

DK

# BRUGSVEJLEDNING TIL FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR

**gorenje**

**EIT8545XPD  
EIT8545WPD**

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.

Du kan også finde vejledningen på vores hjemmeside:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

# 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 induktionskogezoneerne, 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.

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 stanniøl, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniøl 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<sup>2</sup>-ledning mærket H05VV-F5G1,5 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.

## 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.

## OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR

(afhænger af modellen)

### 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

Teleskopskinne 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.



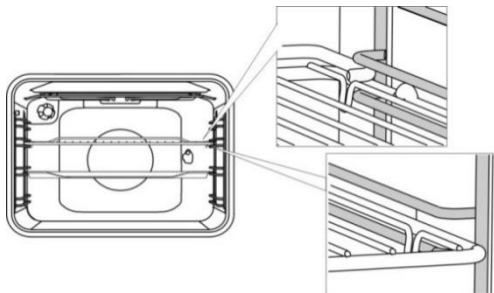
Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning. Brug grydelapper.

### 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 metalskinne.



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



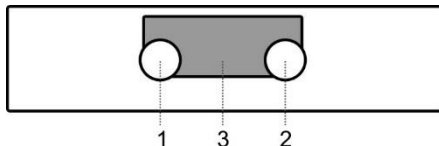
Luk først ovnlågen, når teleskopskinne er skubbet helt ind i ovnen.



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.

## BETJENINGSPANEL

(afhænger af modellen)



1. Funktionsvælger
2. Termostatknop til ovnen
3. Elektronisk timer

## 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".**

## BRUG AF APPARATET

### FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale.

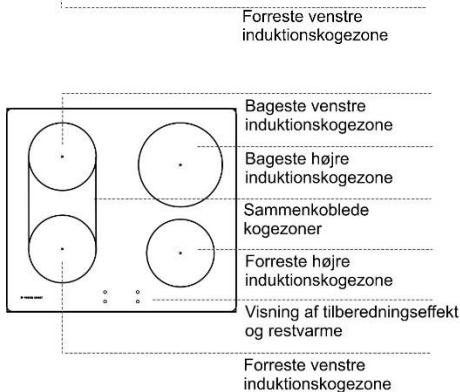
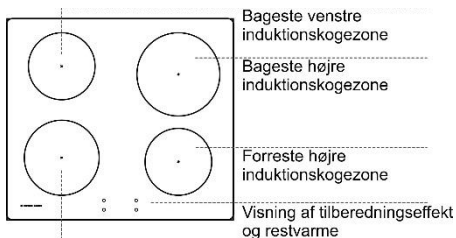
Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler.

Hvis komfuret har en glaseramisk overflade, skal du rengøre den med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skræppe 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

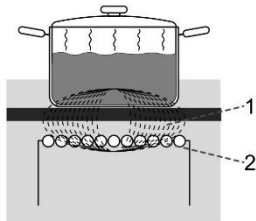
(afhænger af modellen)



## 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.
- Kogepladen er helt flad og glat og uden kanter, hvor der kan ophobes snavs.
- 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 kogezoneerne.

## DRIFTSPRINCIP FOR INDUKTIONSKOGEZONER



1. magnetfelt
2. induktionsrør

- Kogepladen er udstyret med højeffektive induktionskogezone. 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 kogezone med strålevarme.
- Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogegrejet. Når kogezone slukkes, kaldes denne varme for "restvarmen".
- På induktionskogezone 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 kogezone 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

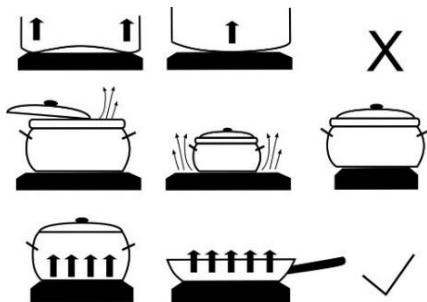
### EGNET KOGEGREJ TIL INDUKTIONSKOGEPLADER

- Induktion fungerer kun, hvis du bruger egnet kogegrej.
- Sørg for at stille kogegrejet midt på kogezone.
- 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 kogezone 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 kogezone kan resultere i overophedning og beskadige både kogegrejet og kogezone.
- 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 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

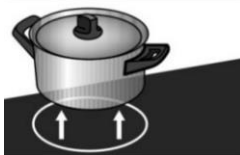


### BEMÆRK!

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

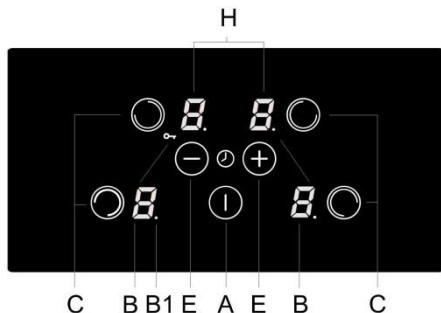


- Der er ikke noget energitab, hvis der ikke er kogegrej på kogezone, eller hvis kogegrejets bund har en diameter, som er mindre end kogezonens diameter. Hvis kogegrejet er meget mindre end kogezone, er det dog ikke sikkert, at det kan registreres af kogezone. Når kogezone er aktiveret, vises symbolet "u" på displayet. Hvis der stilles kogegrej på induktionskogezone inden for de næste ti minutter, registrerer kogepladen kogegrejet og tænder på den indstillede tilberedningseffekt. Når kogegrejet fjernes fra kogezone, slukker kogezone.
- 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 blive 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.

## BRUG AF INDUKTIONSKOGEPLADEN



- A Tænd/sluk
- B Indikator for effekt/restvarme
- B1 Decimalpunktet angiver, at timeren er aktiv
- C Valg af kogezone
- E Knapperne (-) og (+)
- H Display med ur/tid

## REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT

Tilberedningseffekten kan indstilles trin til forskellige trin.

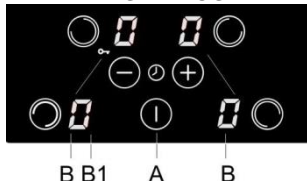
Tabellen viser eksempler på brug ved de forskellige trin.

Effekttrin	Formål
0	Slukket, udnytter restvarmen.
1-2	Holder mæden 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.

## BETJENING

- Når kogepladen tændes, lyser alle symboler på displayet kortvarigt. Kogepladen er herefter klar til brug.
- Kogepladen er forsynet med elektroniske sensorer, der aktiveres, hvis den markerede overflade berøres med fingerspidsen i mere end et sekund.
- Hver gang der trykkes på en sensor, bekræftes dette af et kort bip.
- Anbring ikke genstande på sensorområdet. Sørg for, at sensorerne altid er rene.

## AKTIVERING AF KOGEPLADEN

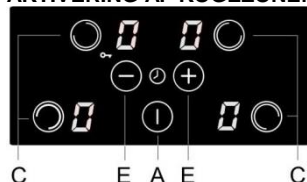


Tryk på sensoren Tænd/sluk (A) i mindst ét sekund. Kogepladen aktiveres, og alle display (B) viser "0" som effekttrin, og decimalpunkterne (B1) blinker.



Du skal nu begynde at indstille en kogezone inden for ti sekunder, da kogepladen ellers slukkes.

## AKTIVERING AF KOGEZONER



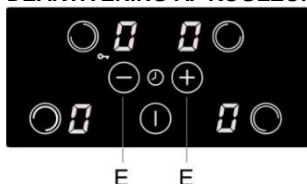
Når du har tændt for kogepladen på tænd/sluk-knappen (A), kan du tænde for den ønskede kogezone inden for de næste ti sekunder.

- Når du trykker på sensoren for den ønskede kogezone (C), lyser "0" for den valgte kogezone mere klart.
- Tryk på "+" og "-" (E) for at indstille effekttrinnet (1-9-P). Hvis du først trykker på "-", indstilles effekttrinnet til 9.



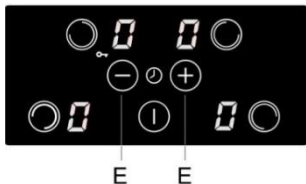
Hvis sensoren "+" eller "-" (E) holdes nede, forøges eller reduceres effektniveauet automatisk. Effektniveauet kan også ændres trinvis ved at trykke gentagne gange på de relevante sensorer.

## DEAKTIVERING AF KOGEZONER



- Vælg først den kogezone, du vil slukke for.
- Brug sensoren "-" (E) til at indstille effekttrinnet til "0". Hvis effekten for alle kogezone er indstillet til "0", slukkes kogepladen efter 20 sekunder.

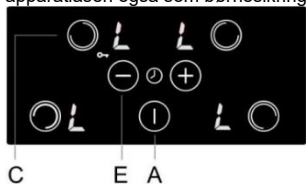
## DEAKTIVERING AF KOGEPLADEN



Kogepladen kan til enhver tid slukkes ved at trykke på tænd/sluk-knappen (A). Alle indstillinger på nær minuturet nulstilles (se afsnittet Minuter).

## AKTIVERING AF APPARATLÅSEN/BØRNESIKRINGEN

Du kan forhindre utilsigtet brug af kogepladen ved at aktivere børnesikringen. Dermed fungerer apparatlåsen også som børnesikring.



## AKTIVERING AF BØRNESIKRINGEN

- Kogepladen skal være slukket.
- Tryk på sensoren (A) for at tænde for kogepladen. Indstillingen "0" vises på alle displays.
- Tryk samtidigt på sensoren til bageste venstre kogezone (C) og "-" (E) i cirka tre sekunder. Det lyder et bip, og "L" vises kortvarigt på alle displays.
- Børnesikringen er nu slået til.

## DEAKTIVERING AF BØRNESIKRINGEN

- Tryk på sensoren (A) for at tænde for kogepladen. Symbolet "L" vises på alle displays.
- Tryk samtidigt på sensoren til bageste kogezone (C) og "-" (E) i cirka tre sekunder. Indstillingen "0" vises på alle displays. Børnesikringen er nu slået fra.

## RESTVARMEINDIKATOR



Den glaseramiske kogeplade har en restvarmeindikator "H". Kogepladen opvarmes ikke direkte, men gennem varme, der ledes tilbage fra bunden af kogegrejet. Så længe symbolet "H" lyser, er kogepladen slukket, og restvarmen kan bruges til opvarmning eller optøning af mad. Kogepladen kan stadig være varm, selvom symbolet "H" ikke længere lyser. Fare for forbrænding!

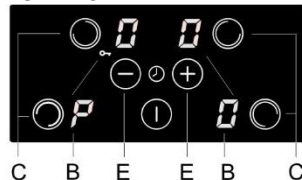
## POWER BOOST-FUNKTION

Power boost-funktionen kan aktiveres på alle kogezone til hurtig tilberedning. På den måde kan du hurtigt opvarme store mængder mad.



På denne kogezone er effektrinnet ekstra højt i 5 minutter, før den automatisk skifter til effektrin 9.

## AKTIVERING AF POWER BOOST-FUNKTIONEN



Tryk på sensoren (C) for den ønskede kogezone. Indstil effektrinnet til 9 ved hjælp af sensorene "+" og "-" (E), og tryk umiddelbart efter på "+" igen. "P" vises på displayet.

## DEAKTIVERING AF POWER BOOST-FUNKTIONEN

Tryk på sensoren (C) for den relevante kogezone og umiddelbart derefter på sensoren "-" (E). Symbolet "P" forsvinder, og kogezone indstilles automatisk på effektrin 9.

## BEGRÆNSET DRIFTSTID

Sikkerhedsslukning.

Effektrin	Timer før automatisk sikkerhedsslukning
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minutter

Den udvalgte kogeplade har begrænset betjening, og varigheden vises over kogepladen. Når kogepladen slukkes automatisk ved hjælp af sikkerhedsmekanismen, vises symbolet "0" eller "H" på displayet, hvis der er restvarme.

**Eksempel:** Indstil kogezoneens effektrin til 6, og lad den være tændt et stykke tid. Hvis kogezoneens effekt ikke ændres, slukker sikkerhedsafbryderen for kogezone efter 1½ time.

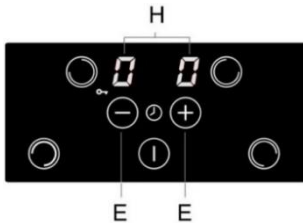
## AUTOMATISK SIKKERHEDSAFBRYDER

- Kogepladen er forsynet med en blæser, som afkøler kogepladens elektroniske komponenter

under tilberedningen. Blæseren kan fortsætte med at køre i nogen tid, efter at tilberedningen er afsluttet.

- Induktionskogepladen er også udstyret med en sikkerhedsmekanisme, der beskytter de elektroniske dele. Sikkerhedsmekanismen fungerer på flere måder. Hvis kogezonens temperatur stiger markant, reduceres kogezonens effekt automatisk. Hvis det ikke er tilstrækkeligt, reduceres eller afbrydes strømmen til de øvrige tændte kogezone også. Hvis det sker, vises fejlmeldelsen "E2" på displayet. Når kogepladen er kølet af, kan den bruges igen.

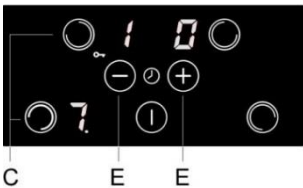
## TIMER



- Vælg timeren ved at trykke samtidigt på "-" og "+" (E). Timerens indstilling vises på de to øverste displays (H), mens de to nederste displays er slukket.
- Tidsindstillingen vises i ti sekunder, hvorefter effekttrinnet vises igen.

## DU KAN VÆLGE MELLEM TO FUNKTIONER

- Tilberedningstimer** – timerfunktionen er knyttet til en bestemt kogezone. Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezone automatisk.
- Minutur** – timerfunktionen fungerer kun som alarm/minutur. Når den indstillede tid er gået, lyder alarmen.



## Aktivering og indstilling af timeren

Vælg timeren ved at trykke samtidigt på sensorerne "+" og "-" (E).

- Hvis du på forhånd har valgt en kogezone, så det tilhørende display lyser klarere end de andre, indstilles tiden for den pågældende kogezone. Decimalpunktet/prikken ved effekttrinnet angiver, at timeren er aktiveret.
- Timeren (minutur) kan også indstilles, selv om der ikke er valgt en kogezone, hvis du f.eks. vil mindes om noget i løbet af madlavningen. En aktiv tilberedningstimer/minutur angives af to blinkende prikker ud for displayet.

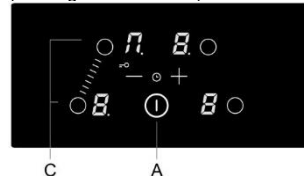
Indstil tilberedningstiden ved at trykke på "+" eller "-" (E). Hvis du først trykker på "-", indstilles timeren til 30 minutter. Hvis du lader fingeren blive på sensoren, ændres indstillingen hurtigere.

Værdien kan indstilles fra 1 til 99 minutter. En tilberedningstimer kan indstilles for hver kogezone. For at se den resterende tilberedningstid skal du vælge den relevante kogezone og aktivere timerfunktionen. Tryk på "-" eller "+" for at ændre indstillingen. Tryk samtidigt på "-" og "+" (E) for at vælge mellem de aktive indstillinger/timere.

Når tiden udløber, blinker "00" på displayet. Ved tilberedningstimer blinker den relevante prik også. Der lyder et kort bip. Tryk på en sensor for at slå alarmen fra. Hvis du ikke gør noget, slukkes alarmen automatisk efter to minutter.

## BROKOGEZONER

(afhænger af modellen)



- På visse modeller kan du koble de to venstre kogezone sammen til én stor kogezone, hvor du kan bruge en stor oval gryde eller pande. Kogegrejet skal være stort nok til at dække centrum på begge kogezone.
- Maksimal størrelse: 40x25 cm. Vi anbefaler brug af kogegrej med en tykkere bund. Under tilberedningen varmes kogegrejet op. Pas på, at du ikke brænder dig på det.
- Pas på ikke at dække betjeningspanelet til, når du anbringer kogegrejet på kogepladen.

## AKTIVERING AF BROKOGEZONERNE

- Tænd for kogepladen på tænd/sluk-sensoren (A).
- Tryk samtidigt på sensorerne for de to venstre kogezone (C). Displayet viser et symbol  $\overline{\text{A}}$  for den bageste venstre kogezone, og det angiver, at de to kogezone nu er sammenkoblet (i bro).
- Indstil effekttrinnet for brokogezone.
- Hvis du vil ændre effekttrinnet senere, skal du først trykke på sensoren til den forreste venstre kogezone.



Det er ikke muligt at bruge Power boost-funktionen, når to zoner er koblet sammen i bro. Det højest mulige effekttrin er 9.

## DEAKTIVERING AF BROZONERNE

- Tryk samtidigt på sensorerne for de to venstre kogezone. Symbolet  $\overline{\text{A}}$  slukkes, og kogepladen slukkes.
- Begge kogezone kan nu bruges uafhængigt af hinanden.

## SIKKERHEDSFUNKTIONER OG FEJLVISNING

Kogepladen er udstyret med overophedningssensorer. Hvis temperaturen bliver for høj, slukkes de relevante kogeplader og i nogle tilfælde alle kogeplader automatisk.

Fejl, mulig årsag, løsning

**Der lyder et konstant bip, og "Er03" blinker på displayet.**

- Der er spildt vand på sensoroverfladen, eller der er anbragt en genstand oven på sensorerne. Tør overfladen af.

### Blinkende E/2

- Kogezonen er overophedet. Lad den køle af.

### E/3 blinker

- Kogegrejjet er ikke magnetisk og er derfor ikke egnet til brug med kogepladen. Vælg andet kogegrej.



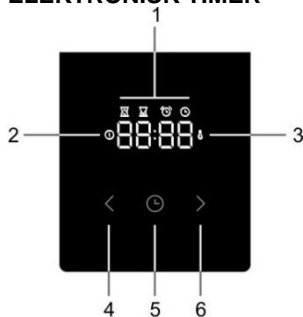
I tilfælde af driftsfejl eller hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, skal du afbryde kogepladen fra lysnettet i nogle få minutter (slå relæet fra eller afbryde sikringsgruppen) og derefter slutte kogepladen til igen.

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

## STØJ OG LYDE UNDER INDUKTIONSTILBEREDNING

Støj og lyde	Årsag
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.
<b>Løsning:</b> 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 kogegrejjet.
<b>Løsning:</b> Støjen aftager eller forsvinder, når du reducerer tilberedningseffekten.	
Vibration eller lyde fra kogegrejjet.	Denne form for støj forekommer i kogegrej, som er fremstillet af forskellige materialer.
<b>Løsning:</b> Den skyldes vibrationer mellem tilstødende overflader med forskellige materialelag. Støjen afhænger af kogegrejjet. 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.
<b>Løsning:</b> Blæseren kan fortsætte med at køre, efter at kogepladen er slukket, hvis temperaturen forbliver for høj.	

## ELEKTRONISK TIMER



## Brugerinterface

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

## Indstilling af det aktuelle klokkeslæt



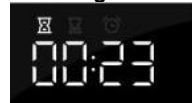
Når apparatet tilsluttes strøm første gang, lyser displayet. Efter tre sekunder blinker ursymbolet og "12:00" på displayet.

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.

## ⌚ 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.

### Bemærk!

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



Alarmsignalet 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 af flere udfyldte bjælker. Tryk på minus- eller plusknappen ("◀" eller "▶") for at vælge en af de tre lydstyrkeindstillinger (en, to eller 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 ("▶").

DA

"Br" vises på displayet efterfulgt af flere udfyldte bjælker. Tryk på minus- eller plusknappen ("◀" eller "▶") for at indstille lysstyrken (en, to eller tre bjælker).

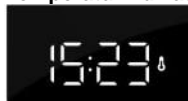
Indstillingerne bekræftes automatisk efter fem sekunder, og klokkeslættet vises. Indstillingerne kan også bekræftes ved at trykke på programindstillingsknappen (⌚).

### Tænd/sluk-indikator



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

### Temperaturindikator



Lyser tændes, så snart ovnen er opvarmet til den indstillede temperatur og fortsætter med at lyse, til ovnen slukkes, eller den indstillede bagetid er gået.

### Fejlmeddelelse



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

## OVN

### VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

(afhænger af modellen)

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

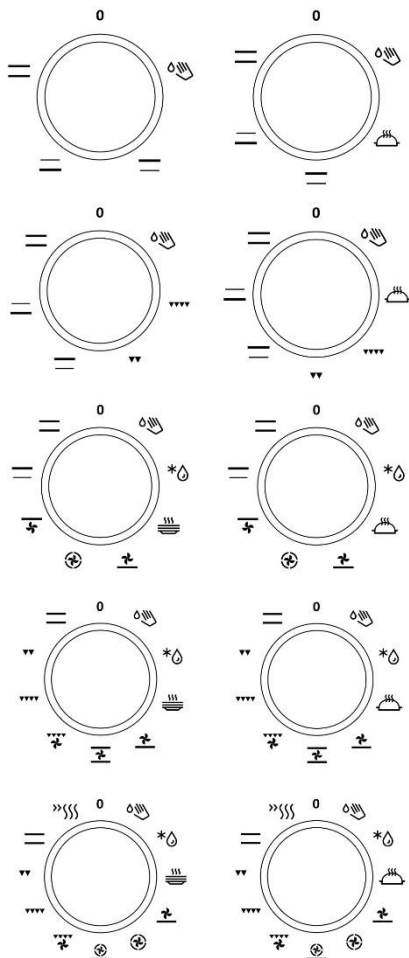
Ovnens temperatur indstilles med temperaturvælgeren i intervallet 50-300°C. Drej vælgeren med uret for at indstille en højere temperatur og mod uret for at indstille en lavere temperatur.



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

### SLUKNING AF OVNEN

Drej funktionsvælgeren til positionen "0".



Funktion	Beskrivelse
<b>Anbefalet temperatur °C</b>	
<b>Tilberedningsfunktion</b>	
==	<b>OVERVARME</b> Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten (slutbruning).
180	
==	<b>UNDERVARME</b> Kun varmelegemet i bunden udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.
180	
▼▼	<b>GRILL</b> 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.
230	
▼▼▼	<b>STOR GRILL</b> 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.
230	
▼▼▼▼	<b>GRILL MED BLÆSER</b> 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 brunning af skorper.
170	
⊕	<b>OVERVARME OG BLÆSER</b> Overvarmen og blæseren tændes. Brug denne funktion til stegning af større stykker kød og fjerkræ. Den er også velegnet til gratinering.
170	
⊕	<b>VARMLUFT OG UNDERVARME</b> Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.
200	
⊕	<b>VARMLUFT</b> 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.
180	
⊕	<b>UNDERVARME OG BLÆSER</b> Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.
180	

Funktion	Beskrivelse
<b>Anbefalet temperatur °C</b>	
<b>Tilberedningsfunktion</b>	
>>>>	<b>HURTIG FORVARMNING</b> 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 ovnen er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført.
50-300	
==	<b>OVER- OG UNDERVARME</b> Varmelegemerne i bunden og loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.
200	



Funktion	Beskrivelse
<b>Anbefalet temperatur °C</b>	
<b>Tilberedningsfunktion</b>	
 <b>180</b>	<b>OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT</b> 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.
 <b>60</b>	<b>TALLERKENOPVARMNING</b> Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.
 <b>180</b>	<b>GENTLEBAKE *</b> Denne funktion giver mulighed for skånsom, langsom og jævn bagning, som gør maden blød og saftig. Funktionen er egnet til stegning af kød, tilberedning af fisk og bagning på én rille.
 -	<b>OPTØNING</b> Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.
 <b>70</b>	<b>AQUA CLEAN</b> Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter.

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

### Vigtige advarsler

Brug bageplader og -forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen bedst.

Det kræver en del energi at varme en tom ovn op, så det kan betale sig at bage flere hold kager efter hinanden, når ovnen alligevel er varm.

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.

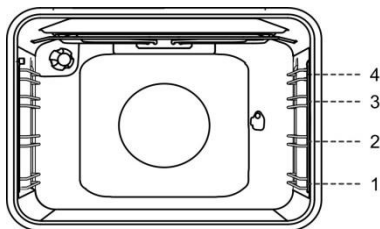
Du kan slukke for ovnen cirka ti minutter, før tilberedningen er færdig. På den måde kan du udnytte ovnens restvarme og spare på energien.



Når tilberedningen er færdig, holder blæseren op med at køre. Hvis du lader maden stå i ovnen,

kan der slippe damp ud, som sætter sig som kondens på frontpanelet og ovenlågen.

### Riller – tilberedningsniveauer



### TILBEREDNINGSFUNKTION

#### OVNLYS

Ved alle funktioner tændes ovenlyset automatisk, når funktionen vælges.

#### HURTIG FORVARMNING

Brug denne funktion til at forvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen.

- Drej ovenfunksknappen til positionen "hurtig forvarmning".
- Indstil ovnen til den ønskede temperatur med temperaturvælgeren.

#### OVER- OG UNDERVARME

Varmelegemerne i bunden og loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovenrummet. Der kan kun tilberedes bagværk og kød på én rille i ovnen.

#### Stegning af kød

Brug kogegejr af ovenfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegejr. Kogegejr af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen.

#### Bagning

Bag kun på én rille, og brug mørke bageforme eller -plader. Lyse bageforme eller -plader reflekterer varme, og derfor brunes bagværket mindre ved brug af disse. Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten. Tilberedningstiden forkortes, hvis du forvarmer ovnen.



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

#### GRILL OG STOR GRILL

Ved brug af den store grill tændes både overvarmen og grillelementet i ovenrummets loft.

Ved grillning tændes både overvarmen og grillelementet i ovenrummets loft.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

Den maksimale temperatur ved brug af grill og stor gill er 230°C.

Overvåg hele tiden tilberedningen. Maden kan hurtigt blive brændt på grund af den høje temperatur.

Grillstegning er velegnet, hvis du ønsker fedtfattig tilberedning af pølser, steaks, koteletter, laksesteaks og toasts, så de bliver sprøde.

Hvis du griller direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den fjerde rille. Indsæt drypbakken på første eller anden rille. Hvis du griller på en bageplade, skal du sørge for tilstrækkeligt med væde på pladen til at undgå, at maden brænder eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, pensl med olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grillningen.

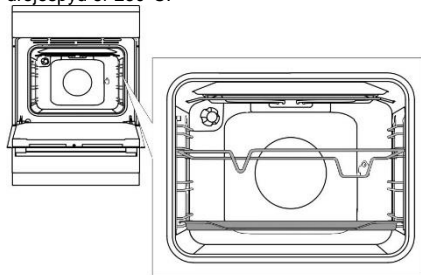


Grillen må kun bruges, når ovnlågen er lukket.

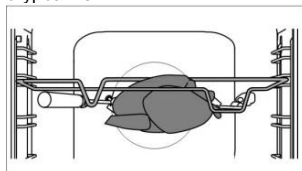
Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varmt under grillstegning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.

### Brug af grillspydde (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.

DA

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.

### GRILL MED BLÆSER



Ved denne funktion er grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

Se beskrivelsen og tipene under Grill.

### VARMLUFT OG UNDERVARME

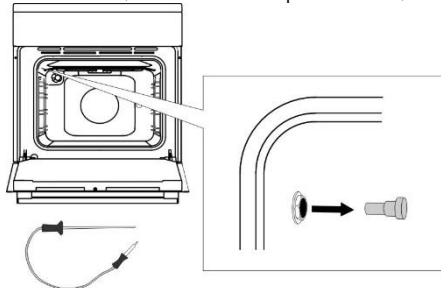


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

### Stegning med stegetermometeret

(afhænger af modellen)

Ved stegning med stegetermometeret skal du indstille den ønskede kerntemperatur for kødet.



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

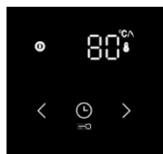
Sæt ledningen fra stegetermometeret i stikket, og stik stegetermometeret ind i kødet.



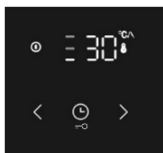
Når stegetermometeret er tilsluttet, skal du vælge tilberedningsprogram og temperatur. "Prob" vises på displayet i ca. 3 sekunder. Derefter vises ikonet (stegetermometer) på displayet, så længe stegetermometeret er tilsluttet.

Alle andre aktive funktioner bliver slettet eller annulleret.

17

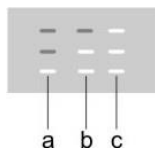


Standardtemperaturen på 80°C blinker på displayet. Du kan indstille temperaturen fra 30-99°C med knapperne < og > .

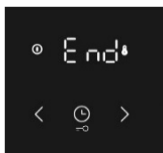


Når den ønskede temperatur er indstillet, starter programmet i løbet af 10 sekunder. Under programmet blinker den indstillede og den aktuelle temperatur på displayet.

Temperaturskalaen vises på venstre side.



a start  
b midt  
c slut



Når den angivne kerntemperatur 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 ovens indvendige dele eller varmelegemer under tilberedningen. Når tilberedningen er gennemført, er termometeret meget varmt. Pas på ikke at brænde dig.



## VARMLUFT



Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

### Stegning af kød

Brug kogegrej af ovenfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen.

Sørg for tilstrækkelig væde ved kødet under tilberedningen, så det ikke brænder på. Vend kødet under tilberedningen. Stege bliver mere saftige, hvis du dækker dem til.

### Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småkager kan bages på flade bageplader i flere riller samtidig (anden og tredje rille).

Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidig. Småkagerne på den øverste bageplade kan være færdige før småkagerne på den nederste bageplade.

Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten.

Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

## UNDERVARME OG BLÆSER



Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt. Brug den anden rille fra bunden. Brug en flad bageplade, så den varme luft kan cirkulere over maden.

### Konservering

Klargør madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70°C) i bradepanden, og stil seks henkogningsglas på 1 liter i bradepanden. Anbring bradepanden i ovnen på den anden rille.

Hold øje med glassene under tilberedningen. Du skal fortsætte tilberedningen, indtil maden begynder at koge, og der dannes bobler i det første glas.

## OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT



Denne funktion er velegnet til alle former for bagning, til optøning af frosne madvarer og til tørring

af frugt og grønt. Før du sætter maden ind i den forvarmede ovn, skal du vente på, at indikatoren slukkes første gang. Du opnår det bedste resultat ved kun at bage på én rille.

Ovnen skal forvarmes. Brug den anden og den fjerde rille (fra bunden).

## OPTØNING



Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer.

Du kan også optø brød og kager, kager med creme eller smørcreme, boller og rundstykker samt frosne frugter.

## TALLERKENOPVARMNING



Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.

## GENTLEBAKE



Denne funktion giver mulighed for skånsom, langsom og jævn bagning, som gør maden blød og saftig. Funktionen er egnet til stegning af kød, tilberedning af fisk og bagning på én rille.

## AQUA CLEAN



Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovenrummet. Programmet tager 30 minutter.

## 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.

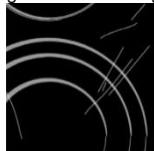
### Glasoverflader

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.

## 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.

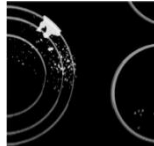


Ståuld, grove skuresvampe og skurepulver kan ridse kogepadens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengøringssprays og uegnede flydende rengøringsmidler.



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 rengøringsprays 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 kogezoneerne 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.

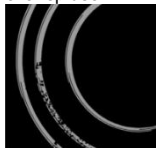


Brug kun skraberen, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller et specialrengøringsmiddel til glaskeramiske overflader.

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 kogezoneer.



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 kogezoneen stadig er varm, da sukker kan beskadige overfladen permanent.



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.



Brug Aqua Clean-funktionen, når ovnen er kølet helt ned.

## 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.

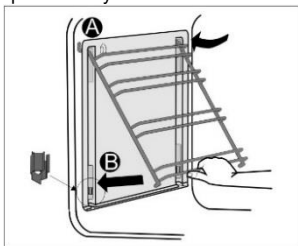
## MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.

Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne. (afhænger af modellen).



Monter de katalytiske indsætter på skinnerne. Den øverste del af skinnerne skal monteres i de øverste åbninger på de katalytiske indsætter "A".



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



De katalytiske indsætter må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

(afhænger af modellen)

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

### Afbrød apparatet fra lysnettet!

Fjern lampeglasset, og træk eller skru pæren ud.

Halogenpære: G9, 230 V, 25 W.

Halogenpære E14, 230 V, 25 W - afhænger af modellen).



Brug handsker for at undgå at brænde dig.

## LÅGE MED SOFT-LUKNING

(afhænger af modellen)

Kømfurere 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.

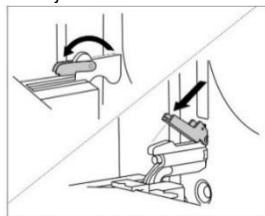


Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.

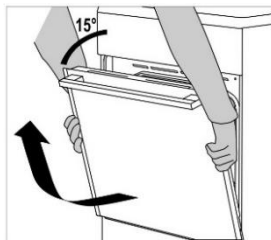
## AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN

(afhænger af modellen)

1. Åbn ovnlågen helt op.
2. Drej klapperne på ovenhængslerne (på ovne med traditionel lukning). På ovne med COMFORT-soft-lukning skal klapperne drejes 90°.



3. 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.

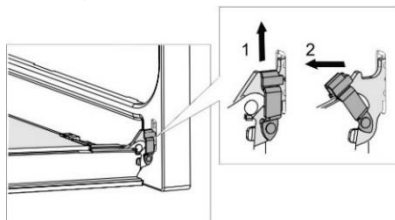


Kontrollér altid, at klapperne sidder korrekt i forhold til lågens sider, før lågen monteres igen. Det forhindrer, at lågen, som er fastgjort med en kraftig fjeder, pludselig lukkes. Pludselig lukning medfører risiko for personskade og beskadigelse af lågen.

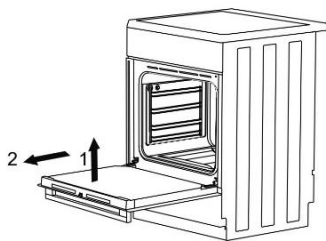
## Afmontering og montering af ovnlågen

(afhænger af modellen)

1. Åbn ovnlågen helt op.
2. Løft, og drej klapperne.



3. Luk ovnlågen langsomt, løft den let op, og træk den fri af ovenns hængsler.

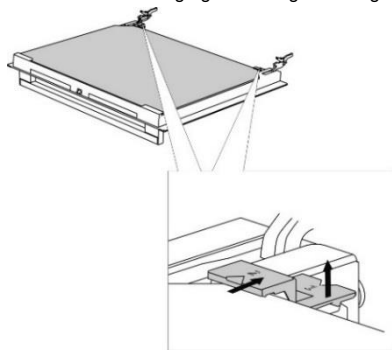


Lågen monteres igen ved at benytte den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge. Kontrollér, at hængslerne sidder korrekt i krogene, hvis lågen ikke kan åbnes eller lukkes korrekt.

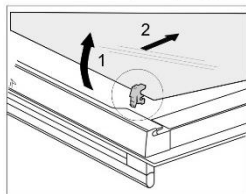
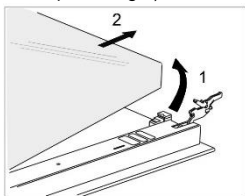
## AFMONTERING OG MONTERING AF GLASRUDEN I OVNLÅGEN

(afhænger af modellen)

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



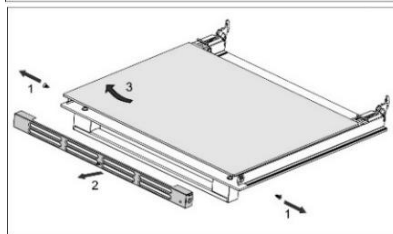
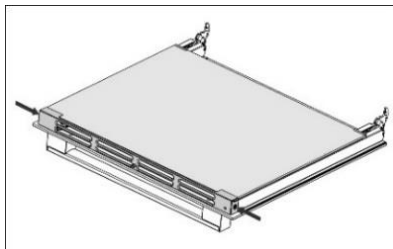
Hold fast i glasrudens nederste kant. Løft den lidt, så den frigøres fra beslagene, og løft den af.

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

Problem/fejl	Løsning
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?

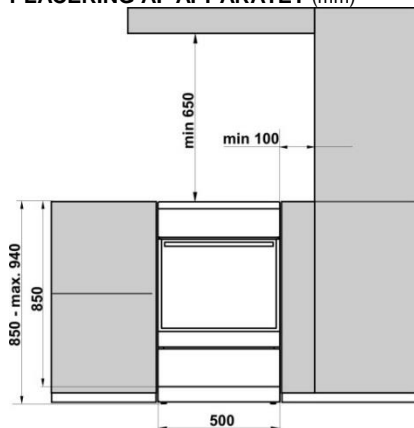
Fejlmeddelelser på kogepladen	Årsag	Løsning
Du har tændt for kogezone, men symbolet "u" bliver ved med at blinke.	Kogegrej er ikke beregnet til induktion, eller kogegrejets diameter er for lille. Kogegrejet kan have været overophedet, så det har mistet sine magnetiske egenskaber.	Kontrollér, at kogegrejet 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 kogezone er for varm, vil en sikkerhedsmekanisme stå Power boost-funktionen fra.	Sådan slås Power boost-funktionen til igen. Sluk om nødvendigt for kogezone, og tænd den igen. Slå derefter Power boost-funktionen til igen. Vent lidt, mens kogepladen køler af.
Hvis displayet ikke lyser, når der er sluttet strøm til apparatet, virker kogepladen ikke.	Spændingen er for høj, eller apparatet er ikke tilsluttet korrekt.	Afbryd apparatet fra lysnettet, og kontrollér installationen.
Fejlmeddelelsen "E/2" vises på displayet.	Kogepladen er blevet overophedet.	Vent, til kogezone køler ned. Brug derefter en lavere tilberedningseffekt.
Fejlmeddelelsen "E/3" vises på displayet.	Kogegrejet er ikke magnetisk og er derfor ikke egnet til brug med kogepladen.	Vælg andet kogegrej.
Der vises en fejlmeddelelse af typen "E/A" eller "E / efterfulgt af et nummer.	Der har været en fejl i de elektroniske kredsløb.	Afbryd strømmen til apparatet i fem minutter, og tilslut det derefter igen. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.

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.



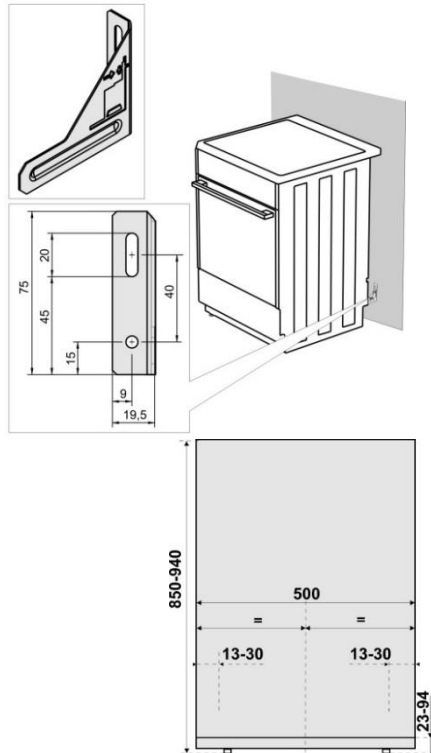
# INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING

## PLACERING AF APPARATET (mm)



Køkkenelementer og flader (gulv, bagvæg, vægge), som apparatet monteres ved siden af, skal være varmebestandige op til mindst 90°C.

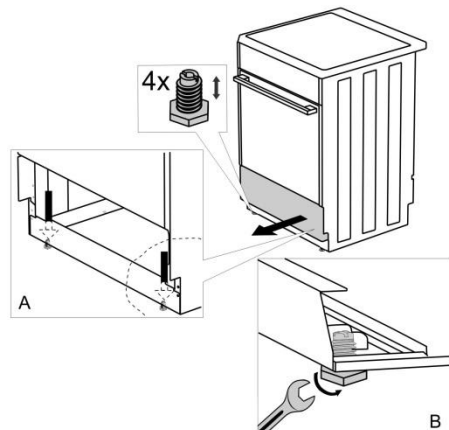
## FOREBYGGELSE AF VÆLTNING (mm) (afhænger af modellen)



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

## NIVELLERING OG YDERLIGERE STØTTE AF APPARATET

(afhænger af modellen)

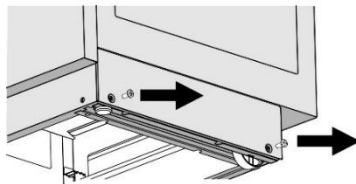


## INDSTILLE KOMFURETS HØJDE

(afhænger af modellen)

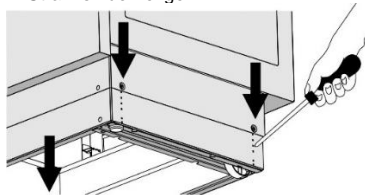
Komfuret er 900 mm højt. Du kan indstille dets højde fra 850 til 940 mm.

1. Læg komfuret på gulvet med bagsiden nedad.
2. Løsn skruerne, se pilene.



Torx T20

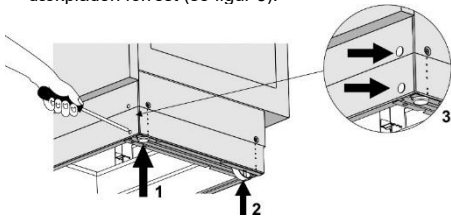
3. Indstil den ønskede højde.
4. Stram skruerne igen.



**Komfuret skal stå vandret!**

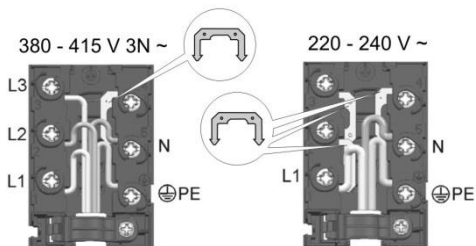
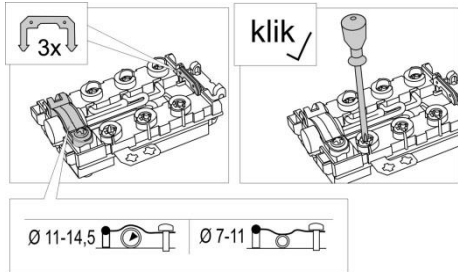
Følg disse trin:

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



### TILSLUTNING TIL LYSNETTET

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



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 H05VV-F5G-1,5 - tilslutningsledning (tidligere CGLG 5Cx1,5), (kredsløbsafbryder 3x16 A). Benyt H05VV-F3G-4 (tidligere GGLG 3Cx4) til enkeltfaseforbindelser (kredsløbsafbryder på 32 - 40 A).

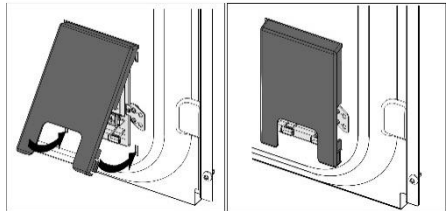
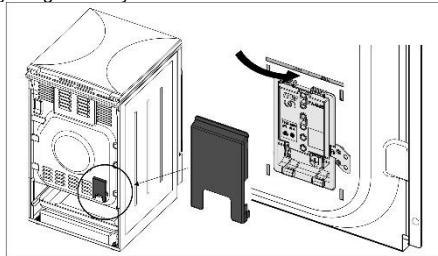
DA

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.

### 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.

# 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*	25-40
Cookies på én rille		3	⊕	140-150*	25-40
Cookies på to riller		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Cookies på tre riller		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Cupcakes på én rille	emaljeret bageplade	3	==	150-160	25-40
Cupcakes på én rille		3	⊕	150-160	25-40
Cupcakes på to riller		1,3	⊕	140-150	30-45
Cupcakes på tre riller		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kage	rund bageform ø26/rist	1	==	160-170*	20-35
Kage		2	⊕	160-170*	20-35
Æbletærte	2x rund bageform ø20/rist	2	==	170-180	55-75
Æbletærte		2	⊕	170-180	45-65
Toast	rist	4	▼▼▼	230	1-4
Hakkebøf	rist + lav bageplade som drypbakke	4	▼▼▼	230	20-35

\* Forvarm i 10 minutter.

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

ID 796685







GOR **EIT8545XPD, EIT8545WPD**  
IFU ES6I TC IL MP T3 GOR DA

2019 09 15  
**SAP 796685**