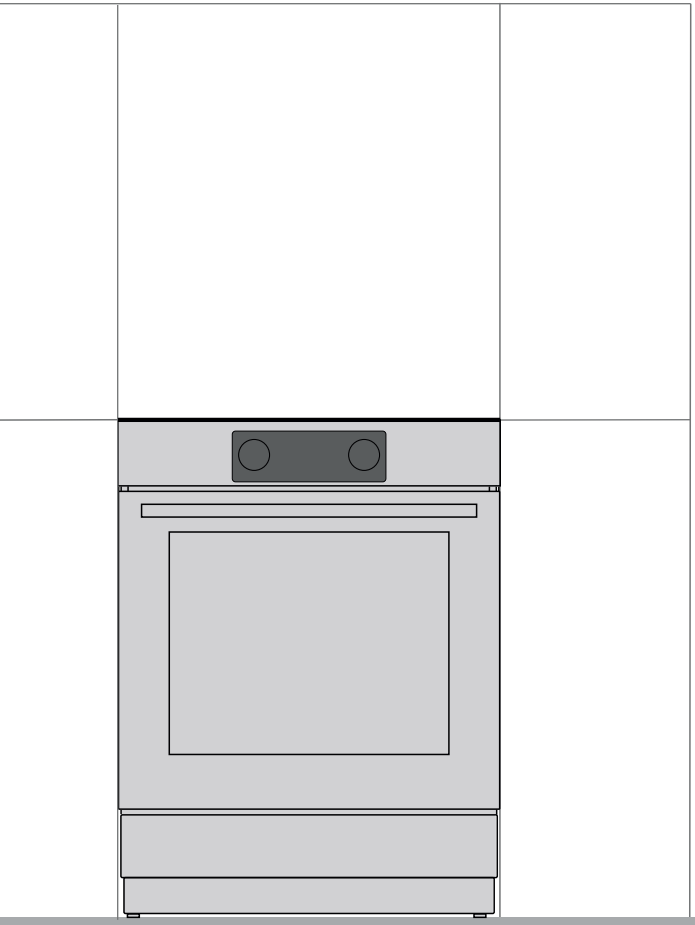
Hisense

DA DK

BRUGSANVISNING

FRITSTÅENDE KOMFUR



Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

Denne vejledning gør det nemmere at bruge apparatet. Vejledningen gør det muligt for dig at lære apparatet at kende så hurtigt som muligt.

Kontrollér, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet er afsendt fra.

For mere udførlige instruktioner og tips scan venligst QR-koden på typeskiltet.

Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:

INFORMATION!
Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling

ADVARSEL!
Advarsel – generel fare

Det er vigtigt, at du læser betjeningsvejledningen grundigt

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG.

Apparatet må kun benyttes af børn på 8 år eller mere og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker betjening af apparatet og forstår de involverede risici. Lad aldrig børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

ADVARSEL: Apparatet og nogle af dets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Undgå at berøre apparatets varmeelementer. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Hold børn væk fra apparatet.

ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke noget på kogepladen.

ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med et låg eller et brandtæppe.

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen, herunder korte tilberedningsprocesser, skal overvåges løbende.

ADVARSEL: Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.

FORSIGTIG: Risiko for vipning.

ADVARSEL: Der skal monteres stabilisering for at undgå, at apparatet vælter. Se monteringsanvisningerne.

ADVARSEL: Før udskiftning af pæren skal du sikre dig, at strømmen til apparatet er afbrudt for at undgå risiko for elektrisk stød.

Læg ikke genstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller grydelåg på induktionskogezonerne, da de kan blive meget varme.

Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det medfører risiko for overophedning.

Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas/kogepladernes glasplade, da glasset kan blive ridset og senere sprænge.

Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.

Sluk altid for kogepladen efter brug. Forvent ikke, at kogegrejsdetektoren slukker for kogepladen.

Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL: Brug kun kogepladedæksler, som er designet af producenten eller angivet som velegnede i brugsanvisningen til apparatet. Brug af forkerte dæksler medfører risiko for ulykker.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer.

FORSIGTIG: Apparatet er kun beregnet til madlavning. Det må ikke bruges til andre formål, som eksempelvis rumopvarmning.

Apparatet skal anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.

Anbring ikke apparatet i nærheden af kraftige varmekilder såsom brændeovne eller fastbrændselsfyr, da de høje temperaturer kan beskadige apparatet.

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør. Klemkasser (i stedet for et tilslutningskabel) skal beskyttes af et dæksel (se yderligere udstyr). Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet.

Komfur med kontrolpanel i rustfrit stål og elektrisk ovn er udstyret med blæser. Under ovnens drift strømmer der luft fra komfuret ud i området under kontrolpanelet, når lågen er lukket. Hvis der ikke er nogen luftstrøm ud af apparatet, skal du slukke for det og kontakte service.

Hvis ledninger fra andre apparater i nærheden kommer i klemme i ovnlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid sikker afstand til ledninger til andre apparater.

Tildæk ikke ovnvæggene med stanniol, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniol vil forhindre luftcirkulationen i ovnen og dermed forhindre tilberedningsprocessen og skade ovnrummets emalje.

Ovnlågen bliver meget varm under brug. Nogle modeller er udstyret med et tredje lag glas i lågen for at reducere overfladetemperaturen på det udvendige glas.

Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de udsættes for tung belastning. Stil ikke tunge ting på ovnlågen, når den er åben, og læn dig ikke mod ovnlågen, når du rengør ovnrummet. Træd aldrig op på ovnlågen, når den er åben, og lad ikke børn sætte sig på den.

Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke tildækkes eller på anden måde blokeres.

BEMÆRK! Apparatet er udstyret med en glaskogeplade eller glaskeramisk kogeplade. Hvis pladen går i stykker:

- Sluk for alle elektriske varmeelementer, og afbryd apparatet fra lysnettet.
- Rør ikke ved apparatets overflade.
- Apparatet må ikke bruges.

Tilslutning af apparatet skal foretages med 5 x 1,5 mm^2-ledning mærket H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) eller 3 x 4,0 mm^2-ledning mærket H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) eller bedre. Apparatet skal tilsluttes af en autoriseret installatør eller en tilsvarende kvalificeret person.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet i overensstemmelse med de gældende regler.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.

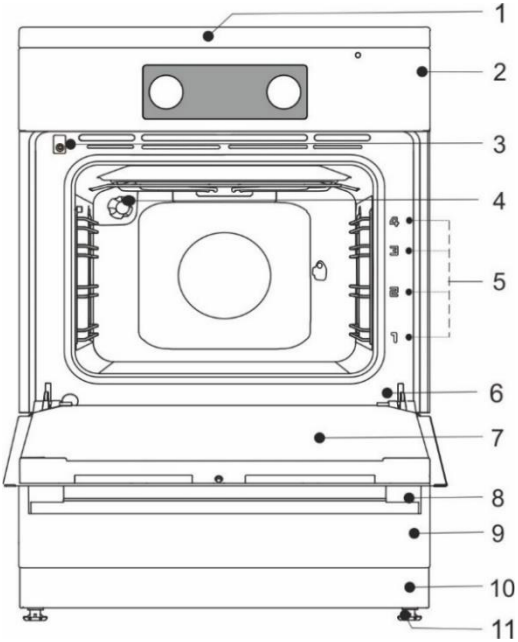
FØR TILSLUTNING AF APPARATET

Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR

Beskrivelse af apparatet

INFORMATION!
Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.



1 Kogeplader
2 Betjeningspanel
3 Ovnlågekontakt
4 Belysning
5 Riller – tilberedningsniveauer
6 Typeskilt
7 Ovnlåge
8 Lågehåndtag
9 Skuffe/ sokkel, der kan
10 Bundplade
11 Justerbare fødder

SKUFFE

Opbevar ikke brandbare, eksplosive, temperaturfølsomme eller flygtige genstande, materialer eller væsker (som f.eks. papir, køkkentekstiler, plastposer, rengøringsmidler og aerosoler) i skuffen under ovnen, da disse emner kan antændes, når ovnen er i brug.

RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 4 forskellige niveauer i ovnen. (bemærk, at rillerne tælles nedefra).
Tredje og fjerde rille er beregnet til grillstegning.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

TELESKOPSKINNER

Teleskopskinnerne kan monteres i anden, tredje eller fjerde rille. Skinnerne kan trækkes helt eller delvist ud.

PRÆGEDE RILLER

Ovnen har riller på fire niveauer til indsætning af rist og bageplader.

OVNLÅGEKONTAKT

Kontakten slår ovnens varmelegemer og blæseren fra, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Når lågen lukkes igen, genoptages tilberedningen.

BLÆSER

Apparatet er forsynet med en blæser, som afkøler kabinettet og apparatets betjeningspanel.
Blæseren kører, når ovnen er i brug.

FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

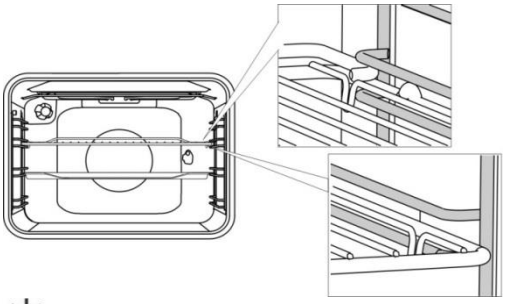
Når du slukker for ovnen, fortsætter blæseren med at køre et kort stykke tid for at afkøle ovnen. (Varigheden afhænger af temperaturen inde i ovnrummet.)

Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning. Brug grydelapper.

RIST

Der er en sikkerhedstap på risten. Du skal derfor løfte den forreste del af risten lidt, når du trækker den ud af ovnen.

Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



Træk først teleskopskinnerne ud på en rille, og anbring risten eller bagepladen på dem. Skub dem derefter helt ind.

Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er skubbet helt ind i ovnen.

Når bageudstyret varmes op, kan deres form ændre sig. Dette påvirker ikke deres funktionalitet, og deres form bliver normal igen, når de er kølet af.

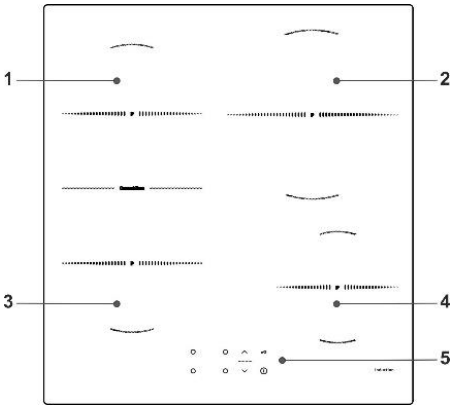
PUSH-PULL-KNAPPER (afhænger af modellen)

Tryk forsigtigt på knappen, så den løfter sig fra kontrolpanelet. **Knapper kan kun skubbes tilbage i kontrolpanelet, når de er i positionen "nul".**

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

- Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale.
- Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Hvis komfuret har en glaskeramisk overflade, skal du rengøre den med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, f.eks. pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, som kan beskadige overfladen.
- Når ovnen varmes op for første gang, vil den lugte af "ny ovn". Udluft rummet grundigt imens.

INDUKTIONSKOGEPLADE (afhænger af modellen)

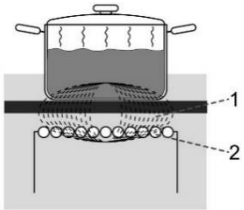


1. Bageste venstre induktionskogezone
2. Bageste højre induktionskogezone
3. Forreste venstre induktionskogezone
4. Forreste højre induktionskogezone
5. Kogepladens styringsmodul

GLASKERAMISK KOGEPLADE

- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Den glaskeramiske plade er meget robust, men kan godt gå i stykker. Pladen kan gå i stykker, hvis der tabes en genstand på en af pladens kanter. Skaden bliver synlig enten med det samme eller efter et stykke tid. Den beskadigede kogeplade skal afbrydes fra lysnettet og må ikke bruges.
- Hvis der stilles ting til opbevaring på den glaskeramiske kogeplade, kan den blive ridset eller beskadiget.
- Brug ikke kogegrej af plast eller aluminium på varme kogeplader. Anbring aldrig folie eller plastgenstande på den glaskeramiske plade.
- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegrejet er ren og tør. Det giver en bedre varmeledning og forhindrer, at kogepladen beskadiges. Stil ikke tomt kogegrej på kogezonerne.

DRIFTSPRINCIP FOR INDUKTIONSKOGEZONER



1. magnetfelt
2. induktionsrør

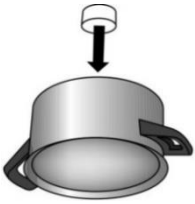
- Kogepladen er udstyret med højeffektive induktionskogezoner. Varmen dannes direkte i kogegrejets bund, hvor der er størst behov for den.
- Dermed undgås energitab gennem den glaskeramiske overflade. Energiforbruget er markant lavere end ved konventionelle kogezoner med strålevarme.
- Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogegrejet. Når kogezonen slukkes, kaldes denne varme for "restvarmen".
- På induktionskogezoner sker opvarmningen ved hjælp af en induktionsspole, som er monteret under den glaskeramiske overflade. Når der stilles kogegrej med magnetisk metalbund på spolen, induceres en strøm i grydens bund, som derved varmes op.

Sukker og fødevarer med et højt sukkerindhold, der spildes på kogepladen, skal øjeblikkeligt tørres af eller fjernes med en skraber, selv om kogezonen stadig er varm. Det forebygger eventuelle skader på den glaskeramiske overflade. Brug ikke rengøringsmidler eller lignende til at rengøre en varm glaskeramisk kogeplade, da det kan beskadige overfladen.

INDUKTIONSKOGEGREJ

EGNET KOGEGREJ TIL INDUKTIONSKOGEPLADER

- Induktion fungerer kun, hvis du bruger egnet kogegrej.
- Sørg for at stille kogegrejet midt på kogezonen.
- Brug kogegrej af stål eller støbejern eller emaljeret kogegrej.
- Uegnet kogegrej: glaskogegrej samt kogegrej udført i legeringer med kobber- eller aluminiumbund.

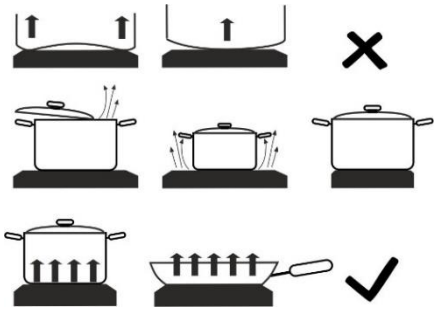


- Magnettest: Brug en lille magnet til at undersøge, om kogegrejets bund er magnetisk. Hvis magneten sidder fast på kogegrejets bund, er det egnet til brug på en induktionskogeplade.

- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er nået. Start med at indstille kogezonen på maksimal tilberedningseffekt, og brug derefter den relevante knap til at skrue ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Brug af tomt kogegrej på kogezonen kan resultere i overophedning og beskadige både kogegrejet og kogezonen.
- Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegrej.
- Brug kun kogegrej med plan bund! Konkav eller konveks bund (bund, der buer opad eller nedad) kan sætte overophedningssikringen ud af funktion og få kogepladen til at overophede. Det kan medføre, at glasoverfladen revner, eller at kogegrejets bund smelter. Ved skader, som skyldes uegnet kogegrej eller tomt/tørkogt kogegrej, bortfalder garantien.

Brug kun kogegrej, som er egnet til induktionstilberedning med:

- en tyk bund (mindst 2,25 mm)
- en flad bund.

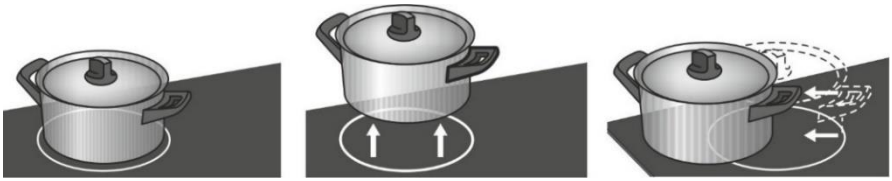


Kogezone	Minimumsdiameter
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

BEMÆRK!

Ved brug af induktionskogeplader er det ikke tilladt at indsætte eksempelvis reduktionsringe eller induktionsbunde, som gør det muligt at bruge kogegrej med ikke-magnetisk bund, mellem bunden af kogegrejet og kogepladeoverfladen. Brug af sådant udstyr medfører risiko for beskadigelse af apparatet og stor risiko for forbrænding.

GRYDEREGISTRERING



- Der er ikke noget energitab, hvis der ikke er kogegrej på kogezonen, eller hvis kogegrejets bund har en diameter, som er mindre end kogezonens diameter. Hvis kogegrejet er meget mindre end kogezonen, er det dog ikke sikkert, at det kan registreres af kogezonen. Når kogezonen er aktiveret, vises symbolet "**u**" på displayet. Hvis der stilles kogegrej på induktionskogezonen inden for de næste ti minutter, registrerer kogepladen kogegrejet og tænder på den indstillede tilberedningseffekt. Når kogegrejet fjernes fra kogezonen, slukker kogezonen.
- Kogepladen bruger kun den energi, der er nødvendig i forhold til kogegrejets faktiske størrelse, også selvom kogegrejets diameter er mindre end kogezonens diameter.

ENERGISPARERÅD

- Når du køber kogegrej med en oplyst diameter, er bunden typisk smallere end toppen eller låget.
- Mad med lang tilberedningstid bør tilberedes i en trykkoger. Sørg altid for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis du stiller tomt kogegrej på kogepladen, kan det bliver overophedet og tage skade, ligesom det kan beskadige kogepladen.
- Læg låg på kogegrejet, når det er muligt. Brug kogegrej med en størrelse, som passer til den mængde mad, du vil tilberede. Det kræver mere energi at tilberede mad i en stor gryde, som kun er delvist fyldt.

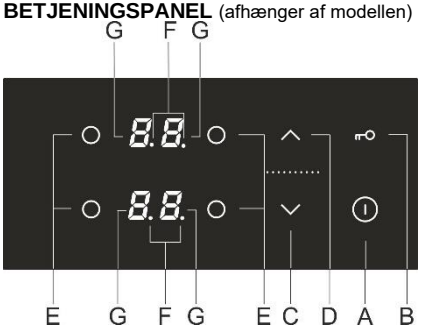
REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT

Tilberedningseffekten kan indstilles til ti forskellige trin. Tabellen viser eksempler på brug ved de forskellige trin.

Effekttrin	Formål
0	Slukket, udnytter restvarmen.
1-2	Holder maden varm, simring ved lav temperatur for mindre mængder (laveste indstilling).
3	Simring ved lav temperatur (fortsættelse af tilberedning efter start ved højere effekt).
4-5	Langsom tilberedning (fortsættelse) af større mængder, stegning af større fødevarer.
6	Stegning, bruning.
7-8	Stegning.
9	Tilberedning af store mængder, bruning/braisering.
P	Power boost-funktion til hurtig opstart af tilberedningen. Også velegnet til store mængder mad.

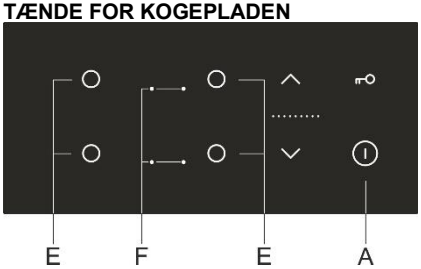
BRUG AF KOGEPLADEN

BETJENINGSPANEL (afhænger af modellen)



Sensorknapper til indstilling af kogepladen:
A Tænd/sluk-knap til kogepladen
B Låseknap/børnesikring
C Knap til reduktion af effekttrin og timer (–)
D Knap til forøgelse af effekttrin og timer (+)
E Tænd/sluk-knap til kogezone
F Decimalpunkt, som viser, at timerfunktionen er slået til
G Displayenhed til visning af effekttrin

TÆNDE FOR KOGEPLADEN

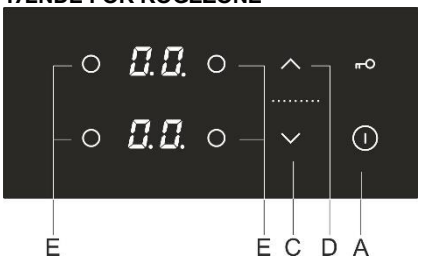


Hold tænd/sluk-knappen (A) inde i 1 sekund for at tænde for kogepladen. Der lyder et alarmsignal, og decimalpunktet lyser på alle displayenheder.

Hvis du ikke tænder for en kogezone inden for 10 sekunder, slukker kogepladen. Der lyder et kort bip.

Apparatet er låst, når der sluttes strøm til det første gang, eller hvis strømmen har været afbrudt (se afsnittet "BØRNESIKRING“).

TÆNDE FOR KOGEZONE



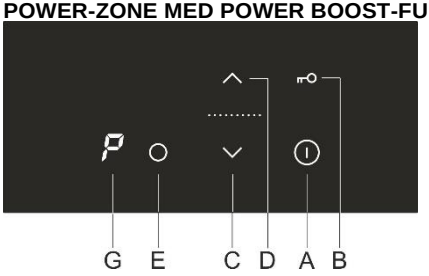
Når kogepladen er tændt, skal du tænde for den ønskede kogezone (E) inden for 10 sekunder. Brug knapperne (C) og (D) til at vælge det ønskede effekttrin for den valgte kogezone. Hvis du først trykker på knappen (C), indstilles effekttrinnet til "9". Hvis du først trykker på knappen (D), indstilles effekttrinnet til "1".

Hvis der ikke er noget kogegrej på den valgte kogezone, blinker det indstillede effekttrin og symbolet skiftevis på displayet.

Ændre kogezonens indstilling
Effekttrinnet kan ændres løbende ved at vælge den ønskede kogezone (E) og justere indstillingen ved at trykke på den tilhørende knap (C) eller (D).

Hold knappen (C) eller (D) nede for hurtigere at ændre effekttrinnet.

POWER-ZONE MED POWER BOOST-FUNKTION



Vælg en kogezone. Tryk på knappen (C). Der lyder et kort signal, og "9" vises på displayet. Tryk på knappen (D), hvorefter P vises på displayet. Kogezonen aktiveres med maksimal effekt i 10 minutter, hvorefter der lyder et akustisk signal, og effekttrinnet skifter til "9".

Slå Power Boost-funktionen fra
Effekten kan reduceres til det ønskede niveau ved at trykke på knappen (C).

Kogezonen, hvor power boost-funktionen er slået til, aktiveres ved maksimal effekt.

BØRNESIKRING

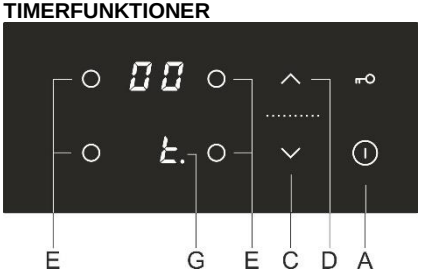
Børnesikringen kan nemt aktiveres, så kogepladen ikke kan tændes, og effekttrinnet ikke kan ændres ved et uheld under brug.

Låse kogepladens betjeningspanel
Hold låseknappen/børnesikringsknappen (B) inde i 1 sekund. Indikatoren (B1) lyser.
Kogepladen er nu låst.

Låse kogepladens betjeningspanel op
Kogepladen låses op på samme måde, som den låses. Kogepladen skal være slukket. Hold knappen (B) inde i 1 sekunder.

Låsefunktionen kan aktiveres, når kogezonen tændes, eller når kogepladen er slukket. Hvis kogepladen er tændt, låser låsefunktionen alle knapper undtagen tænd/sluk-knappen (A) for kogepladen og låseknappen. Hvis kogepladen er slukket, låser låsefunktionen alle knapper undtagen låseknappen. Kogepladelåsen er altid aktiveret, når der sluttes strøm til apparatet første gang, eller når kogepladen tændes efter en strømafbrydelse.

TIMERFUNKTIONER



Denne funktion gør det muligt at indstille tilberedningstiden for den valgte kogezone, som du allerede har indstillet et effekttrin for. Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezonen automatisk.

Tilberedningstiden kan indstilles fra 1 til 99 minutter. Timerfunktionen kan indstilles for alle kogezoner ved alle effekttrin.

AKTIVERING AF TIMER

Vælg først den ønskede kogezone (E). Brug derefter knapperne (C) og (D) til at indstille effekttrinnet. Timerfunktionen kan ikke bruges, hvis effekttrinnet er indstillet til "0". Tryk på knappen til valg af kogezone (E) igen. Der lyder et akustisk signal, og t. vises sammen med et decimalpunkt på kogezonens display (G). Den resterende tid vises på det modsatte kogezonedisplay.

- Tryk på knapperne (C) og (D) for at indstille tiden fra 1 til 99 minutter.
- Nedtællingen begynder, når du har indstillet den ønskede værdi. Hvis du trykker på knapperne (C) og (D) samtidigt, nulstilles tiden til "0", eller timerfunktionen slukkes. Hvis du holder knappen (C) eller (D) inde, ændres indstillingen hurtigere.
- Timerdisplayet slukker efter nogle sekunder, og decimalpunktet ved siden af displayet lyser.
- Når tiden er gået, lyder alarmen, og kogezonen slukkes. Sluk for alarmen ved at trykke på en af knapperne, eller vent, til den slukker automatisk efter 2 minutter.

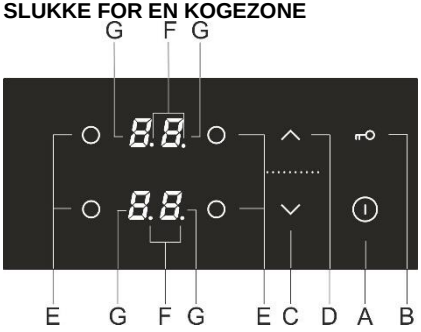
Ændring af tilberedningstiden

- Den resterende tilberedningstid kan ændres når som helst under madlavningen.
- Tryk to gange på knappen for den ønskede kogezone.
- Tryk på knappen (C) eller (D) for at indstille den nye tilberedningstid.

Visning af resterende tilberedningstid

Hvis du har sat flere timere i gang, kan du få vist den resterende tilberedningstid ved at trykke to gange på knappen (E).

SLUKKE FOR EN KOGEZONE



Du kan slukke for en kogezone (E) ved at indstille dens effekttrin til "0" med den relevante knap (C). Du kan hurtigt slukke for en kogezone ved at trykke på knapperne (C) og (D) samtidigt. Der lyder et kort bip, og "0" vises på displayet.

Hvis effekttrinnet for alle kogezoner er indstillet til "0", slukkes kogepladen automatisk efter nogle få sekunder.

RESTVARMEINDIKATOR

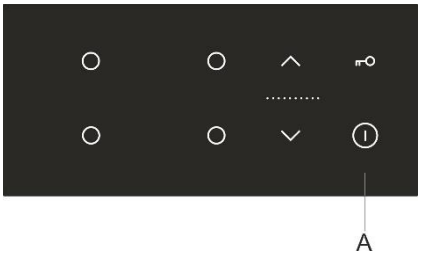
Den glaskeramiske kogeplade er også udstyret med et restvarmedisplay, "H". Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogegrejet. Så længe symbolet "H" lyser, efter kogepladen er slukket, er der restvarme i kogezonen. Du kan bruge denne restvarme til at holde maden varm eller til at optø frossen mad. Når symbolet "H" slukkes, kan kogezonen stadig være varm. Vær derfor påpasselig, så du ikke brænder dig!

MAKSIMAL TILBEREDNINGSTID

Af sikkerhedshensyn er den tilberedningstid, der kan indstilles for hver enkelt kogezone, begrænset til en maksimal varighed. Varigheden afhænger af det valgte effekttrin. Hvis indstillingen ikke ændres inden for den indstillede tid, slukker kogezonen automatisk.

Effekttrin	Maksimal driftstid (i timer)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

SLUKKE FOR KOGEPLADEN

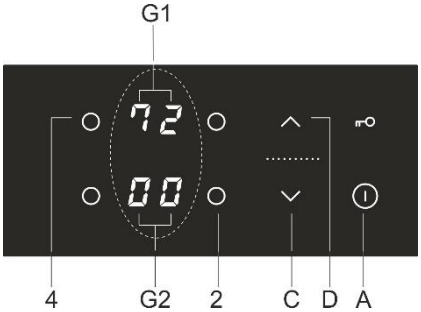


Hold tænd/sluk-knappen (A) inde i 1 sekund for at slukke for kogepladen. Der lyder et akustisk signal, og alle kogezoner slukkes.

AUTOMATISK SLUKNING

Hvis knapperne er aktiveret i for lang tid (f.eks. på grund af væskespild eller efterladte genstande på betjeningspanelet), slukkes kogepladen efter 10 sekunder. "–" blinker på alle display, og der lyder et akustisk signal. Det akustiske signal stopper, når du fjerner genstanden eller tørrer væsken op.

INDSTILLING AF APPARATETS MAKSIMALE SAMLEDE EFFEKT

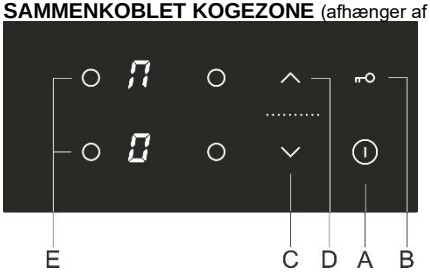


Apparatets maksimale samlede effekt er begrænset til 7200 W. Denne indstilling kan reduceres til 2800 W, 3500 W eller 6000 W. Indstillingen kan foretages inden for de første 30 sekunder, når apparatet sluttes til lysnettet. Start med at låse apparatet op. Tryk samtidigt på knapperne til valg af kogezone “2“ og “4“. Der lyder et akustisk signal, og den maksimale effekt vises på displayenhederne for kogezonerne (G1 og G2). Indstil den nye maksimale effekt ved hjælp af knapperne (C) og (D).

Gem den nye indstilling ved at trykke samtidigt på knapperne “2“ og “4“ igen.

Hvis der indstilles en lavere maksimal samlet effekt, er det ikke muligt at indstille et højt effekttrin for alle kogezoner samtidig. Der lyder et akustisk signal, og "r" vises på displayet for den valgte kogezone for at angive, at den samlede effekt er blevet begrænset

SAMMENKOBLET KOGEZONE (afhænger af modellen)



- På nogle modeller er det muligt at sammenkoble to kogezoner, så de fungerer som én stor kogezone. Dermed kan man eksempelvis tilberede mad i en stor oval gryde. Gryden skal være så stor, at den dækker centrum på begge kogezoner.
- Maksimal grydestørrelse: 40×25 cm. For at opnå en jævn fordeling af varmen anbefaler vi, at du bruger kogegrej med en kraftig bund. Under tilberedningen bliver kogegrejet varmt. Pas på, at du ikke brænder dig.
- Kogegrejet må ikke stå, så det dækker betjeningspanelet.

Aktivering af sammenkoblet kogezone

- Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen (A).
- Tryk samtidigt på de to sensorknapper, og hold dem inde i 3 sekunder (E). Symbolet ⊓ vises på displayet for den bageste kogezone for at angive, at de to kogezoner er blevet koblet sammen.
- Indstil effekttrinnet for de sammenkoblede kogezoner.
- Hvis du efterfølgende vil ændre effekttrinnet for den sammenkoblede kogezone, skal du trykke på knappen (C) eller (D) for den forreste kogezone.
- Bemærk: Power boost-funktionen **P** er ikke tilgængelig for sammenkoblede kogezoner. Det højest mulige effekttrin er ”9”.

Deaktivering af sammenkoblet kogezone

- Reducer effekttrinnet for den sammenkoblede kogezone til „0“. Symbolet ⊓ for sammenkoblet kogezone slukkes, og kogezonerne holder op med at varme.
- Begge kogezoner kan nu bruges uafhængigt af hinanden.

STØJ OG LYDE UNDER INDUKTIONSTILBEREDNING

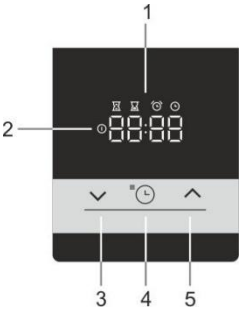
Støj og lyde	Årsag	Løsning
Induktionsgenereret støj.	Induktionsteknologien er baseret på metaller og elektromagnetisme. Den får molekyler til at bevæge sig. Disse bevægelser omdannes til varme. Afhængigt af metallet kan det medføre støj.	Dette er helt normalt og skyldes ikke en fejl.
Transformatoragtig brummen.	Forekommer ved tilberedning ved høj effekt. Dette skyldes mængden af energi, der overføres fra kogepladen til kogegrejet.	Støjen aftager eller forsvinder, når du reducerer tilberedningseffekten.
Vibration eller lyde fra kogegrejet.	Denne form for støj forekommer i kogegrej, som er fremstillet af forskellige materialer.	Den skyldes vibrationer mellem tilstødende overflader med forskellige materialelag. Støjen afhænger af kogegrejet. Den kan variere afhængigt af mængden og typen af mad, der tilberedes.
Blæserstøj.	Korrekt induktionsfunktion kræver temperaturstyring. Derfor er kogepladen forsynet med en blæser, som kører med varierende hastighed afhængigt af den registrerede temperatur.	Blæseren kan fortsætte med at køre, efter at kogepladen er slukket, hvis temperaturen forbliver for høj.

⚠ **I tilfælde af driftsfejl eller hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, skal du afbryde kogepladen fra lysnettet i nogle få minutter (slå relæet fra eller afbryde sikringsgruppen) og derefter slutte kogepladen til igen.**

Hvis fejlen opstår igen, skal du kontakte en autoriseret installatør.

ELEKTRONISK TIMER

Brugerinterface
1. Timerfunktionsvisning
2. Tænd/sluk-indikator
3. "Minus"-knap
4. Tidsindstillingsknap
5. "Plus"-knap



Indstilling af det aktuelle klokkeslæt

Når apparatet tilsluttes strøm første gang, lyser displayet. Efter tre sekunder blinker ursymbolet og "12:00" på displayet. Indstil tiden ved at trykke på ikonerne for frem og tilbage ("∨" og "∧") Indstillingerne bekræftes automatisk efter ti sekunder, og apparatet er klar til brug.
Klokkeslættet kan indstilles på følgende måde:

- første gang apparatet sluttes til lysnettet
- ved at trykke to gange på klokkeslætsknappen i standbytilstand
- efter en strømafbrydelse

Indstilling af tilberedningstid

Vælg en ovnfunktion med funktionsvælgeren, og indstil temperaturen.
Tryk på timerknappen (⏲) for at vælge tilberedningstid. Symbolet for tilberedningstid lyser på displayet (⌛). Tryk på minus- eller plusknappen ("∨" eller "∧") for at indstille tilberedningstiden. Indstillingerne bekræftes automatisk efter ti sekunder. Indstillingerne kan også bekræftes ved at trykke på programindstillingsknappen (⏲). Den forbrugte tilberedningstid vises på displayet.

Tre sekunder efter at ovnen tændes, giver timeren mulighed for at indstille bagetiden. Displayet blinker, og symbolet for bagetid (⌛) lyser. Hvis bagetiden ikke indstilles inden for fem sekunder, går timeren automatisk i standbytilstand, og bagetiden styres ikke med timerfunktionen. Det aktuelle klokkeslæt vises.

Når den indstillede bagetid er gået, høres et lydsignal, og ovnen slukkes. Ovnen kan slukkes med knappen til valg af ovnfunktion. Tryk på en vilkårlig knap på timeren for at stoppe lydsignalet.

Hvis ovnen ikke slukkes, og lydsignalet stoppes ved at trykke på en vilkårlig knap, genstarter ovnen, og tilberedningen fortsætter.

Indstilling af tilberedningstid og sluttidspunkt

Vælg en ovnfunktion med funktionsvælgeren, og indstil temperaturen. Tryk på timerknappen (⏲) for at vælge tilberedningstid. Symbolet for tilberedningstid lyser på displayet (⌛). Tryk på minus- eller plusknappen ("∨" eller "∧") for at indstille tilberedningstiden. Tryk på timerknappen (⏲) for at gemme den indstillede tid. Tryk to gange på programindstillingsknappen (⏲). Symbolet for afslutningstidspunkt lyser på displayet. (⌛). Tryk på minus- eller plusknappen ("∨" eller "∧") for at indstille sluttidspunktet.
Indstillingerne bekræftes automatisk efter ti sekunder. Indstillingerne kan også bekræftes ved at trykke på programindstillingsknappen (⏲).

Ovnen starter før det planlagte sluttidspunkt (⌛) afhængigt af den ønskede bagetid (⌛). Ovnen slukkes, når det indstillede sluttidspunkt nås (⌛).

Eksempel: Den indstillede bagetid er 30 minutter. Sluttidspunktet er kl. 12:00. Ovnen starter kl. 11:30, og den resterende bagetid vises på skærmen. Ovnen slukker automatisk kl. 12:00.
Når den indstillede bagetid er gået, høres et lydsignal, og ovnen slukkes. Ovnen kan slukkes med knappen til valg af ovnfunktion. Tryk på en vilkårlig knap på timeren for at stoppe lydsignalet.

INFORMATION!

Indstilling af forberedelsestid og sluttidspunkt kan ikke indstilles for grillen og grill med blæserprogrammer.

Timeralarmfunktion

Timeralarmfunktionen kan bruges uafhængigt af ovnen.Den højeste indstilling er 23 timer og 59 minutter. Det sidste minut af tiden vises i sekunder.
Der høres et lydsignal, når den indstillede bagetid er gået. Tryk på en vilkårlig knap på uret for at stoppe lydsignalet. Uret skifter til standbytilstand, og det aktuelle klokkeslæt vises på displayet.
Du kan annullere alle timerfunktioner ved at indstille tiden til "0". Apparatet går automatisk i standbytilstand efter nogle minutters inaktivitet. Den aktuelle tid vises, og den valgte timerfunktion lyser.

YDERLIGERE FUNKTIONER

Børnesikring

Med børnesikringen kan du låse ovnen, mens den er i brug. Du kan også låse uret under tilberedning med et bestemt program for at forhindre uønsket brug af ovnen.
Børnesikringen aktiveres ved at holde programindstillingsknappen (🕒) inde i fem sekunder. "Loc" vises på displayet i fem sekunder.
Det viser, at alle funktioner er låst.
Børnesikringen deaktiveres ved at holde knappen inde igen i nogle sekunder.

Hvis børnesikringen er slået til, uden at timerfunktionerne er aktive (kun klokkeslættet vises), kan ovnen ikke tændes. Hvis børnesikringen er slået til, mens en timerfunktion er aktiv, fungerer ovnen normalt, men indstillingerne kan ikke ændres.
Når børnesikringen er slået til, kan ovnfunktioner og yderligere funktioner ikke ændres. Du kan kun afslutte tilberedningen ved at dreje ovnfunktionsvælgeren til "0". Børnesikringen forbliver aktiv, selvom der slukkes for ovnen. Børnesikringen skal deaktiveres, før du kan vælge et nyt program.

Alarmsignal

Alarmsignalets lydstyrke kan indstilles, hvis der ikke er valgt nogen timerfunktion. Apparatet er i standbytilstand, og det aktuelle klokkeslæt vises på displayet.

Hold minusknappen inde i 5 sekunder ("∨"). "Vol" vises på displayet efterfulgt at flere udfyldte bjælker. Tryk på minus- eller plusknappen ("∨" eller "∧") for at vælge en af de tre lydstyrkeindstillinger (en, to elle tre bjælker) eller ingen lyd (Fra).
Indstillingerne bekræftes automatisk efter fem sekunder, og klokkeslættet vises. Indstillingerne kan også bekræftes ved at trykke på programindstillingsknappen (🕒).

Ændring af displayets lysstyrke

Hold plusknappen inde i fem sekunder ("∧")."Bri" vises på displayet efterfulgt at flere udfyldte bjælker. Tryk på minus- eller plusknappen ("∨" eller "∧") for at indstille lysstyrken (en, to eller tre bjælker). Indstillingerne bekræftes automatisk efter fem sekunder, og klokkeslættet vises. Indstillingerne kan også bekræftes ved at trykke på programindstillingsknappen (🕒).

Hvis du øger lysstyrken på LED'en, kan det øge strømforbruget i standby.

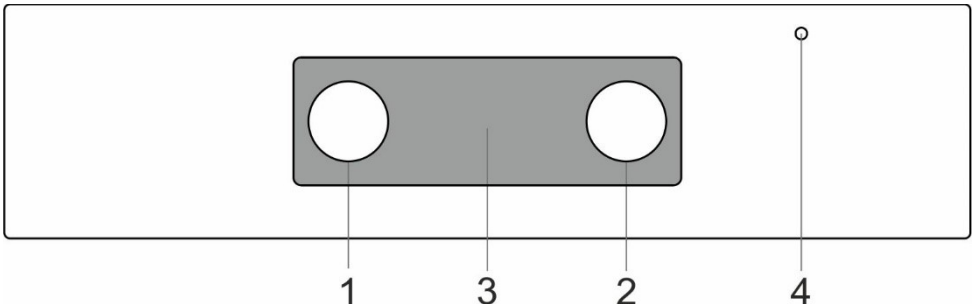
Tænd/sluk-indikator

Ovnlyset lyser, mens ovnfunktionen vælges med knappen til valg af ovnfunktion.

Fejlmeddelelse

I tilfælde af en fejl vises teksten "Err" på displayet efterfulgt af fejlens nummer. Kontakt serviceafdelingen.

BETJENINGSPANEL

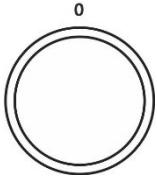


1. Funktionsvælger
2. Termostatknap til ovnen
3. Elektronisk timer
4. Ovnkontrollampe. Kontrollampen lyser, mens ovnen varmer op, og den slukkes, når den indstillede temperatur nås.

OVN (afhænger af modellen)

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

Ovnen betjenes med knappen til valg af ovnfunktion og knappen til indstilling af temperaturen.



Drej knappen til venstre eller højre for at vælge tilberedningsfunktionen (se programtabel).

Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

BRUG AF OVNEN

Ovnens temperatur indstilles med temperaturvælgeren i intervallet 50-275/300°C. Drej vælgeren med uret for at indstille en højere temperatur og mod uret for at indstille en lavere temperatur.

Temperaturvælgeren kan tage skade, hvis den tvinges forbi positionen "nul"!

SLUKNING AF OVNEN

Drej funktionsvælgeren til positionen "0".

OVNLYS

Ved alle funktioner tændes ovnlyset automatisk, når funktionen vælges.

TILBEREDNINGSFUNKTION (afhænger af modellen)

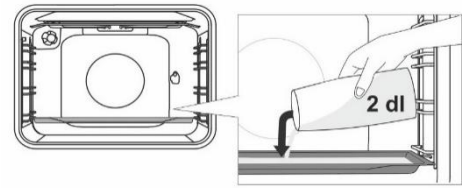
Funktion	Beskrivelse
	HURTIG FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen. Når oven er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført. Anbefalet temperatur: 50°C-maks.
	OVER- OG UNDERVARME * Varmelegemerne i bunden og loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille. Anbefalet temperatur: 200°C.
	OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten (slutbruning). Anbefalet temperatur: 180°C.

Funktion	Beskrivelse
	UNDERVARME Kun varmelegemet i bunden udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten. Anbefalet temperatur: 180°C.
	OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT ***** Begge varmelegemer og blæseren tændes. Blæseren sørger for, at den varme luft cirkulerer jævnt i ovnen. Denne funktion er velegnet til bagning, til optøning af frosne madvarer og til tørring af frugt og grønt. Anbefalet temperatur: 180°C.
	GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grilning af pølser og sandwichens samt til ristning af brød. Den maksimalt tilladte temperatur er: 230°C.
	STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler direkte fra grillelementet, der er monteret i ovnrummets loft. Overvarmen tændes også for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grilning af pølser og sandwichens samt til ristning af brød. Den maksimalt tilladte temperatur er: 230°C.
	GRILL MED BLÆSER Grillelementet og blæseren tændes. Denne kombination bruges til at grille kød og stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt rille. Den er også velegnet til gratinering eller til bruning af skorper. Anbefalet temperatur: 170°C. Den maksimalt tilladte temperatur er: 230°C.
	OVERVARME OG BLÆSER Overvarmen og blæseren tændes. Brug denne funktion til stegning af større stykker kød og fjerkræ. Den er også velegnet til gratinering. Anbefalet temperatur: 170°C.
	INTENSIV BAGNING (AIR FRY) Denne tilberedningsmetode giver en sprød skorpe uden tilsætning af fedt. Dette er en sund version af fastfood-stegning, med færre kalorier i den tilberedte mad. Velegnet til mindre udskæringer af kød, fisk, grøntsager og frosne produkter klar til stegning (pommes frites, kyllingenuggets). Anbefalet temperatur: 200-220°C.
	VARMLUFT * Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt. Anbefalet temperatur: 180°C.
	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt. Anbefalet temperatur: 180°C.
	PIZZASYSTEM Dette program med indstilling af bagetemperatur på mindst 275°C er specielt designet til at hjælpe dig med at bage perfekt pizza, focaccia, fladbrød og lignende lækkert bagværk.
	BAGNING AF FROSNE FØDEVARER Denne metode gør det muligt at bage frosne fødevarer i kortere tidsperiode uden forvarmning. Velegnet til færdigbagte frosne produkter (bagværk, croissanter, lasagne, pommes frites, kyllingenuggets), kød og grøntsager. Anbefalet temperatur: 190-200°C.
	OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer. Anbefalet temperatur: 0°C.
	AQUA CLEAN Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter. Anbefalet temperatur: 70°C.

*** Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.**

BAGNING MED BRUG AF DAMP

Med disse systemer kan du tilberede med tilsætning af damp. Damp giver en bedre bruning og en mere sprød overflade.



Anbring bagepladen på første rille, mens ovnen stadig er kold. Hæld maksimalt 2 dl vand på bagepladen. Anbring maden på 2. rille, og start tilberedningen.

Sæt ikke den dybe bageplade i den første rille, sæt den en rille højere.

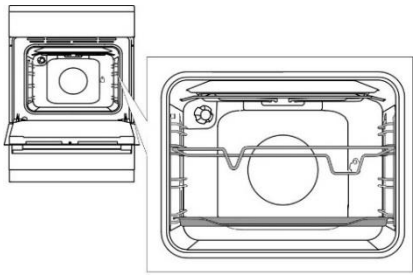
For at opnå det bedste resultat må du ikke åbne ovnlågen eller tilsætte vand under tilberedningen.

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER

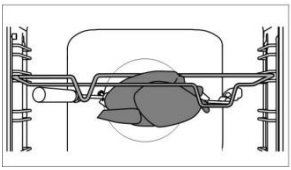
- Det kræver en del energi at varme en tom ovn op. Det kan derfor betale sig at bage flere hold kager eller flere pizzaer efter hinanden, når ovnen alligevel er varm.
- Brug bageplader og -forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen særdeles godt.
- Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.
- Ved tilberedning af fødevarer dannes der megen damp inde i ovnen, og det bortledes gennem aftrækket på bagsiden af apparatet. Dampen kan danne kondens på apparatets lågen (afhængigt af modellen). Det er helt normalt og har ingen betydning for apparatets funktion. Tør overskydende kondens af med en klud, når tilberedningen er færdig.
- Sluk ovnen cirka ti minutter, før maden er tilberedt, for at udnytte restvarmen og spare energi.
- Lad ikke maden køle af i ovnen, mens den er lukket, da der kan dannes kondens.

Brug af grillspyddet (afhænger af modellen)

Maksimumtemperatur ved brug af det roterende drejespyd er 230°C.



Indsæt spydholderen i den tredje rille fra bunden, og anbring bradebanden i den nederste rille som drypbakke.



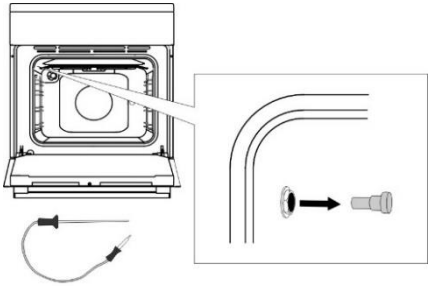
Sæt kødet fast på spyddet, og stram skruerne.
Anbring spyddets håndtag på den forreste spydholder, og sæt den spidse ende af spyddet ind i hullet til højre på ovnens indervæg (åbningen er beskyttet af en roterende plade).
Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen, og vælg den store grillfunktion.

Brug ikke grillen på rille 4. Grillen må kun bruges, når ovnlågen er lukket.

Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

Stegning med stegetermometeret (afhænger af modellen)
Ved stegning med stegetermometeret skal du indstille den ønskede kernetemperatur for kødet.



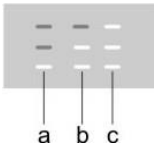
Tag metalproppen ud af stikket i øverste venstre hjørne i ovnrummet.

Sæt ledningen fra stegetermometeret i stikket, og stik stegetermometeret ind i kødet.

Når stegetermometeret er tilsluttet, skal du vælge tilberedningsprogram og temperatur. "Prob" vises på displayet i ca. 3 sekunder. Derefter vises ikonet (stegetermometer) på displayet, så længe stegetermometeret er tilsluttet.
Alle andre aktive funktioner bliver slettet eller annulleret.

Standardtemperaturen på 80°C blinker på displayet. Du kan indstille temperaturen fra 30-99°C med knapperne ∨ og ∧.

Når den ønskede temperatur er indstillet, starter programmet i løbet af 10 sekunder. Under programmet blinker den indstillede og den aktuelle temperatur på displayet.
Temperaturskalaen vises på venstre side.



a start
b midt
c slut

Når den angivne kernetemperatur er nået, slukkes ovnen automatisk.
Der lyder et akustisk signal, og "End" vises på displayet. Programmet med stegetermometeret er afsluttet.

Når tilberedningen er gennemført, skal du slukke for ovnen, og sætte metalproppen i igen.

Hvis du vil ændre temperaturen for stegetermometeret under tilberedningen, skal du slukke for ovnen og starte forfra.

⚠ **Brug kun det stegetermometer, der følger med ovnen. Pas på, at termometeret ikke rører ved ovnens indvendige dele eller varmelegemer under tilberedningen. Når tilberedningen er gennemført, er termometeret meget varmt. Pas på ikke at brænde dig.**

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle helt af. Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

Fronter i rustfrit stål (afhænger af modellen)
Overfladen må kun rengøres med et mildt rengøringsmiddel (sæbespåner) og en blød svamp, som ikke ridser overfladen. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller opløsningsmidler, som kan beskadige overfladen.

Plastoverflader og lakerede overflader (afhænger af modellen)
Rengør ikke knapper, greb, mærkater og typeskilte med skrappe slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler med alkohol. Fjern omgående eventuelle pletter med en blød klud og lidt vand for at undgå at skade overfladen.
Du kan også bruge rengøringsmidler beregnet til de pågældende overflader og materialer i henhold til producentens anvisninger.

Emaljerede overflader (ovn, kogepladen)
Rengøres med en fugtig svamp med rengøringsmiddel. Fedtpletter kan fjernes med varmt vand og et rengøringsmiddel til emaljerede overflader. Rengør aldrig emaljerede flader med slibende rengøringsmidler, som kan beskadige apparatets overflade.

Glasoverflader
Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da glasset kan blive ridset og senere sprænge. Rengør glasoverfladerne med rengøringsmiddel til glas, spejle og vinduer.

INFORMATION!
Brug aldrig aggressive eller slibende rengøringsmidler.

RENGØRING AF DEN GLASKERAMISKE OVERFLADE

- Rengør den glaskeramiske overflade, når den er afkølet, hver gang du har brugt den. Hvis den ikke rengøres, brænder eventuelle madrester fast på den varme overflade, næste gang du bruger komfuret.
- Brug regelmæssigt særlige plejemidler, der danner en beskyttende film på overfladen af den glaskeramiske kogeplade.
- Tør støv og andre partikler af både kogegrejets bund og den glaskeramiske overflade før brug, da de ellers kan ridse overfladen.

Ståluld, grove skuresvampe og skurepulver kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengøringssprays og uegnede flydende rengøringsmidler.

- Mønsteret kan slides af ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogegrej med ru eller beskadiget bund.
- Brug en fugtig blød klud til at fjerne støv og lignende. Tør efter med en tør klud.
- Fjern eventuelle indtørrede vandstænk med en mild eddikeopløsning. Undgå imidlertid at bruge denne opløsning til aftørring af rammen (kun visse modeller), da det kan beskadige dens silkeagtige finish. Brug aldrig skrappe rengøringssprays eller kalkfjerner.
- Fjern genstridigt snavs med et specialmiddel til glaskeramiske overflader. Følg producentens anvisninger. Sørg for at fjerne alle rengøringsmiddelrester helt efter rengøringen, da de kan beskadige den glaskeramiske overflade, når kogezonerne varmes op.

- Vanskelige og fastbrændte pletter fjernes med en dertil beregnet skraber. Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade.
- Pres ikke skraberen vinkelret mod glasset, og undgå at ridse kogepladens overflade med bladet eller spidsen.
- Fjern straks eventuelt sukker og sukkerholdige fødevarer fra den glaskeramiske overflade med en skraber, selv om kogezonen stadig er varm, da sukker kan beskadige overfladen permanent.

Brug kun skraberen, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller et specialrengøringsmiddel til glaskeramiske overflader.

Hold skraberen i den korrekte vinkel (45-60 grader). Pres forsigtigt skraberen mod glasoverfladen, og skub den hen over mønsteret for at fjerne snavset. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoner.

Misfarvning af den glaskeramiske overflade har ingen indvirkning på dens drift eller stabilitet. En eventuel misfarvning opstår oftest som følge af fastbrændte madrester, men kan også skyldes brug af kogegrej med f.eks. aluminiums- eller kobberbund. Det kan være meget svært at fjerne misfarvninger helt.
Bemærk! Misfarvning og lignende påvirker kun kogezonernes udseende og ikke deres funktion. Fjernelse af sådanne misfarvninger er ikke omfattet af garantien.

OVN

Rengør ovnvæggene med en fugtig svamp og rengøringsmiddel. Genstridige fastbrændte pletter på ovnvæggen fjernes med et rengøringsmiddel til emaljerede overflader. Aftør ovnen omhyggeligt efter rengøring. Ovnen skal altid være helt kold, før den rengøres.
Brug aldrig et slibende rengøringsmiddel, da det kan ridse den emaljerede overflade. Vask ovnredskaberne med en svamp og rengøringsmiddel. Genstridige eller fastbrændte pletter kan også fjernes med et specialrengøringsmiddel.

RENGØRING AF OVNEN MED AQUA CLEAN-FUNKTIONER

Drej funktionsvælgeren til Aqua Clean-positionen . Indstil temperaturen på 70°C. Hæld 0,6 liter vand i en bradepande, og anbring den på nederste rille i ovnen. Efter 30 minutter er madrester på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.

Use the “AQUA CLEAN“ system when the oven has fully cooled down.

UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

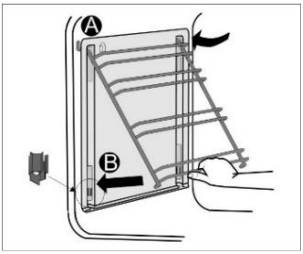
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.

Hold fast i den nederste skinne, og træk skinnerne ind mod midten af ovnrummet.
Tag dem ud af åbningerne øverst.

Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne. Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne. (afhænger af modellen)
Monter de katalytiske indsatser på skinnerne. Den øverste del af skinnerne skal monteres i de øverste åbninger på de katalytiske indsatser "A".



Anbring skinnerne med de katalytiske indsatser i de øverste åbninger på ovnens sider "A".
Tryk dem ind i snaplåsen i bunden "B".

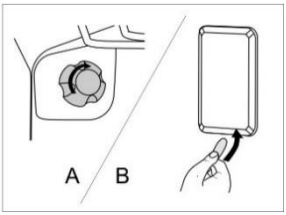
De katalytiske indsatser må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

UDSKIFTNING AF PÆREN (afhænger af modellen)

Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

Afbryd apparatet fra lysnettet!

Halogenpære: G9, 230 V, 25 W. (almindelig pære E14, 230 V, 25 W - afhænger af modellen).



A Fjern lampeglasset, og træk eller skru pæren ud.

Brug handsker for at undgå at brænde dig.

B Brug en skruetrækker med lige kærv til at vippe lampeglasset ud og tage det af. Udskift pæren.

Pas på ikke at beskadige emaljen.

LÅGE MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

Komfurer er udstyret med nye sikre COMFORT-hængsler. Disse særlige hængsler sikrer en meget lydsvag og nænsom lukning af ovnlågen.

Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

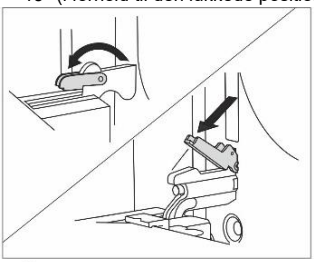
LÅGELÅS (afhænger af modellen)

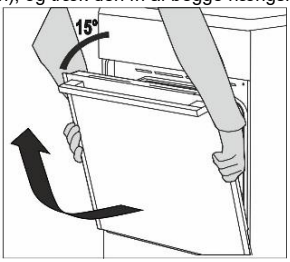
Åbn lågen ved at skubbe låsen til højre med tommelfingeren, mens du trækker ud i lågen.

Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.

AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN (afhænger af modellen)

- Åbn ovnlågen helt op.
- Drej klapperne på ovnhængslerne (på ovne med traditionel lukning). På ovne med COMFORT-soft-lukning skal klapperne drejes 90°.
- Luk ovnlågen langsomt, indtil klapperne passer med hængslerne på siden af ovnlågen. Luk lågen let i en vinkel på 15° (i forhold til den lukkede position), og træk den fri af begge hængsler.

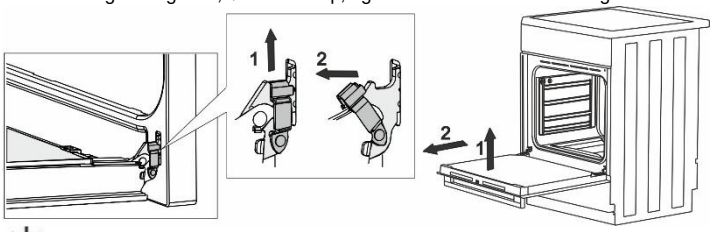




Kontrollér altid, at klapperne sidder korrekt i forhold til lågens sider, før lågen monteres igen. Det forhindrer, at lågen, som er fastgjort med en kraftig fjeder, pludselig lukkes. Pludselig lukning medfører risiko for personskade og beskadigelse af lågen.

AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN (afhænger af modellen)

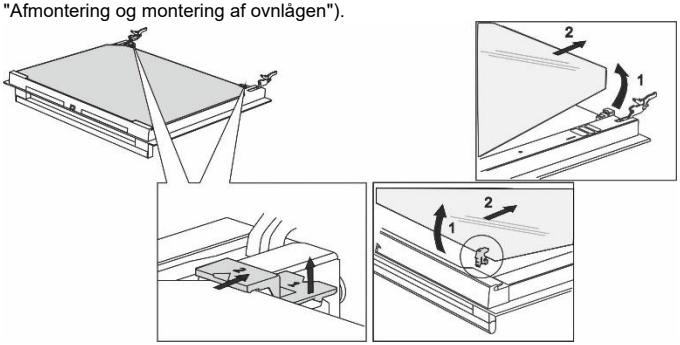
- Åbn ovnlågen helt op.
- Løft, og drej klapperne.
- Luk ovnlågen langsomt, løft den let op, og træk den fri af ovnens hængsler.



Lågen monteres igen ved at benytte den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge. Kontrollér, at hængslerne sidder korrekt i krogene, hvis lågen ikke kan åbnes eller lukkes korrekt.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASRUDEN I OVNLÅGEN (afhænger af modellen)

Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet "Afmontering og montering af ovnlågen").



Løft beslagene på venstre og højre side af lågen lidt (til mærket "1" på beslaget), og træk dem væk fra glasset (til mærket "2" på beslaget).

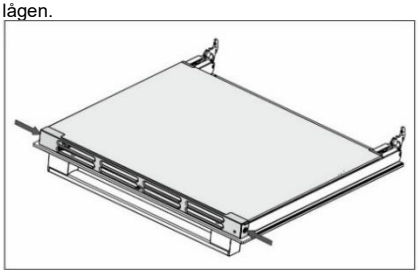
Hold fast i glasrudens nederste kant. Løft den lidt, så den frigøres fra beslagene, og løft den af.

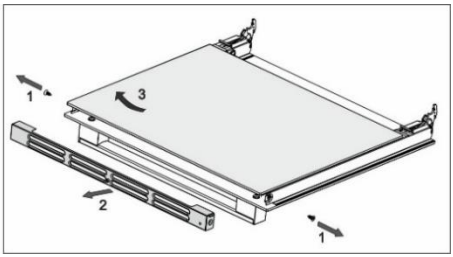
Den tredje glasrude (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Fjern også gummipakningerne fra glasruden.

Brug den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASRUDEN I OVNLÅGEN (afhænger af modellen)

Frigør skruerne i venstre og højre side af lågen, og træk den øverste liste af. Det er nu muligt at fjerne glasruden fra lågen.





Glasruden monteres igen ved at benytte den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge.

FEJLAFHJÆLPNINGSSKEMA

I løbet af garantiperioden må reparationer kun foretages hos servicecentre, der er godkendt af Gorenje.
Før reparationen påbegyndes, skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet ved enten at fjerne sikringen eller ved at trække stikket ud af stikkontakten.
Uautoriserede indgreb i apparatet kan medføre elektrisk stød eller kortslutning, og du må derfor ikke forsøge selv at reparere apparatet. Overlad alle reparationsopgaver til en autoriseret installatør eller et autoriseret servicecenter.
Hvis der er tale om mindre fejl eller problemer med apparatets funktion, skal du følge de nedenstående anvisninger for at se, om du selv kan afhjælpe problemet.

Ved at følge det nedenstående skema kan du afhjælpe nogle almindeligt kendte problemer.

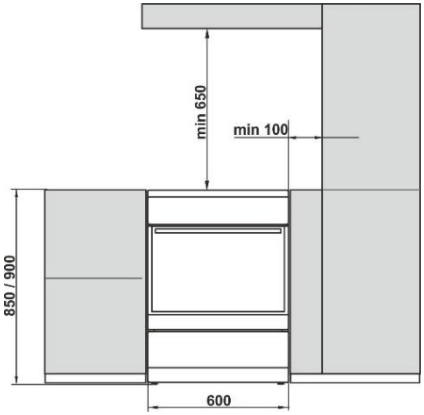
OVN	
Problem/fejl	**Løsning**
Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.	Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det.
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør. Sørg for, at alle tilsluttede apparater ikke overstiger kapaciteten i boligens lysnet.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Bagværk er ikke bagt nok. . .	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?

KOGEPLADEN		
Fejlmeddelelser på kogepladen	**Årsag**	**Løsning**
Du har tændt for kogezonen, men symbolet "**u**" bliver ved med at blinke.	Kogegrejet er ikke beregnet til induktion, eller kogegrejets diameter er for lille. Kogegrejet kan have været overophedet, så det har mistet sine magnetiske egenskaber.	Kontrollér, at kogegrejet er magnetisk (prøv, om en magnet kan sidde fast på bunden af det). Tjek, at kogegrejet har en tilstrækkelig stor diameter (typisk mindst 12 cm). Hvis displayet bliver ved med at blinke, efter at du har slukket og tændt for apparatet, skal du afbryde apparatet fra lysnettet. Vent fem minutter, og tilslut det igen.
Power boost-funktionen slås automatisk fra.	Power boost-funktionen slås automatisk fra efter en vis tid, og tilberedningseffekten skifter til 9. Hvis kogezonen er for varm, vil en sikkerhedsmekanisme stå Power boost-funktionen fra.	Sådan slås Power boost-funktionen til igen. Sluk om nødvendigt for kogezonen, og tænd den igen. Slå derefter Power boost-funktionen til igen. Vent lidt, mens kogepladen køler af.
Der lyder et konstant bip, og »–« blinker på displayet.	Der er spildt vand på sensoroverfladen, eller der er anbragt en genstand oven på sensorerne.	Tør overfladen af.
»r« vises på displayet	Dette symbol angiver, at det ikke er muligt at indstille det ønskede effekttrin, fordi grænsen for kogepladens samlede maksimale effekt er nået.	
»F« vises på displayet	Dette symbol angiver, at der er opstået en fejl.	
Fejlmeddelelsen "C" vises på displayet.	Kogepladen er blevet overophedet.	Vent, til kogezonen køler ned. Brug derefter en lavere tilberedningseffekt.

Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. Brugeren skal selv betale for denne type reparationer.

INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING

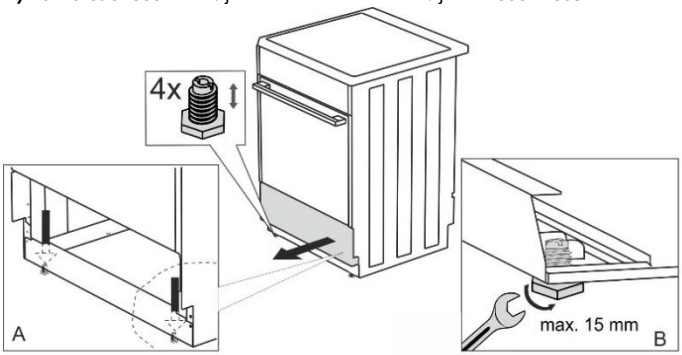
PLACERING AF APPARATET (mm) (afhænger af modellen)



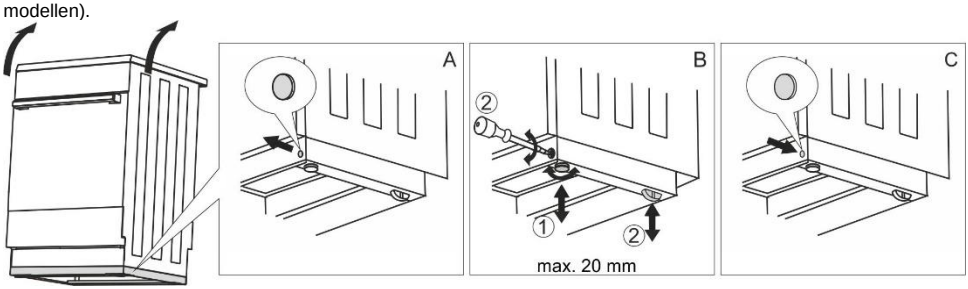
The walls or furniture adjacent to the appliance (floor, rear kitchen wall, side walls) have to be temperature-resistant to at least 90°C.

NIVELLERING OG YDERLIGERE STØTTE AF APPARATET (afhænger af modellen)

A) Komfuret er 850 mm højt. Du kan indstille dets højde fra 850 til 865 mm.

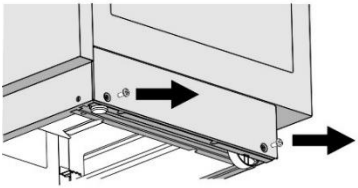


B) Komfuret er 900 mm højt. Du kan indstille dets højde fra 850 til 920 mm eller fra 900 til 920 mm (afhænger af modellen).

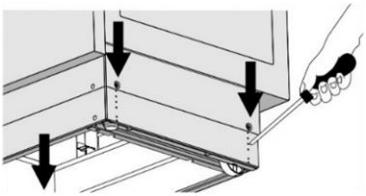


INDSTILLE KOMFURETS HØJDE (afhænger af modellen)

Komfuret er 900 mm højt. Du kan indstille dets højde fra 850 til 940 mm.

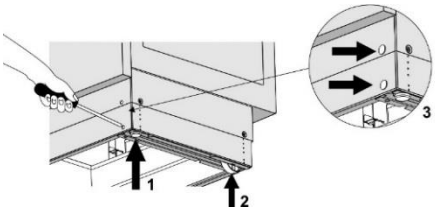


Torx T20



- Læg komfuret på gulvet med bagsiden nedad.
- Løsn skruerne, se pilene
- Indstil den ønskede højde.
- Stram skruerne igen.

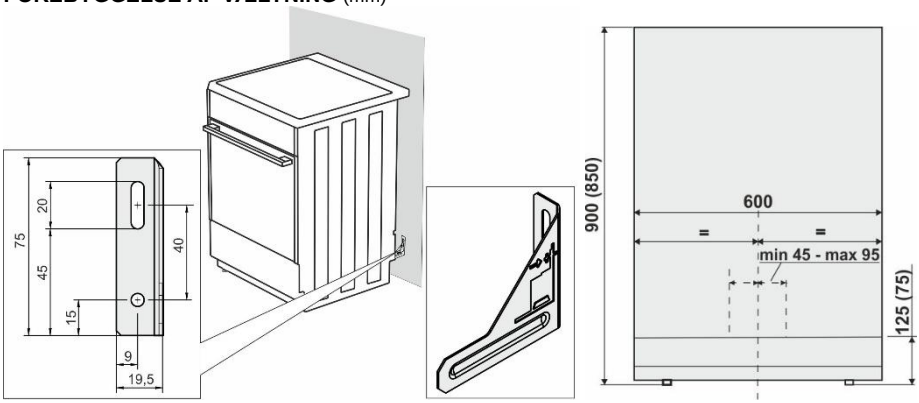
Komfuret skal stå vandret!



Følg disse trin:

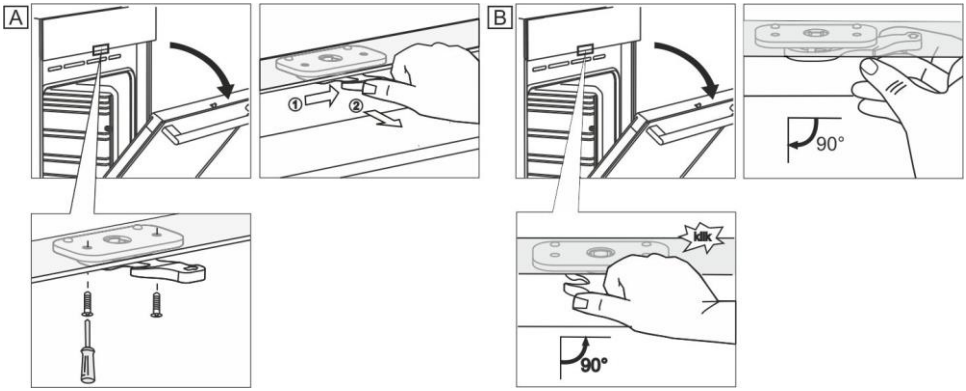
- Drej stilleskruerne (se figur 1) for at indstille komfurets til den ønskede højde.
- Indstil hjulene (se figur 2) ved at dreje på de to skruer forrest ved dækpladen. Kontroller med et vaterpas, at komfuret står vandret.
- Sæt blændpropperne ind i hullerne ved dækpladen forrest (se figur 3).

FOREBYGGELSE AF VÆLTNING (mm)



Fastgør holderen til væggen med de medfølgende skruer og rawlplugs som vist på tegningen. Hvis de medfølgende skruer og rawlplugs ikke er tilstrækkelige til at sikre en fast montering på væggen, skal de erstattes med mere velegnede skruer og rawlplugs.

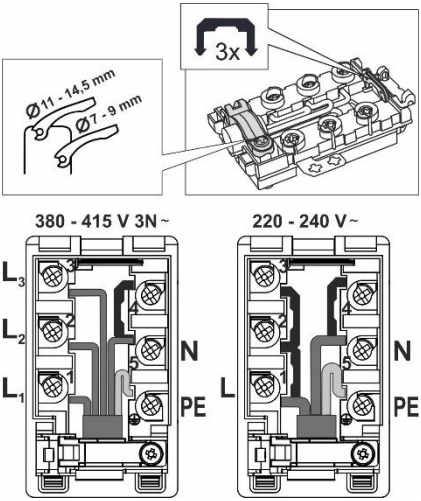
INSTALLATION – LÅGELÅS (afhænger af modellen)



TILSLUTNING TIL LYSNETTET

Det elektriske komfur skal monteres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende lokale standarder.

Der findes tre messingjumpere til tilslutningen. Der skal bruges en jumper til trefaset tilslutning (380-415 V 3N~). Der skal bruges tre jumpere til enfaset tilslutning (220-240 V~).



Energiforsyningen til apparatet skal være udstyret med en afbryder, og der skal være en minimumsafstand på 3 mm mellem kontakterne.

Komfuret må kun installeres af en autoriseret installatør. Den autoriserede installatør skal slutte komfuret til lysnettet og sikre, at komfurets overflade er vandret, og at komfuret fungerer korrekt. Installationen skal udføres i overensstemmelse med garantibeviset.

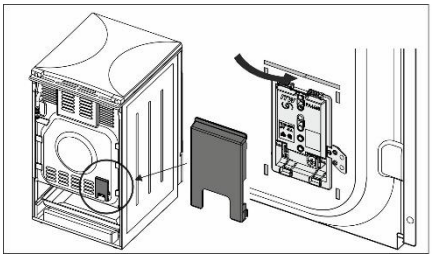
Det anbefales at anvende trefaset tilslutning af komfuret ved hjælp af en H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) - tilslutningsledning (tidligere CGLG 5Cx1,5), (kredsløbsafbryder 3x16 A).
Benyt H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) (tidligere GGLG 3Cx4) til enkeltfaseforbindelser (kredsløbsafbryder på 32 - 40A).
Ledernes ender skal have kapper, så de ikke flosser.

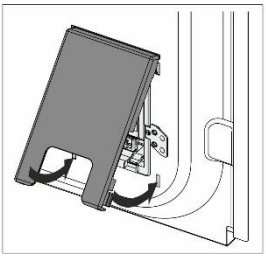
Fastgør en ledning til terminalen, og fastgør den med en clips, så den ikke løsnes. Til sidst lukkes terminaldækslet.

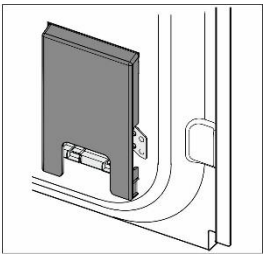
Dette apparat er forsynet med en ledning og et stik, som kun er beregnet til brug i Norge (afhænger af modellen). Disse skal udskiftes, hvis apparatet skal bruges i andre lande. Udskiftningen må kun udføres af en autoriseret elektriker.

BESKYTTELSE AF KLEMKASSEN

Klemkassen skal beskyttes med et dæksel. Se yderligere udstyr. Risiko for elektrisk stød.







VIGTIG BEMÆRKNING

Ved afmontering eller montering af det elektriske komfur skal apparatet afbrydes fra lysnettet.

Ved installation af apparatet skal følgende kontrolleres:

- At apparatet er sluttet korrekt til lysnettet.
- At varmelegemer og kontrolelementer fungerer korrekt.
- At kunden er blevet introduceret til alle apparatets funktioner og ved, hvordan der udføres service og vedligeholdelse på det.

BEMÆRK!

Det elektriske komfur er et Klasse I-apparat og skal sluttes til lysnettet med en jordledning.

BORTSKAFFELSE

Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, bortskaffes eller destrueres uden at skade miljøet. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Dette symbol, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.

Vi tager forbehold for fejl i betjeningsvejledningen, og vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

TILBEREDNINGSTEST

Testet i henhold til EN 60350-1-standarden.

BAGNING

Ret	Udstyr	Rille (fra bunden)	System		Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Cookies på én rille	emaljeret bageplade	3			140-150*	20-35
Cookies på én rille		3			140-150*	20-35
Cookies på to riller		2, 3			140-150*	30-45
Cookies på tre riller		2, 3, 4			130-140*	30-45
Cupcakes på én rille	emaljeret bageplade	3			160-170*	20-35
Cupcakes på én rille		3			160-170*	20-35
Cupcakes på to riller		2, 3			140-150*	30-45
Cupcakes på tre riller		2, 3, 4			140-150*	35-50
Kage	rund bageform ø26/rist	2			160-170*	20-35
Kage		2			160-170*	20-35
Æbletærte	2x rund bageform ø20/rist	2			170-180	50-70
Æbletærte		3			160-170	50-70
Toast	rist	4			230*	0,5-3
Hakkebøf	rist + lav bageplade som drypbakke	4			230	20-35

* Forvarm i 10 minutter.

2025 05 19
SAP 928247da

Hisense

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

CE