoppen er utstyrt med en strømstyringsmodul som optimaliserer/ begrenser forbruket. Hvis innstilte effektnivåer overskrider tillatte grenseverdier, vil det elektroniske kretskortet automatisk sørge for styring av platenes utgangseffekt. Modulen forsøker å opprettholde maksimalt nivå av tilgjengelig effekt. Nivåene som er innstilt av den automatiske styringen, vises på displayet.

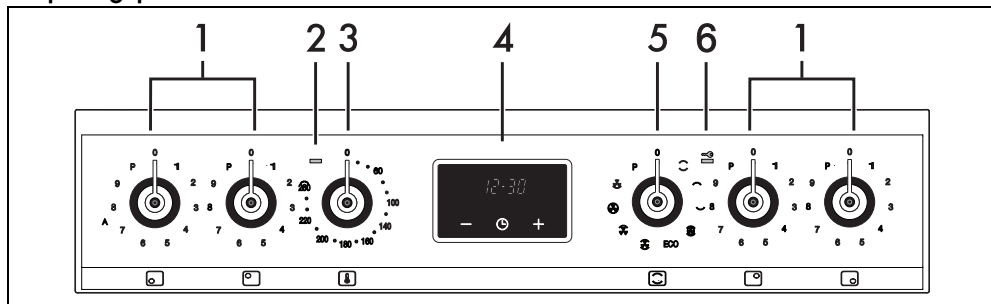


Den sonen som er først stilt inn i kronologisk rekkefølge har prioritet.



Strømstyringsmodulen har ingen innflytelse på produktets totale strømforbruk.

# Betjeningspanel



## 1 Knapper for kokesonene på toppen

Nyttig for regulering av kokesonene på induksjonstoppen. Drei knappen med klokka for å regulere funksjonseffekten til platen, som går fra et minimum på 1 til et maksimum på 9 eller til «P» (se avsnittet om dette). Funksjonseffekten indikeres av et display som er plassert på platetoppen.

## 2 Varsellampe

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

## 3 Temperaturknapp

Med denne knappen kan du velge tilberedningstemperaturen. Drei knappen i klokkeretningen til ønsket verdi mellom minimum og maksimum.

## 4 Digital programmeringsenhet

Nyttig for å vise gjeldende klokkeslett, stille inn programmert tilberedning og programmere det tidsinnstilte varseluret.

## 5 Funksjonsknapp

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

## 6 Kontrollampe for pyrolyse

Den tennes når den automatiske rengjøringssyklusen startes (pyrolyse).

## Andre deler

### Riller

Produktet er utstyrt med riller for plassering av bakebrett eller rister i ulike høyder. Høyden for innsetting telles nedenfra og oppover (se

generell beskrivelse).

## Kjølevifte

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



Ikke dekk til ventilasjons- og varmespredningsåpninger.

## Innvendig belysning

Den innvendige belysningen i produktet slår seg på:

- når døren åpnes,
- når man velger en hvilken som helst funksjon, med unntak av funksjonen **ECO**.

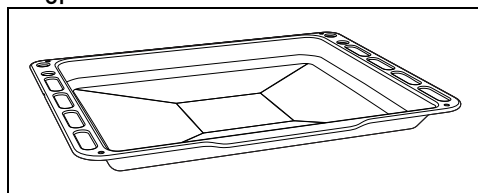


Når døren er åpen, er det ikke mulig å slå av den innvendige belysningen.

## Tilbehør

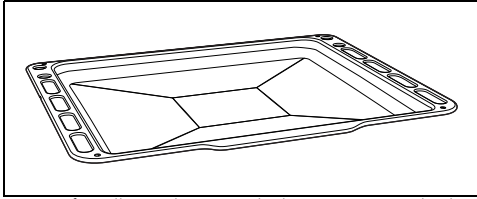
- For enkelte modeller er ikke alt tilbehør medlevert.
- Tilbehør som kan komme i kontakt med mat er laget av materialer i samsvar med gjeldende regelverk.
- Originalt standardutstyr eller ekstrautstyr kan bestilles hos autoriserte servicesentre. Bruk kun originalt tilbehør fra produsenten.

## Langpanne



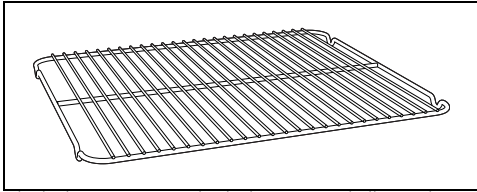
Nyttig for oppsamling av fett fra matvarer som ligger på risten over, og for tilberedning av kaker, pizza og kjeks.

### Bakebrett



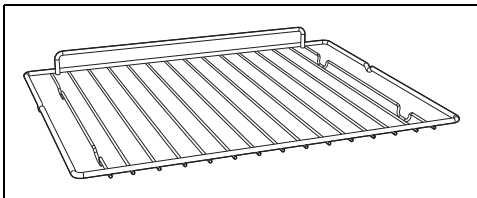
Nyttig for tilberedning av kaker, pizza og kjeks,.

### Rist til bakebrett



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

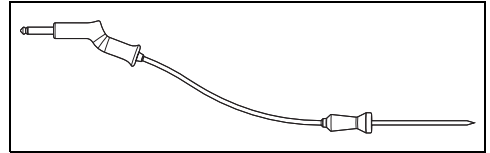
### Ovnsrist



Nyttig for plassering av beholdere med mat

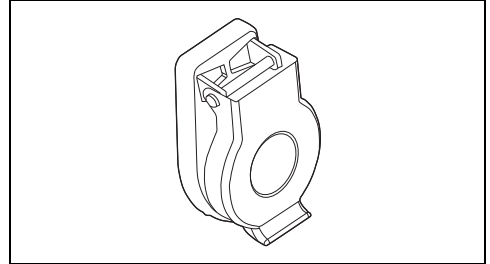
som skal tilberedes.

### Temperatursonde (kun på noen modeller)



Med temperatursonden kan du foreta en tilberedning basert på temperaturen som sonden måler inne i matvaren.

### Beskyttelseslokk (kun enkelte modeller)



Nyttig for å lukke og beskytte festet til temperatursonden når denne ikke brukes.

## BRUK

### Innledende oppgaver



Se generelle sikkerhetsregler

- Fjern eventuelle beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av produktet, og fra tilbehøret.
- Fjern eventuelle merkelapper (bortsett fra typeskiltet) fra tilbehør og hyller.
- Fjern og vask alt tilbehøret til produktet (se kapittelet "RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD").

### Første oppvarming

1. Still inn en tilberedning på minst en time (se avsnittet "Bruk av ovnen").

2. Varm opp tomt ovnsrom til maksimal temperatur for å fjerne vekk eventuelle produksjonsrester.

Under oppvarming av apparatet

- Luft lokalet
- Ikke opphold deg i lokalet

### Grunnleggende funksjoner

#### Første strømtilkobling

Ved første strømtilkobling, eller etter et strømbrydd og gjenoppretting av strømmen, utføres en automatisk kontroll som gjør at alle varsellampene og displayene lyser i noen sekunder. Deretter kan apparatet brukes som normalt.

## Tilleggsfunksjoner



### Tidsinnstilt tilberedning

Med denne funksjonen er det mulig å programmere automatisk stans av hver enkelt kokesone etter en bestemt tid som angis av brukeren (fra 1 til 99 minutter).


For innstilling av en tidsinnstilt tilberedning:

1. Sett et kokekar på en kokesone og velg effektnivå for den valgte sone.
2. Trykk på tasten **TIMER**, symbolet  for ønsket sone og  vises.




Hvis tasten **TIMER** trykkes på uten at noen sone er valgt, vil systemet automatisk velge en aktiv sone. For å endre valg trykk gjentatte ganger på tasten **TIMER**.

3. Bruk tastene  og  for å velge ønsket tid. Hold tastene inne for å bla hurtig framover.
4. Trykk på tasten **TIMER** eller vent i 5 sekunder for å starte tidsinnstillingen.

Displayet til den tidsinnstilte sone viser innstilt effektnivå med en prikk nederst til høyre.

Etter tidsinnstilt tilberedning slås kokesonen av, displayet viser  blinkende og det høres lydsignaler. Trykk på en hvilken som helst tast for å deaktivere lydsignalet eller vri bryteren til 0.

### Endre eller deaktivere den tidsinnstilte tilberedningen

1. Trykk gjentatte ganger på tasten **TIMER** til symbolet  vises på tilhørende sone.
2. Trykk på tastene  og  for å endre eller nullstille nedtellingen. Nullstilling av nedtellingen deaktiverer den tidsinnstilte tilberedning.




### Barnesikring



Denne funksjonen er ment å blokkere alle sonene til platetoppen. Når den blir aktivert vil knappene deaktiveres og det er ikke mulig å endre effekten til kokesonen.

Denne funksjonen er nyttig ved rengjøring samt for å forhindre utilsiktede handlinger.

For å aktivere barnesikringen, kun når produktet er slått av:

1. Trykk samtidig på tastene  og  i minst ett sekund.
  2. Symbolet  i hvert display tenner for å vise at funksjonen er blitt aktivert.
- For å deaktivere barnesikringen trykker man på tastene  og  i minst ett sekund.

### Bridge-funksjon






Denne funksjonen styrer automatisk en lik fordeling av effekten på begge de involverte kokesonene.



Still inn denne funksjonen før effektnivå velges.

Med denne funksjonen er det mulig å samtidig styre de to kokesonene (foran og bak), for bruk med fiskekjeler eller andre lange kokekar.

For å aktivere Bridge-funksjonen:

1. Trykk på tasten . I displayet vises symbolene  og .
2. Velg en effektverdi mellom 1 og 9 med de fremre bryterne, avhengig av hvilken sone man vil aktivere med bridge-funksjonen.
3. For å deaktivere funksjonen må man sette bryteren på posisjon «0».



Når Bridge-funksjonen er aktiv, kan du ikke aktivere Booster-funksjonen for de aktuelle kokesonene.



Hvis man ikke velger et effektnivå innen 5 sekunder deaktiveres funksjonen automatisk.

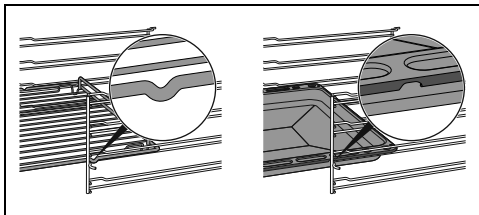
### Bruk av tilbehøret

#### Rister og bakebrett

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

- De mekaniske sikkerhetslåsene som hindrer at man uforutsett kan dra ut risten, må være vendt nedover og mot ovnsrommets bakre

del.



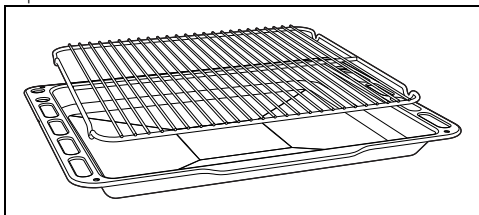
Før ristene og bakebrettene forsiktig inn i ovnsrommet til de stopper.



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

### Rist til bakebrett

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



### Bruk av koketoppen

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



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



Etter bruk slår du av platene som har blitt brukt ved å sette den tilhørende knappen til posisjonen 0. Du må aldri stole på kun kokekarsensoren.

### Kokekar egnet for induksjonstopp

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

### Egnede kokekar:

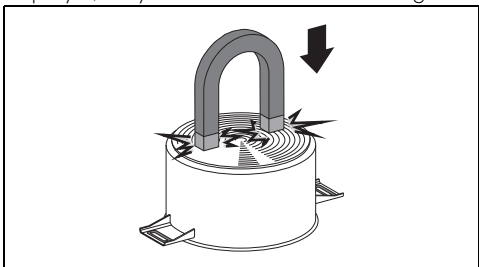
- Kokekar i emaljert stål med tykk bunn.
- Kokekar i støpejern med emaljert bunn.

- Kokekar i flerlags rustfritt stål, ferrittisk rustfritt stål og aluminium med spesialbunn.

### Ikke egnede kokekar:



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

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




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

### Kokekarsensor

Når det ikke er noe kokekar på en kokesone, eller hvis kokekaret er for lite, vil det ikke sendes noen energi til sonen, og på displayet vises symbolet  vekselvis med valg effektverdi. Hvis det finnes et egnet kokekar på kokesonen, vil sensoren avdekke dette, og slå på toppen ved det effektnivået som er stilt inn ved hjelp av knappen. Energooverføringen avbrytes også når du flytter kokekaret bort fra kokesonen (på displayet vises symbolet  vekselvis med valg effektverdi). Hvis du aktiverer funksjonen med avdekking av kokekar selv om kokekaret eller pannen som er plassert på kokesonen er liten, vil kun den nødvendige energien overføres.

### Begrense tilberedningstiden

Platetoppen har en automatisk enhet som begrenser driftstiden. Hvis man ikke endrer innstillingene for kokesonen, er den maksimale driftstiden for hver enkelt sone avhengig av valgt effektnivå. Når man aktiverer enheten for

begrensning av driftstiden, vil kokesonen slå seg av, et kort signal høres og hvis platen er varm, vil symbolet  vises på displayet.

Innstilt effektnivå	Maksimal varighet av tilberedningen i timer
1-2-3-4-5-6-7-8	10
9	3
Booster	10 min

## Beskyttelse mot overoppheting

Dersom platetoppen brukes ved full effekt i lengre tid, kan elektronikken ha vanskeligheter med avkjølingen hvis romtemperaturen er høy. For å unngå at det oppstår for høye temperaturer i elektronikken, reduseres kokesonens effekt automatisk.


## Restvarme

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

## Varmholdingsmodus



Med denne funksjonen er det mulig å holde mat som er tilberedt varm.

For å aktivere funksjonen varmholding dreier du knappen til ønsket kokese i en posisjon mellom 0 (slukket) og effektnivå 1, helt til symbolet  vises på det tilhørende displayet.

## Booster-funksjon

Booster-funksjonen tillater å aktivere kokesonen ved maksimal effekt for en tidsperiode på maksimalt 10 minutter. Nyttig for raskt å koke opp en stor mengde vann, eller for å tilberede kjøtt ved høy varme.

- For å aktivere Booster-funksjonen dreier du knappen medurs til posisjonen P.
- Etter 10 minutters kontinuerlig funksjon deaktiveres Boosterfunksjonen automatisk og tilberedningen fortsetter ved effektnivå 9.
- For å deaktivere Boosterfunksjonen er det nok å velge et annet effektnivå.

## Feilmeldinger

Ved feilfunksjon eller unormal oppførsel, vil displayene til kokesonene vise en feilkode som er knyttet til feilen.

Feil som gjelder overoppheting av apparatet eller en del av dette, kan gjenopprettes ved

avkjøling og har kodene «C», «c» og «Fc».



Restvarmeindikatorerne skal ikke betraktes som feilkoder.

Hvis disse feilene fortsetter eller det vises flere ulike feilkoder, noter kodene og kontakt kundeservice.

## Bruk av oppbevaringsrommet (der det finnes)



Se Generelle sikkerhetsregler.

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

## Bruk av ovnen





Se generelle sikkerhetsregler

## Slå på hovedovnen

For å slå på ovnen:

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



Forsikre deg om at den digitale programmeringsenheten viser symbolet for tilberedningvarighet , i motsatt fall er det ikke mulig å slå på ovnen. Trykk på tasten  for å nullstille programmeringsklokka.

## Liste over tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Noen modeller leveres uten noen av disse funksjonene.

## OVER-/UNDERV.



Tradisjonell tilberedning egnet til å tilberede en rett om gangen. Ideell for tilberedning av stek, kjøtt med mye fett, brød, fylte kaker.

## GRILL



Gir ypperlige grill- og grateringsresultater. Brukes mot slutten av tilberedningen for å gi en jevn gyllen overflate på matrettene.

## UNDERVARME



Varmen kommer bare fra bunnen av ovnsrommet. Ideell for søte og salte kaker, paier, terter og pizzaer.

## TURBO



Muliggjør rask tilberedning på flere nivåer, uten å blande aromaene. Perfekt for store volumer eller som krever intensiv steking.

## OMLUFT



Intens og homogen tilberedning. Ideell for kjeks, kaker og tilberedning på flere nivåer.

## OMLUFTSGRILL



Gir optimal grilling, også for de tykkeste kjøttstykkene. Ideell for store kjøttstykker.

## VARMLUFT



Varmen fordeles raskt og jevnt. Egnert for alle matretter, ideell for tilberedning på flere nivåer uten å blande lukter og smak.

## UNDERVARME VARMLUFT



Gjør det mulig å raskt avslutte tilberedning av matvarer som allerede er stekt på utsiden, men ikke på insiden. Ideell for quiche, egnert for alle slags type retter.

## ECO

## ECO

Denne funksjonen er spesielt godt egnert for tilberedning på en enkelt rille, med lavt energiforbruk.

Den er anbefalt for alle typer matvarer, bortsett fra dem som kan avgis store mengder fuktighet (som for eksempel grønnsaker).

For å oppnå maksimal energisparing og redusere tiden anbefaler vi å putte inn maten uten å forvarm ovnsrommet.



I ECO-funksjonen må du unngå å åpne døra under tilberedningen.



I ECO-funksjonen er tilberedningstidene (og en eventuell forvarming) lengre, og kan avhenge av mengden matvarer som settes inn i ovnen.

## Digital programmeringsenhet



Tast for reduksjon



Klokketast







Økningstast

## Regulering av klokkeslettet





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

Ved første gangs bruk eller etter et strøbrudd, vil de blinkende tallene **0:00** vises på panelet.

1. Trykk på klokketasten  i to sekunder. Prikken mellom timene og minuttene blinker.
2. Ved hjelp av tastene for økning  og redusering  kan du regulere klokkeslettet. Hold tasten inne for å gå raskt framover.
3. Vent i 7 sekunder. Prikken mellom timene og minuttene slutter å blinke.
4. Symbolet  på displayet indikerer at produktet er klart for å begynne tilberedningen.



For å endre klokkeslettet trykker du samtidig på tastene for å øke  og redusere  i to sekunder, deretter fortsetter du med regulering av klokkeslettet.

## Tidsinnstilt tilberedning



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

1. Hold klokketasten inne helt til symbolet vises.
  2. Trykk på klokketasten en gang til. På displayet vises symbolet og meldingen vekselvis med gjeldende klokkeslett.
  3. Bruk tastene for å øke og redusere for å stille inn ønsket antall tilberedningsminutter.
  4. Velg en funksjon og en tilberedningstemperatur.
  5. Vent i cirka 5 sekunder uten å trykke inn noen tast for å aktivere funksjonen. På displayet vises gjeldende klokkeslett, sammen med symbolene og .
- Når tilberedningen er over deaktiveres varmeelementene. På displayet slukkes symbolet , symbolet blinker og et lydsignal aktiveres.
6. For å slå av lydsignalet er det nok å trykke på en hvilken som helst tast på programmeringsklokka.
  7. Trykk på klokketasten for å nullstille programmeringsklokka.



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



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

## Programmert tilberedning





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

1. Still inn tilberedningsvarigheten som beskrevet i forrige avsnitt Tidsinnstilt tilberedning.
2. Trykk på klokketasten i to sekunder.
3. Trykk på klokketasten en gang til. Displayet viser vekselvis tallene og meldingen mens symbolet blinker. (For eksempel er klokkeslettet 17.30).
4. Bruk tastene eller for å stille inn ønskede minutter. (For eksempel 1 time).
5. Trykk på klokketasten . På displayet vises meldingen alternert med gjeldende klokkeslett pluss varigheten av den tidligere innstilte tilberedningen. (For eksempel er klokkeslettet som vises for avsluttet tilberedning 18.30).
6. Trykk på tastene eller for å stille inn klokkeslettet for avsluttet tilberedning. (For eksempel klokka 19.30).



Vær oppmerksom på at til varigheten av tilberedningen legges det til det antallet minutter som trengs for å forvarme ovnen.

7. Vent i cirka 7 sekunder uten å trykke inn noen tast for å aktivere funksjonen. På displayet vises gjeldende klokkeslett, og symbolene og tennes.
8. Velg en funksjon og en tilberedningstemperatur.
9. Når tilberedningen er over deaktiveres varmeelementene. På displayet slukkes symbolet , symbolet blinker og et lydsignal aktiveres.
10. Sett funksjonsknappen og temperaturknappen på **0**.
11. For å slå av lydsignalet er det nok å trykke på en hvilken som helst tast på programmeringsklokka.

12. Trykk samtidig på tastene  og  for å nullstille den innstilte programmeringen.





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



Det er ikke mulig å stille inn programmerte tilberedninger over 24 timer.









Etter innstillingen trykker du på klokketasten  i 2 sekunder for å vise hvor lang tid som er igjen av tilberedningen. Trykk på klokketasten  en gang til. Displayet viser meldingen **du r** vekselvis med den gjenværende tilberedningstiden.

## Timer/varselur




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

Varseluret kan aktiveres når som helst.

1. Hold klokketasten  inne i noen sekunder. Displayet viser tallene **0:00** og symbolet  blinker mellom timene og minuttene.
2. Bruk tastene for å øke  og redusere  for å stille inn ønsket antall minutter.
3. Vent i cirka 5 sekunder uten å trykke inn noen tast for å avslutte reguleringen av varseluret. På displayet vises gjeldende klokkeslett og symbolene  og .

Et lydsignal utløses når den innstilte tiden er over.

4. Trykk på tasten for å redusere  for å slå av lydsignalet.





Du kan stille inn varseluret fra 1 minutt til maksimalt 23 timer og 59 minutter.

## Endring av innstillinger

1. Trykk på klokketasten .
2. Bruk tastene for å øke  og redusere  for å stille inn ønsket antall minutter.




## Sletting av innstilte data


1. Trykk på klokketasten .

2. Trykk og hold inne tastene for å øke  og redusere  samtidig.
3. Fortsett deretter med manuell slukking av ovnen hvis en tilberedning pågår.

## Valg av lydsignal

Lydsignalet kan varieres i 3 toner.

1. Trykk og hold inne tastene for å øke  og redusere  samtidig.
2. Trykk på klokketasten .

Trykk på tasten for å redusere  for å velge et annet lydsignal.

## Bruk av temperatursonden (kun på noen modeller)

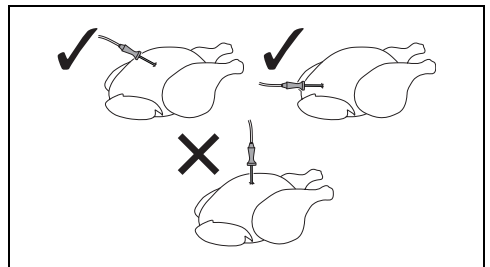


Se generelle sikkerhetsregler

Med temperaturen kan du oppnå presis og perfekt tilberedning av steker, carré og kjøtt av forskjellige typer og størrelser. Sonden muliggjør nemlig en perfekt tilberedning av matvarene takket være en presis kontroll av temperaturen inne i kjernen av retten. Temperaturen i kjernen av matvaren måles med en egen sensor som er plassert inne i spissen.

## Korrekt anvendelse av sonden

1. Plasser matretten på et bakebrett.
2. Sett tuppen av sonden inn i matretten mens den er utenfor ovnen.
3. For optimale resultater må du passe på at temperaturen er satt inn i den tykkeste delen av matvaren, tverrgående og med minst 3/4 av lengden inne i matvaren, men at den samtidig ikke berører bakebrettet under og at den ikke stikker ut på den andre siden av matvaren.





For presis måling av temperaturen i kjernen av matvaren må ikke sonden være i kontakt med bein eller fettholdige deler.

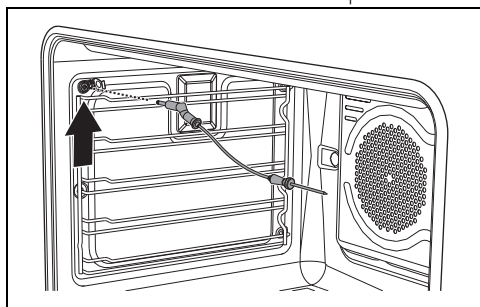


Den anbefalte minimumstemperaturen i ovnen for tilberedning med temperatursonde er 120°C, bortsett fra tilfeller med tilberedning ved lav temperatur.

## Innstilling av en tilberedning med temperatursonde

Uten forvarming:

4. Sett pluggen på sonden inn i uttaket på siden. Bruk selve sonden til å åpne lokket.



5. Lukk døren.
6. Still inn ønsket tilberedningsfunksjon.
7. Still inn ønsket temperatur.
8. Tilberedningen starter og etter noen sekunder vil displayet vise standard måltemperatur 75 °C.
9. Bruk tastene **+** og **-** til å regulere måltemperaturen mellom en minimums- og en maksimumsverdi.



- Minimum måltemperatur: 45°C.
- Maksimal måltemperatur: 99°C.
- Hvis registrert temperatur overskrider 99°C vil displayet vise "Hi°C".

10. Trykk på tasten **⏸** for å bekrefte temperaturen og starte funksjonen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til retten.
11. Tilberedningen avsluttes når den innstilte temperaturen nås og displayet viser "END".

Nå fortsetter du tilberedningen til den umiddelbare temperaturen som sonden måler av tilsvarer den måltemperaturen som er stilt inn

av brukeren.

Med forvarming:

1. Still inn en manuell tilberedning (se «Bruk av ovnen»).
2. Når forvarmingen er ferdig setter man inn bakebrettet med matvaren og temperatursonden innsatt.
3. Sett pluggen på sonden inn i uttaket på siden. Bruk selve sonden til å åpne lokket.
4. Lukk døren.
5. Still inn tilberedning med sonde som forklart i trinnene nr. 5, 6, 7 og 8 i forrige avsnitt.



Hvis temperatursonden er blitt fjernet under tilberedning vil teksten "END" vises i displayet. For å fortsette tilberedningen manuelt trykker man på tasten **⏸**.



Hvis temperatursonden settes inn når ovnen er avslått vil ikke funksjonen registrere den. Temperatursonden vil ikke registreres hvis det ikke stilles inn en tilberedningsfunksjon og tilhørende temperatur.



Hvis funksjonen endres under tilberedning må temperaturen i sonden stilles inn på nytt.

## Når tilberedningen med temperatursonde pågår.



Når du bruker temperatursonden er det ikke mulig å stille inn en programmert eller tidsinnstilt tilberedning.



Når en tilberedning med temperatursonde pågår fungerer ikke tastene **-** og **+**.

1. Ved å trykke lenge på klokketasten **⌚** aktiveres varseluret. Trykk en gang til på **⌚** for å vise måltemperaturen, og bruk tastene **-** og **+** for å regulere denne mens tilberedningen pågår.
2. Trykk en gang til på **⌚** eller vent i 5 sekunder for å gå tilbake til tilberedningsmodus.

## Når tilberedningen er over

Når den innstilte måltemperaturen for temperatursonden er oppnådd deaktiveres varmeelementene og produktet utløser en rekke lydsignaler.

1. Trykk på en tast på programmeringsklokka for å avbryte lydsignalene.
2. Åpne døren.
3. Fjern sonden fra matvaren og fra uttaket.
4. Ta matvaren ut fra ovnsrommet.
5. Forsikre deg om at beskyttelsesdekselet er godt lukket.

## Tilberedningsråd

### Generelle råd

- Bruk en varmlufffunksjon for å oppnå en jevn tilberedning på flere trinn.
- Det er ikke mulig å forkorte tilberedningstidene ved å øke temperaturene (matretten kan bli godt stekt på utsiden og lite stekt på innsiden).

### Råd om tilberedning av kjøtt

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

### Råd om tilberedning med Grill

- Grillingen av kjøtt kan utføres både ved å sette inn kjøttet mens ovnen er kald, og mens ovnen er forvarmet, dersom du ønsker å endre effekten av tilberedningen.
- Med funksjonen Omluftgrill bør ovnsrommet varmes opp før grilling.
- Vi anbefaler å plassere matretten midt på risten.
- Med Grillfunksjonen anbefaler vi å innstille temperaturen på maksimumsverdi for best tilberedning.

### Råd om tilberedning av kaker og kjeks

- Bruk fortrinnsvis mørke metallformer: de har evne til å absorbere varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningstiden er avhengige av deigens kvalitet og konsistens.
- For å kontrollere om kaken er helt gjennomstekt: Mot slutten av tilberedningstiden, stikk med en tannpirker der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke

kleber deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.

- Hvis kaken faller sammen når den kommer ut av ovnen, reduserer du temperaturen med omtrent 10 °C ved neste tilberedning. Velg en lengre tilberedningstid dersom det er nødvendig.

### Råd om tilberedning på to nivåer:

- Vi anbefaler at du skaffer deg 2 rister (de kan bestilles hos autoriserte servicesentre).
- For at luftstrømmen skal sirkulere lettere sett formene/kasserollene midt på ristene og diameteren bør ikke være større enn 30 cm.
- Sett ristene slik at det er et tomt nivå mellom dem.
- Avhengig av hvilken og hvor mye mat som plasseres i ovnsrommet, kan steking på to nivåer kreve noen minutter ekstra i forhold til steking på kun ett nivå.
- Anbefalte funksjoner for tilberedning på tonivåer er VARMLUFT og UNDERVARME-VARMLUFT.

### Råd om opptining og heving

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

## Veiledende tabell for tilberedning

Matvarer	Vekt (Kg)	Funksjon	Rille	Temp. (° C)	Tid (minutter)	
Lasagne	3 - 4	OVER-/UNDERV.	1	220 - 230	45 - 50	
Ovnsbakt pasta	3 - 4	OVER-/UNDERV.	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvestek	2	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	90 - 100	
Svinefilet	2	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	OMLUFTSGRILL	4	260	15	
Roastbiff	1	TURBO/VARMLUFT	2	200	40 - 45	
Stekt kanin	1,5	VARMLUFT	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunbryst	3	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	110 - 120	
Stekt svinenakke	2 - 3	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	170 - 180	
Stekt kylling	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Side 1</b>	<b>Side 2</b>
Svinekoteletter	1,5	OMLUFTSGRILL	4	260	15	5
Ribber	1,5	OMLUFTSGRILL	4	260	10	10
Bacon	0,7	GRILL	5	260	7	8
Svinefilet	1,5	OMLUFTSGRILL	4	260	10	5
Oksefilet	1	GRILL	5	260	10	7
Sjørret	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	150 - 160	35 - 40	
Breiflabb	1,5	TURBO/VARMLUFT	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	TURBO/VARMLUFT	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/VARMLUFT	2	260	8 - 9	
Brød	1	VARMLUFT	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	20 - 25	
Kringle	1	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Terte	1	VARMLUFT	2	160	35 - 40	
Ricottakake	1	VARMLUFT	2	160 - 170	55 - 60	
Fylte tortellini	1	TURBO/VARMLUFT	2	160	20 - 25	
Paradiskake	1,2	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Vannbakkels	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	180	80 - 90	
Sukkerbrød	1	VARMLUFT	2	150 - 160	55 - 60	

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

Matvarer	Vekt (Kg)	Funksjon	Rille	Temp. (° C)	Tid (minutter)
Riskake	1	TURBO/VARMLUFT	2	160	55 - 60
Gjærbakst	0,6	VARMLUFT	2	160	30 - 35

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

## Veiledende tabell for tilberedning med temperatursonde (kun på enkelte modeller)

Type og stykke kjøtt	Måltemperatur (°C)
<b>Okse</b>	
Roastbiff: blodig	50 - 53
Roastbiff: middels stekt	55 - 58
Roastbiff: godt stekt	65 - 70
Ribber: blodig*	50
Ribber: middels stekt*	58
Ribber: godt stekt*	70
<b>Svin</b>	
Svinestek	80 - 85
Skulder	80 - 85
Pølser**	75 - 80
<b>Kalv</b>	
Kalvestek	75 - 80
<b>Fjærkre</b>	
Hel kylling	80 - 85
Hel kalkun	80 - 85
Kalkunstek (hel eller bryst)	80 - 85
<b>Lam</b>	
Lammelår med bein (blodig)	65
Lammelår med bein (godt stekt)	75 - 80
<b>Tilberedning ved lav temperatur</b>	
Storfekjøtt/Roastbiff: blodig***	50 - 54
Storfekjøtt/ Roastbiff: middels stekt***	55 - 60
* De angitte temperaturene kan variere avhengig av tykkelsen på fileten.	
** For pølser og lignende anbefaler vi at du bruker en egnet funksjon for å få en fin stekeskorpe.	
*** Vi anbefaler at du bruner kjøttet i stekepannen i noen minutter på hver side før du setter det inn i ovnen.	

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Rengjøring av apparatet



Se generelle sikkerhetsregler

### Rengjøring av overflater

For å holde produktets overflater i god stand, må de rengjøres hver gang etter bruk, etter at de er nedkjølt.

### Vanlig, daglig rengjøring

Bruk alltid kun spesielle produkter som ikke inneholder slipemidler, eller etsende klorbaserte stoffer.

Hell produktet på en fuktig klut og rengjør overflaten, skyll godt og tørk av med en myk klut eller en mikrofiberklut.

### Matflekker eller rester

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

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

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

## Rengjøring av den glasskeramiske platetoppen



Se Generelle sikkerhetsregler.

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

### Matflekker eller rester

Lyse spor forårsaket av bruk av kokekar med aluminiumsbunn, kan enkelt fjernes med en klut fuktet i eddik. Hvis det etter tilberedningen finnes brente rester, må de fjernes, skyll så med vann

og tørk godt med en ren klut. Sandkorn, som kan falle ned på platetoppen under rengjøring av salat eller poteter, kan ripe platetoppen når kokekar flyttes. Derfor må eventuelle sandkorn fjernes umiddelbart fra kokeflaten. Endringer i farge påvirker ikke funksjonen og stabiliteten til glasset. Dette er ikke endringer av platetoppens materiale, men bare rester som ikke er blitt fjernet og deretter har karbonisert seg. Det kan oppstå blanke overflater på grunn av kasserollebunner som gnikker, spesielt hvis de er av aluminium, og på grunn av bruk av uegnede rengjøringsmidler. Det er vanskelig å fjerne dem med vanlige rengjøringsmidler. Det kan være nødvendig å gjenta rengjøringsprosessen flere ganger. Bruk av aggressive rengjøringsmidler, eller friksjon av kasserollebunner, kan over tid føre til at dekorasjonene slipes av platetoppen og til dannelse av flekker.



Det anbefales å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.



Etter rengjøring må du tørke produktet skikkelig, da søl av vann eller vaskemiddel vil kunne hindre funksjonen og forringe utseendet.

## Knapper



Ikke bruke aggressive produkter som inneholder alkohol eller produkter for rengjøring av stål eller glass til rengjøring av knappene, da det vil kunne føre til permanente skader.

Knappene rengjøres med en myk klut fuktet med lukent vann, og tørkes grundig. De kan trekkes ut fra plassene sine.

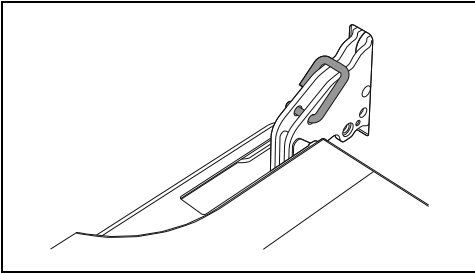
## Rengjøring av døren

### Demontering av døren

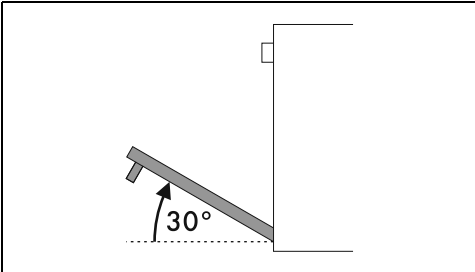
For å forenkle rengjøringen, kan døren fjernes og plasseres på et dekke.

Gjør følgende for ta bort døren:

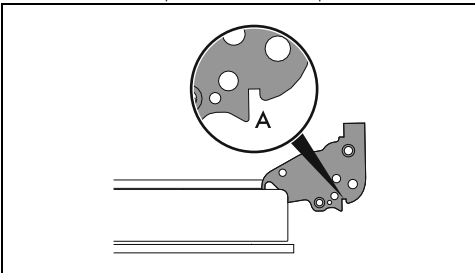
1. Åpne døren helt og sett inn to pinner i hullene på hengslene vist i figuren.



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



3. For å montere døren igjen, putt hengslene i de riktige sporene i ovnen mens du forsikrer deg om at de rillede seksjonene **A** hviler utelukkende på bunnen av sporene.



4. Senk døren, og så snart den er på plass fjerner du pinnene fra hullene i hengslene.

### Rengjøring av glassrutene i døra

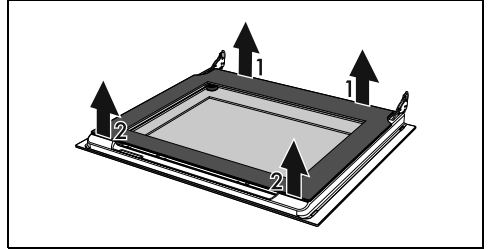
Glasset i døren må alltid holdes grundig rent. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp og et nøytralt rengjøringsmiddel.

### Demontering av innvendig glass

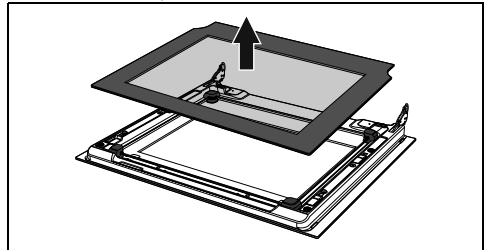
For å gjøre rengjøringen enklere kan du demontere de innvendige glassene som døren består av.

1. Lås døren med de egne tappene.

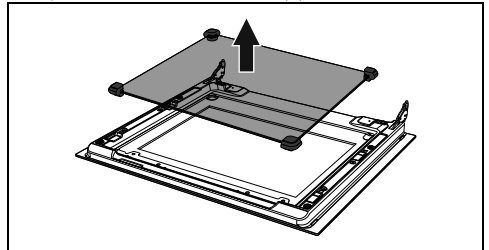
2. Løsne de bakre tappene fra det innvendige glasset ved å dra det forsiktig oppover i den bakre delen, følg bevegelsene indikert av pilene 1.



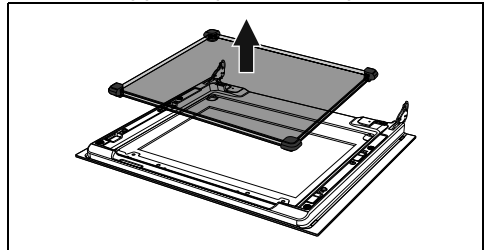
3. Løsne de fremre tappene ved å følge bevegelsen angitt av pilene 2.
4. Trekk deretter det innvendige glasset ut fra den framre profilen.



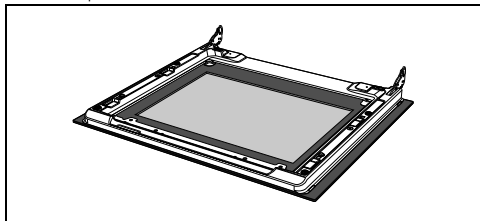
5. Fjern enheten med det mellomliggende glasset ved å løfte det oppover.



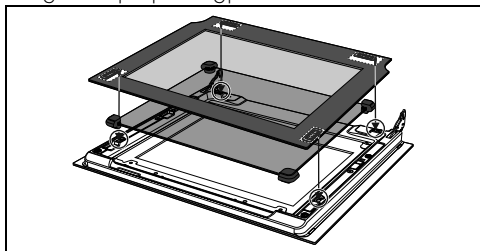
NB: På enkelte modeller består enheten med det mellomliggende glasset av to glass.



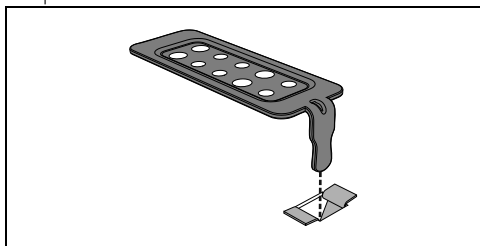
6. Rengjør det utvendige glasset og dem du har fjernet.



7. Bruk absorberende kjøkkenpapir. Hvis skitten sitter godt fast, vask med en fuktig svamp eller et nøytralt rengjøringsmiddel.
8. Sett enheten med det mellomliggende glasset på plass og sett det innvendige glasset på plass igjen.



9. Pass på at du fester de 4 tappene på det innvendige glasset godt på plassene sine på døra.



### Rengjøring av ovnsrommet

For å holde ovnsrommet i god stand, må det rengjøres hver gang etter bruk, etter at det er nedkjølt.

Unngå at matrester størkner i ovnsrommet, fordi det kan ødelegge emaljen.

Ta ut alle uttrekkbare deler før rengjøring.

For å gjøre rengjøringen lettere anbefaler vi å demontere:

- døra;

- ovnsstigene.



Ved bruk av spesifikke rengjøringsprodukter anbefaler vi at du lar produktet fungere ved maksimal temperatur i cirka 15/20 minutter, for å fjerne eventuelle rester.

### Tørrking

Tilberedning av matreter fører til at det dannes fuktighet i ovnsrommet. Dette er helt normalt og ødelegger ikke produktets korrekte funksjon.

Etter hver tilberedning:

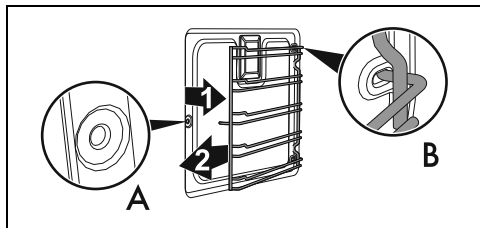
1. la produktet avkjøles;
2. fjern smuss fra ovnsrommet;
3. tørk ovnsrommet med en myk klut;
4. la døren stå åpen så lenge som nødvendig, slik at ovnsrommet tørkes helt.

### Fjern ovnsstigene for rister/bakebrett

Ved å ta ut ovnsstigene for rister/stekebrett blir det lettere å rengjøre sidene.

For å ta ut ovnsstigene for rister/stekebrett:

- Dra ovnsstigene mot innsiden av ovnen for å hekte den av fra rille A. Før den deretter ut av setene bak i ovnen B.



- Når rengjøringen er ferdig, gjentar du de ovennevnte prosedyrene for å sette ovnsstigene for rister/bakebrett inn igjen.

### Rengjøring av sonden (kun enkelte modeller)

Etter hver bruk må temperatursonden rengjøres når den er avkjølt. Rengjør spissen av temperatursonden (metalldel) med vann, mildt oppvaskmiddel og en myk svamp. Rengjør resten med en myk klut fuktet med vann.

Unngå å vaske i oppvaskmaskin da dette kan skade pluggens elektriske deler.

Tørk godt etter rengjøring.

## Pyrolyse (kun enkelte modeller)



Se Generelle sikkerhetsregler.



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


### Innledende oppgaver

Før Pyrolyse-syklusen starter:

- Rengjør det innvendige glasset i henhold til normale rengjøringsprosedyrer.
- Fjern eventuelle matrester eller større søl fra tidligere tilberedning fra ovnsrommet.
- Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
- Ved svært vanskelig skitt kan du spraye på glasset med et produkt for rengjøring av ovner (les advarelsene som produktet er merket med), la virke i 60 minutter, skyll og tørk deretter glasset med kjøkkenpapir eller en mikrofiberklut.
- Fjern temperatursonden hvis denne finnes.
- Fjern ovnsstigen for rister/bakebrett.
- Lukk døren.

### Innstilling av Pyrolyse-funksjon

1. Vri funksjonsknappen til posisjon **P**.

I displayet vises meldingen  sammen med varigheten til pyrolyse (innstilt ved fabrikken til 2 timer 30).

2. Trykk på pluss-  og minustasten  for å stille inn varigheten til Pyrolysen.




Anbefalt varighet av pyrolysen:


- Lite skitten: 2:00
- Middels skitten: 2:30
- Svært skitten: 3:00

3. Trykk på klokketasten  for å bekrefte inntastet data.

Efter noen sekunder vil forvarming for Pyrolyse starte:

- Symbolet **P** i displayet og diodelampen Pyrolyse tennes.
- Displayet viser den gjenværende tiden før rengjøringszyklusen  er ferdig.

- Symbolet  i displayet blinker.

Efter noen minutter fra starten av forvarmingen, tennes symbolet  i displayet (lyser uavbrutt) for å indikere at ovnsdøren er låst av en enhet som hindrer alle forsøk på å åpne den.



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





Hvis funksjonsknappen vris til en annen funksjon vil displayet vise en feilmelding



### Rengjøringsprosess

Når forvarmingen er ferdig vil Pyrolysen starte automatisk:

- Diodelampen til termostaten slukkes (Regelmessig slukking og tenning indikerer at temperaturen som er stilt inn inne i ovnen holdes konstant).
- I displayet tennes symbolet  (lyser uavbrutt) for å vise at Pyrolysen pågår.
- Diodelampen Pyrolyse og symbolet **P** og  i displayet forblir tent.




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





I løpet av Pyrolyse-syklusen lager viftene mer støy på grunn av større rotasjonshastighet. Dette er en helt normal funksjon, for at det varmen skal kunne spre seg lettere. Når Pyrolyse-syklusen er ferdig, vil viftene fortsette å gå lenge nok for å unngå overoppvarming av veggene til tilstøtende enheter og fremsiden av ovnen.


### Pyrolyse er ferdig


Når Pyrolyse er ferdig:


- Varmeelementene blir deaktivert.
- I displayet vises den blinkende meldingen .
- Et akustisk signal aktiveres. Dette kan deaktiveres ved å trykke på en hvilken som helst tast i displayet.


- Symbolet  i displayet og diodelampen til termostaten blinker.
1. Drei funksjonsknappen til posisjonen 0 for å gå ut av funksjonen.

Symbolet  i displayet forblir tent inntil den innvendige temperaturen i ovnen kryper under sikkerhetsnivå (med påfølgende deaktivering av dørlåsen).


2. Vent til stekeovnen kjøles ned.
3. Etter at symbolet  slukkes åpner man døren og tørker opp rester fra innsiden av ovnsrommet ved hjelp av en fuktig mikrofiberklut.

 Man anbefaler bruk av gummihandsker ved disse arbeidene.

 For å gjøre det enklere å rengjøre delene som er vanskeligst å nå, anbefaler man å ta av ovnsdøren.

 Hvis Pyrolyse-syklusen ikke gir tilfredsstillende resultater ved minimum varighet, anbefales det å stille inn lengre tid for påfølgende rengjøringsyklus.

### Programmert pyrolyse

 Som for de tilberedningsfunksjonene er det også for Pyrolyse mulig å stille inn et klokkeslett for funksjonsslutt.

For å stille inn programmert pyrolyse:

1. Vri funksjonsknappen til posisjon **P**.

I displayet vises meldingen **A du r** vekslende med svarigheten til pyrolysen

**2:30**

2. Trykk på pluss-  og minustasten  for å stille inn varigheten til Pyrolysen.
3. Trykk på klokketasten .

I displayet vises meldingen **P En d**

vekselvis med gjeldende klokkeslett plus svarigheten av den tidligere innstilte pyrolysen.

4. Trykk på tastene  eller  for å stille inn klokkeslettet for funksjonsslutt.
5. Trykk på klokketasten  eller vent noen sekunder for å aktivere funksjonen.

I displayet vises tiden og symbolet **P** blinker for å vise at apparatet forblir i ventestatus før pyrolyse starter og avsluttes på tidspunktet som er blitt innstilt av brukeren.

### Ekstraordinært vedlikehold

#### Råd for vedlikehold av pakningen

Pakningen skal være myk og elastisk.

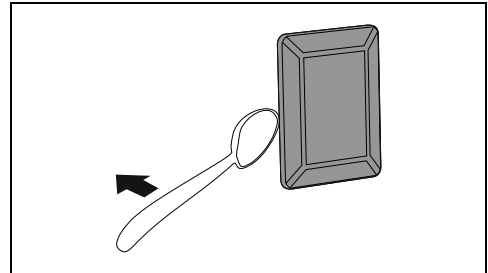
- For å holde pakningen ren bruker du en ikke-slipende svamp og vasker med lunkent vann.


#### Utskifting av den innvendige lyspæren

 **Elektrisk spenning**  
**Fare for elektrisk støt**

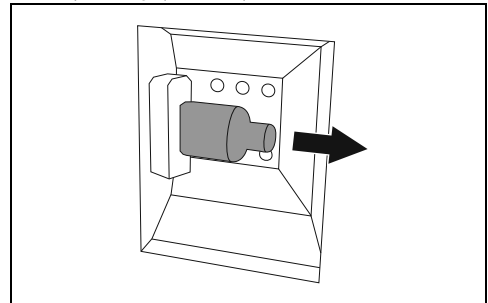
- Koble fra produktets strømforsyning.
- Bruk beskyttende hansker.


1. Fjern absolutt alt tilbehør inne i ovnsrommet.
2. Fjern ovnsstigene for rister/bakebrett.
3. Fjern lampedekelet med et redskap (f.eks. en skje).



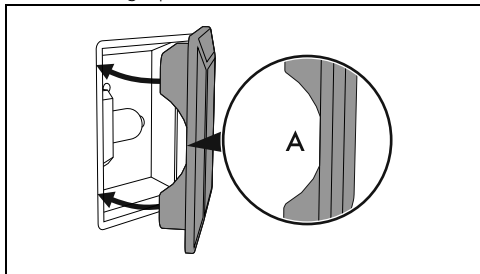
 Vær forsiktig slik at du ikke skraper opp lakken på veggen inne i ovnsrommet.

4. Skyv ut og fjern lampen.



 Ikke ta direkte på halogenlyspæren med fingrene dine, men bruk et isolerende materiale.

- Skift ut lampen med en av samme type (40W).
- Sett på dekslet igjen. La glassplatens innvendige profil (A) vende mot døren.



- Trykk dekslet helt ned slik at det festes perfekt til lampeholderen.

## INSTALLASJON



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

### Plassering

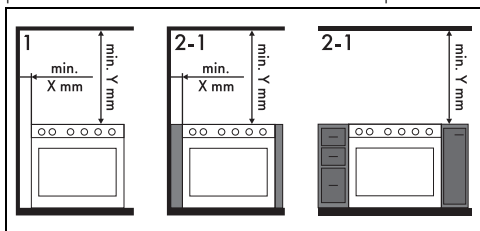


Se Generelle sikkerhetsregler.

Dette produktet, avhengig av installasjonstype, tilhører klassene:

Klasse 1	Frittstående installasjon
Klasse 2 - underklasse 1	Innfelt

Apparatet kan plasseres ed siden av vegger som er høyere enn arbeidsbenken, i en avstand på X mm fra sideveggen på apparatet. Hyller som er plassert over arbeidsoverflaten til produktet må ha en minimumsavstand på Y mm.



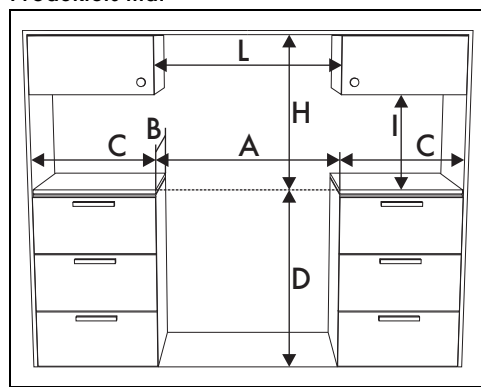
X 150 mm

Y 750 mm



Hvis det skal installeres en avtrekksvifte over apparatet må man følge bruksanvisningen til viften for å respektere korrekt avstand.

### Produktets mål

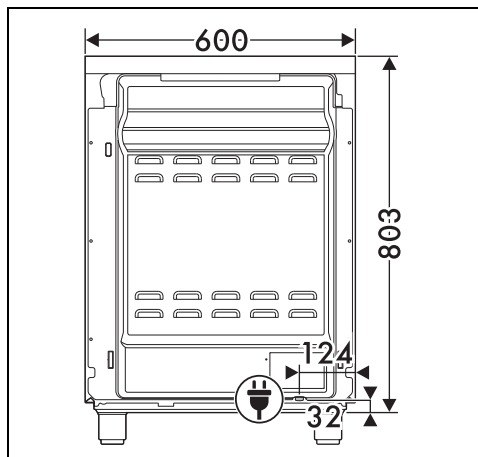


A	600 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	873 ÷ 913 mm
H	750 mm
I	450 mm
L <sup>2</sup>	600 mm

<sup>1</sup> Minimumsavstand til sidevegger eller andre brennbare materialer.

<sup>2</sup> Minimumsbredde skap (=A)

## Produktets mål



Plassering av elektrisk tilkobling

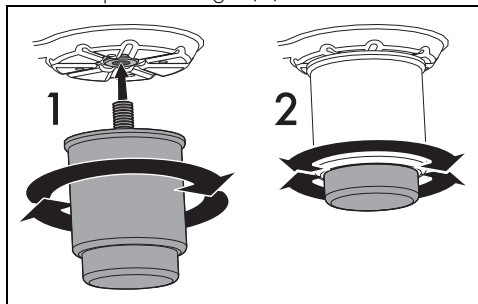
## Nivellering av apparatet



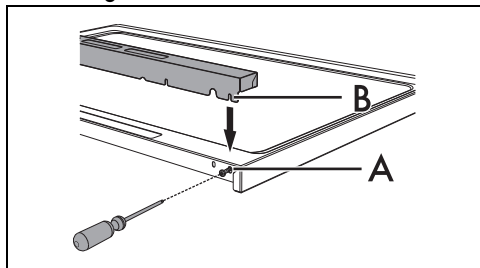
Se Generelle sikkerhetsregler.

For å oppnå større stabilitet, er det helt nødvendig at produktet er korrekt nivellert i forhold til underlaget.

Etter å ha foretatt gass- og strømtilkoblingen, skru fast de fire føttene som følger med produktet (1). Skru fast eller løsne foten i den nedre delen, helt til produktet er vattret og stabilisert på underlaget (2).



## Montering av kanten



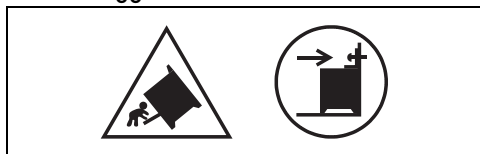
Kanten skal alltid plasseres og festes korrekt til produktet.

1. Ved hjelp av en skrutrekker løsner du de 2 skruene (A) som er plassert på baksiden av platetoppen (kun de ytterste skal løsnes).
2. Plasser kanten på platetoppen.
3. Plasser åpningene i kanten (B) i flukt med skruene (A).



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

## Feste til vegg

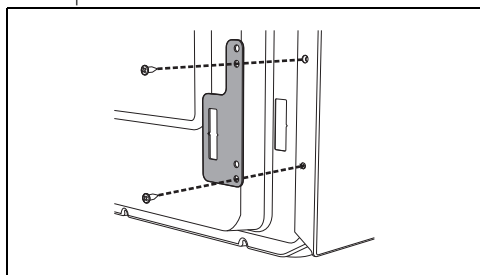


Symbolene angitt over henviser til faren som skyldes mangel på stabiliseringsinnretningen og viktigheten av at disse installeres korrekt.



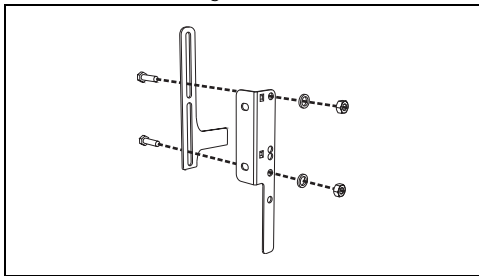
For å unngå at produktet velt, må stabiliseringsinnretningene installeres.

1. Skru fast festeplaten til vegg på baksiden av produktet.

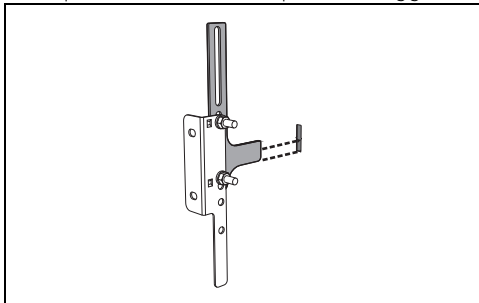


2. Reguler høyden på de 4 føttene.

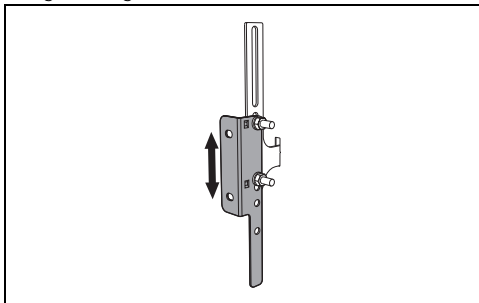
3. Monter festestangen.



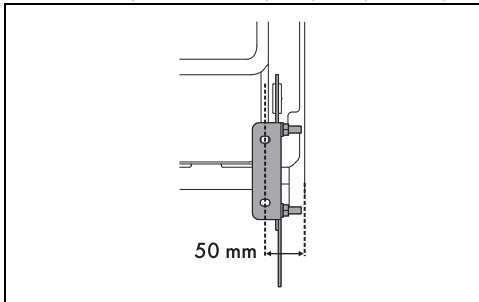
4. Plasser basen på kroken av festestangen på linje med basen av festeplaten til veggen.



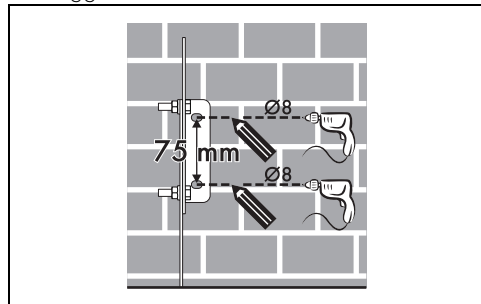
5. Rett inn basen på festeplaten på linje med gulvet og stram skruene for å fastslå målene.



6. Ta hensyn til en avstand på 50 mm ved siden av produktet til åpningene på stangen.

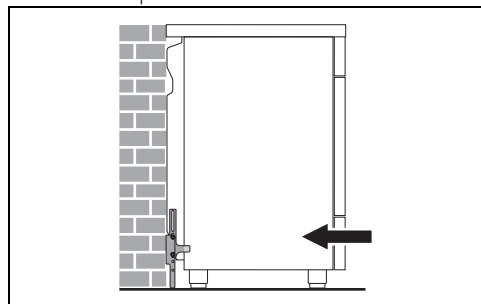


7. Flytt stangen på veggen, og merk av posisjonen til åpningene som skal lages i veggen.



8. Etter å ha laget hullene i veggen bruker du boltene med skruer for å feste stangen til veggen.

9. Dytt komfyren mot veggen og sett samtidig inn stangen i platen som er festet i den nedre delen av produktet.



## Strømtilkobling



Se generelle sikkerhetsregler

## Generell informasjon

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

Typeskiltet med tekniske data, serienummer og merkenavn er plassert synlig på produktet.

Dette skiltet må aldri av noen grunn fjernes.

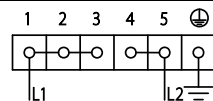
Utfør jordingen med en kabel som er 20 mm lenger enn de andre kablene.

Produktet kan fungere på følgende måter:

220-240 V 2~

3 x 10 mm<sup>2</sup>

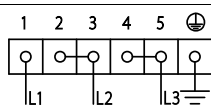
trepolet kabel



**220-240 V 3~**

4 x 4 mm<sup>2</sup>

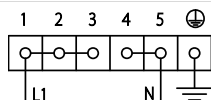
firepolet kabel



**220-240 V 1N~**

3 x 10 mm<sup>2</sup>

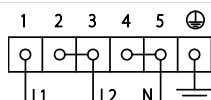
trepolet kabel



**380-415 V 2N~**

4 x 4 mm<sup>2</sup>

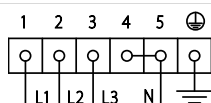
firepolet kabel



**380-415 V 3N~**

5 x 1,5 mm<sup>2</sup>

fempolet kabel



De angitte verdiene henviser til tversnittet på den innvendige ledere.



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

### Fast tilkobling

Sørg for en skillebryter på forsyningslinjen, som sikrer frakobling fra det allpolede nettet, med en åpningsavstand mellom kontaktene som muliggjør fullstendig frakobling under betingelser med overspenningskategori III i samsvar med installasjonsreglene.

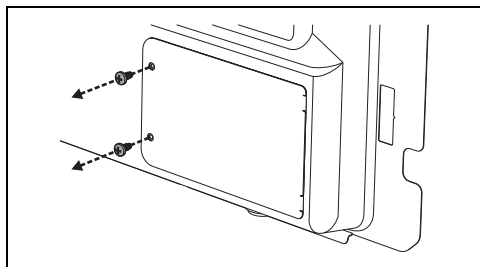
### For markedet Australia/New Zealand:

Frakoblingsinnretningen som er inkorporert i den faste tilkoblingen må være i samsvar med standarden AS/NZS 3000.

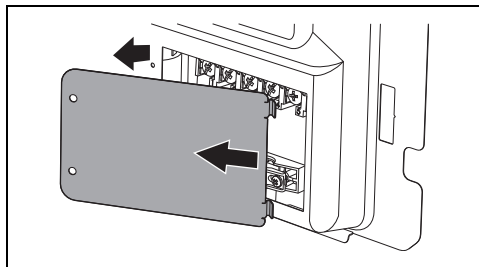
### Adgang til klemmebrettet

For å koble til strømkabelen må du inn til klemmebrettet som er plassert på det bakre dekselet:

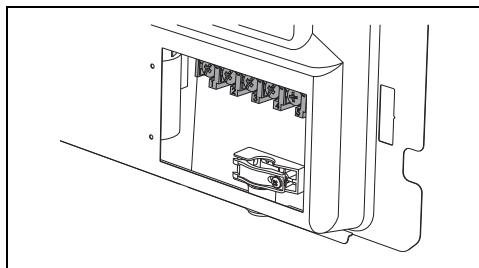
1. Fjern skruene som fester luken til det bakre dekselet.



2. Drei luken forsiktig og fjern den fra plassen sin.

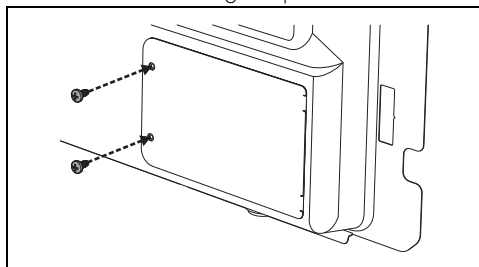


3. Fortsett med å installere strømkabelen.



Vi anbefaler at du løsner skruen som fester kabelen før du fortsetter med å installere strømkabelen.

4. Når du er ferdig setter du luken på plass på det bakre dekselet igjen og fester den med de skruene du tidligere fjernet.



### For installatøren

- I tilfelle av tilkobling med støpsel (hvis det finnes), må dette alltid være tilgjengelig etter installasjonen.
- Ikke bøy eller klem strømkabelen.
- Produktet må installeres i henhold til installasjonsskjemaene.
- Hvis produktet ikke fungerer korrekt etter at du har foretatt alle kontrollene, ta kontakt med nærmeste serviceverksted.
- Når produktet er korrekt installert må brukeren få opplæring i korrekt funksjon av produktet.

