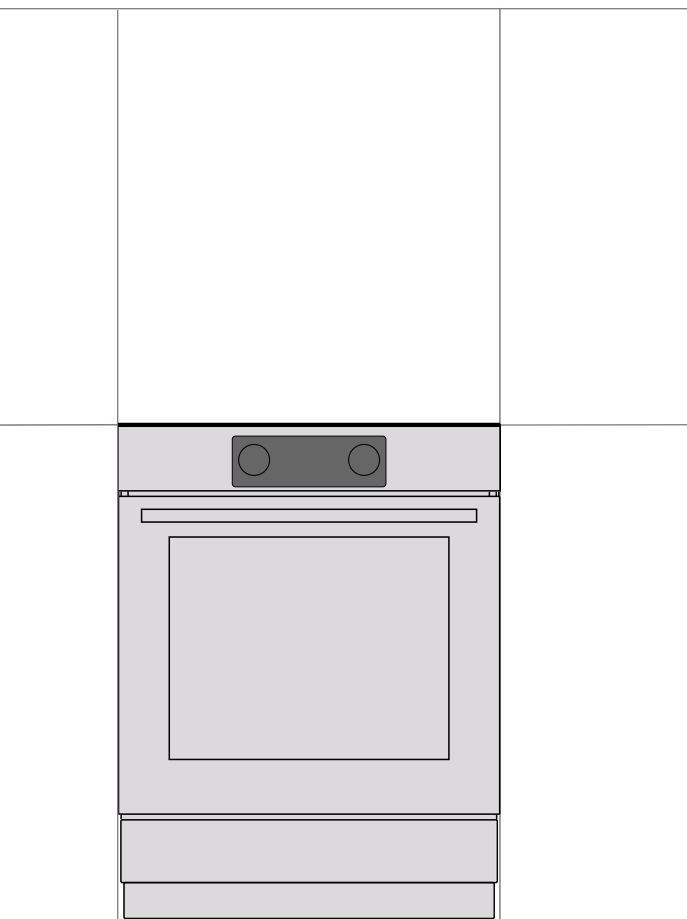


# Hisense

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 induktionskogezoneerne, da de kan blive meget varme.

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

Brug ikke skræppe 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 fjerde 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.

Til tilslutning af apparatet skal du bruge en 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> ledning med mærket H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) eller 3 x 4,0 mm<sup>2</sup> ledning med 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.

## **Sikker brug af ovnen under pyrolyseprogrammet**

Før du aktiverer det automatiske renseprogram, skal du fjerne eventuelt spild og madrester fra ovnrummet samt rist, spid, glasbageplade, stegetermometer og andet udstyr, som ikke udgør en del af ovnrummet.

Under selvrensingsprocessen bliver ovnen meget varm, herunder også på ydersiden. Risiko for forbrænding! Hold børn væk fra ovnen!

Pyrolyserens sker ved meget høje temperaturer og kan medføre røg fra eventuelle madrester. Vi anbefaler derfor, at du sørger for god udluftning af køkkenet under pyrolyserens. Kæledyr er meget følsomme over for røg fra pyrolyserens. Vi anbefaler, at du holder kæledyr væk fra køkkenet under pyrolyserens, og at du udlufter køkkenet grundigt efter pyrolyserens.

Før du aktiverer det automatiske pyrolyseprogram, skal du læse anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligehold grundigt, så du kan anvende funktionen korrekt og sikkert!

Anbring ikke noget direkte i bunden af ovnen.

Rester af mad, fedt og stegesky kan antændes under pyrolyseprogrammet.

Risiko for brand! Fjern større madrester og andre urenheder fra ovnen før brug af pyrolysefunktionen.

Prøv ikke at åbne ovnlågen, mens det automatiske pyrolyseprogram er i gang.

Pas på, at der ikke er fremmedlegemer, som forhindrer den automatiske låsning af lågen under pyrolyseprogrammet.

I tilfælde af strømsvigt under pyrolyseprogrammet afbrydes programmet efter to minutter, og ovnlågen forbliver låst. Ovnlågen låses op cirka 30 minutter efter, at strømforsyningen er genetableret, uanset om apparatet er kølet ned i mellemtiden (under 150 °C i ovnen).

Undgå at berøre apparatets metaldele, mens pyrolyseprogrammet er i gang!

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

Ovnrummet og tilbehør, som rengøres med pyrolyseprogrammet, kan blive misfarvet og miste sin glans. Det har ingen betydning for ovnens funktion.



Bemærk – varm overflade under pyrolyserengøring.



#### **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.**

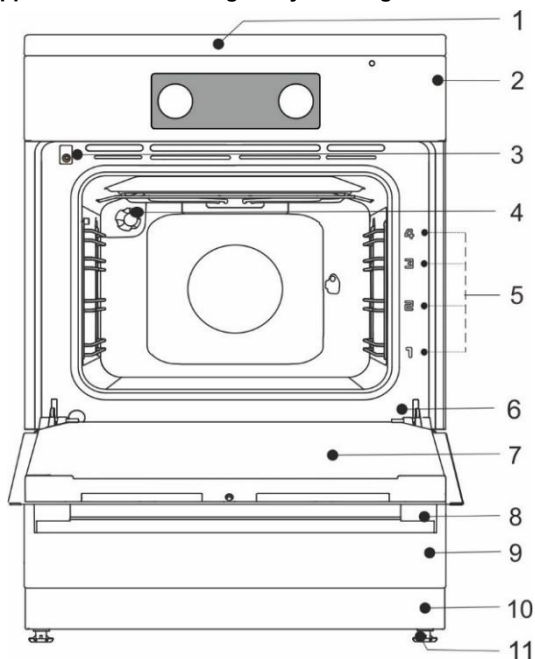
# FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR

## 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

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.

## 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).



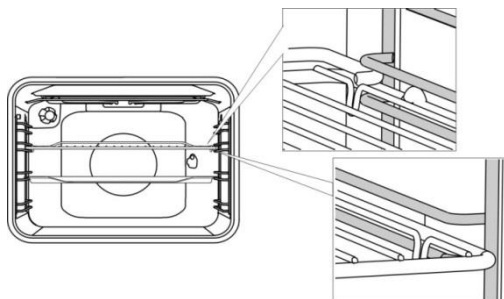
Fjern alle tilbehørsdele, før du aktiverer pyrolyseprogrammet! Ovnen skal altid være helt kold, før den rengøres.

## 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.



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

## PUSH-PULL-KNAPPER (afhænger af modellen)

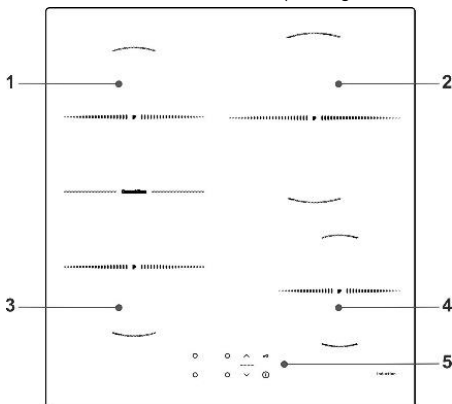
Tryk forsigtigt på knappen, så den løfter sig fra kontrolpanelet. **Knapper kan kun skubbes tilbage i kontrolpanelet, når de er i positionen "nul".**

## FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

- Når du pakkør 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 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)

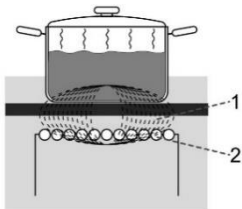


1. Bageste venstre induktionskogezone
2. Bageste højre induktionskogezone
3. Forreste venstre induktionskogezone
4. Forreste højre induktionskogezone
5. Kogepladens styringsmodul

## 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 koge grej af plast eller aluminium på varme kogeplader. Anbring aldrig folie eller plastgenstande på den glaskeramiske plade.
- Sørg for, at kogepladen og bunden af koge grejet er ren og tør. Det giver en bedre varmeledning og forhindrer, at kogepladen beskadiges. Stil ikke tomt koge grej på koge zonerne.

## DRIFTSPRINCIP FOR INDUKTIONSKOGEZONER



1. magnetfelt
2. induktionsrør

- Kogepladen er udstyret med højeffektive induktionskoge zoner. Varmen dannes direkte i koge grejets bund, hvor der er størst behov for den.
- Dermed undgås energitab gennem den glaskeramiske overflade. Energiforbruget er markant lavere end ved konventionelle koge zoner med strålevarme.
- Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra koge grejet. Når koge zonen slukkes, kaldes denne varme for "restvarmen".
- På induktionskoge zoner sker opvarmningen ved hjælp af en induktionsspole, som er monteret under den glaskeramiske overflade. Når der stilles koge grej 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 koge zonen 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.**

## INDUKTIONSKOGE GREJ

### EGNET KOGE GREJ TIL INDUKTIONSKOGE PLADER

- Induktion fungerer kun, hvis du bruger egnet koge grej.
- Sørg for at stille koge grejet midt på koge zonen.
- Brug koge grej af stål eller støbejern eller emaljeret koge grej.
- Uegnet koge grej: glaskoge grej samt koge grej 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.

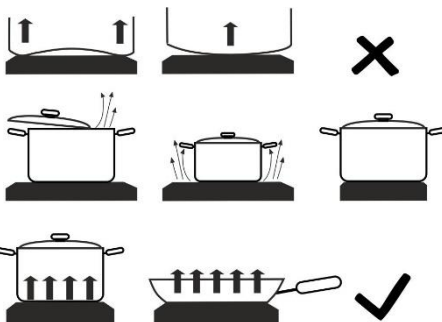
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er nået. Start med at indstille kogezone på maksimal tilberedningseffekt, og brug derefter den relevante knap til at skrue ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med 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.

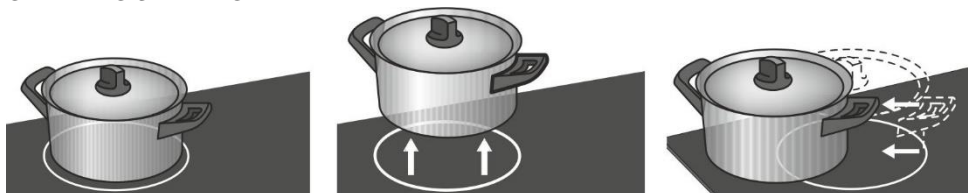
Kogezone	Minimumsdiameter
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



### 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 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 mindre 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.

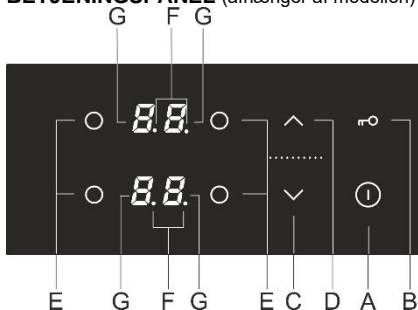
## REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT

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

Effektrin	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

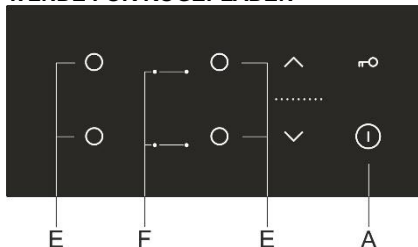
### BETJENINGSPANEL (afhænger af modellen)



Sensorknapper til indstilling af kogepladen:

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

### 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.

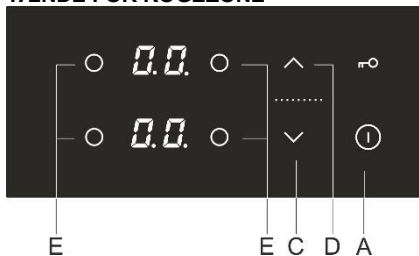


Hvis du ikke tænder for en kogezone inden for 10 sekunder, slukker kogepladen. Der lyder et kort bip.




Apparatet er låst, når der slutes 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 effektrin for den valgte kogezone. Hvis du først trykker på knappen (C), indstilles effektrinnet til "9". Hvis du først trykker på knappen (D), indstilles effektrinnet til "1".

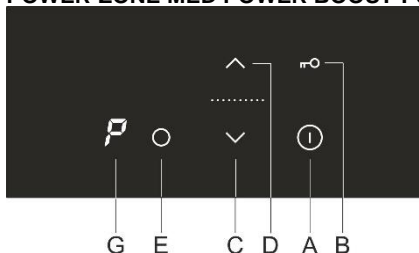
Hvis der ikke er noget kogegrej på den valgte kogezone, blinker det indstillede effektrin og symbolet  skiftevis på displayet.

## Ændre kogezonens indstilling

Effektrinnet 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 effektrinnet.

## 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. Kogezone aktiveres med maksimal effekt i 10 minutter, hvorefter der lyder et akustisk signal, og effektrinnet skifter til "9".

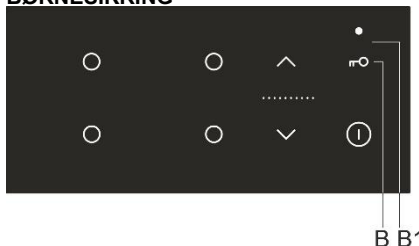
## Slå Power Boost-funktionen fra

Effekten kan reduceres til det ønskede niveau ved at trykke på knappen (C).



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

## BØRNESIKRING



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

### Låse kogepladens betjeningspanel

Hold låseknap/børnesikringsknappen (B) inde i 1 sekund. Indikatoren (B1) lyser.

Kogepladen er nu låst.

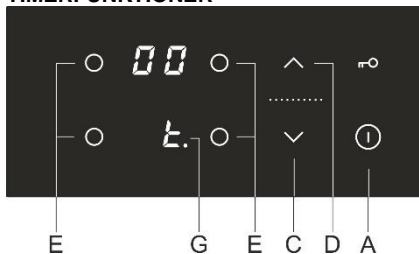
### Låse kogepladens betjeningspanel op

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



Låsefunktionen kan aktiveres, når kogezone tændes, eller når kogepladen er slukket. Hvis kogepladen er tændt, låser låsefunktionen alle knapper undtagen tænd/sluk-knappen (A) for kogepladen og låseknap. Hvis kogepladen er slukket, låser låsefunktionen alle knapper undtagen låseknap. Kogepladelåsen er altid aktiveret, når der slutes 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 effektrin for. Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezone automatisk.

Tilberedningstiden kan indstilles fra 1 til 99 minutter. Timerfunktionen kan indstilles for alle kogezone ved alle effektrin.

### AKTIVERING AF TIMER

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

- 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 alarmer, og kogezone slukkes. Sluk for alarmer ved at trykke på en af knapperne, eller vent, til den slukker automatisk efter 2 minutter.

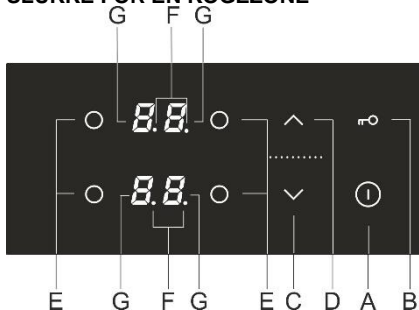
### Ændring af tilberedningstiden

- 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 effektrin 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 effektrinnet for alle kogezone er indstillet til "0", slukkes kogepladen automatisk efter nogle få sekunder.

### RESTVARMEINDIKATOR

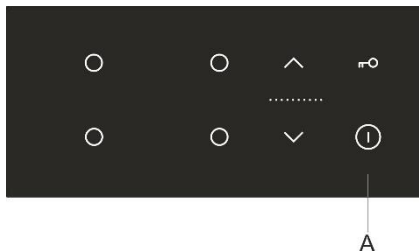
Den glaskeramiske kogeplade er også udstyret med et restvarmedisplay, "H". Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogeuret. Så længe symbolet "H" lyser, efter kogepladen er slukket, er der restvarme i kogezone. Du kan bruge denne restvarme til at holde maden varm eller til at opthø frossen mad. Når symbolet "H" slukkes, kan kogezone 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 effektrin. Hvis indstillingen ikke ændres inden for den indstillede tid, slukker kogezone 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

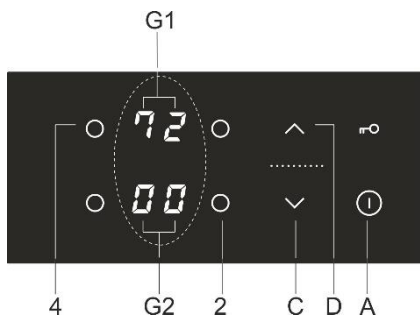


Hold tænd/sluk-knappen (A) inde i 1 sekund for at slukke for kogepladen. Der lyder et akustisk signal, og alle kogezone slukkes.

## 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

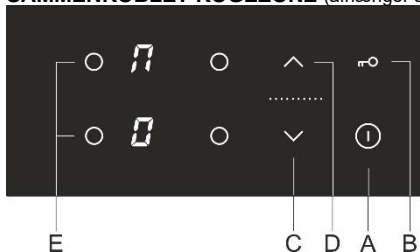


Apparatets maksimale samlede effekt er begrænset til 7200 W. Denne indstilling kan reduceres til 2800 W, 3500 W eller 6000 W. Indstillingen kan foretages inden for de første 30 sekunder, når apparatet sluttes til lysnettet. Start med at låse apparatet op. Tryk samtidigt på knapperne til valg af kogezone "2" og "4". Der lyder et akustisk signal, og den maksimale effekt vises på displayenhederne for kogezone 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 kogezone 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 kogezone, 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 kogezone.
- Maksimal grydestørrelse: 40×25 cm. For at opnå en jævn fordeling af varmen anbefaler vi, at du bruger kogevej med en kraftig bund. Under tilberedningen bliver kogevej varmt. Pas på, at du ikke brænder dig.
- Kogevej 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 kogezone er blevet koblet sammen.
- Indstil effektrinnet for de sammenkoblede kogezone.
- Hvis du efterfølgende vil ændre effektrinnet 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 kogezone. Det højst mulige effektrin er "9".

### Deaktivering af sammenkoblet kogezone

- Reducer effektrinnet for den sammenkoblede kogezone til „0“. Symbolet for sammenkoblet kogezone slukkes, og kogezoneerne holder op med at varme.
- Begge kogezone 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.	Det 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 kogevej.	Støjen aftager eller forsvinder, når du reducerer tilberedningseffekten.
Vibration eller lyde fra kogevej.	Denne form for støj forekommer i kogevej, som er fremstillet af forskellige materialer.	Den skyldes vibrationer mellem tilstødende overflader med forskellige materialelag. Støjen afhænger af kogevej. 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.

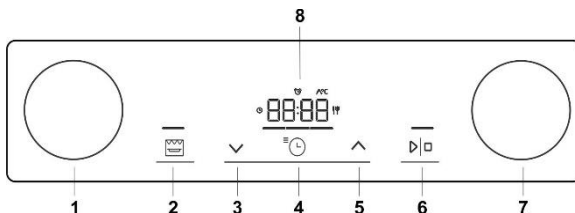


I tilfælde af driftsfejl eller hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, skal du afbryde kogepladen fra lysnettet i nogle få minutter (slå relæet fra eller afbryde sikringsgruppen) og derefter slutte kogepladen til igen.

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

## BETJENINGSPANEL

1. Funktionsvælger
2. Gratintast (gratin)
3. Tast for værdireduktion
4. Timerfunktion og indstillingstast
5. Tast for værdiforøgelse
6. Start I stop-tast for at starte eller sætte et program på pause
7. Termostatknop til ovnen
8. Display



### INFORMATION!

For at få tasterne til at reagere bedre skal du berøre dem med en større del af fingerspidsen. Hver gang du trykker på en tast, bekræftes valget med et kort akustisk signal.

## VED FØRSTE IBRUGTAGNING AF OVNE

Når du slutter apparatet til stikkontakten, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, vises 12:00 på displayet.

Først skal du vælge og bekræfte grundindstillingerne.



### INFORMATION!

Hvis du vil ændre dem, skal du trykke på tasterne  $\nabla$  eller  $\wedge$ . Bekræft den ønskede indstilling ved at trykke på tasten "multi time" eller "start I stop". Den næste indstilling kan justeres, når du har angivet og bekræftet den foregående.

## INDSTILLING AF URET



Indstil uret/klokkeslættet. Først indstilles og bekræftes minutterne; derefter indstilles og bekræftes timerne. Hvis du trykker og holder indstillingstasten nede for værdi, øges hastigheden hvormed indstillingsværdien ændres.



### INFORMATION!

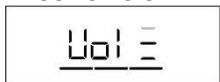
Hvis du vil indstille eller justere uret senere, kan du læse herom i kapitlet TIMERFUNKTIONER.

## DISPLAYLSSYRKE



Høj lysintensitet er standardindstillingen. Tegnet "brh" og den aktuelt indstillede værdi for displayets lysintensitet vises på displayet. Brug værdiindstillingstasterne til at øge eller mindske lysintensiteten.

## AKUSTISK SIGNALVOLUMEN

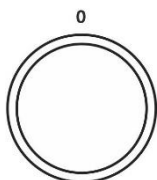


Medium lydstyrke er standardindstillingen. Tegnet "Vol" og den aktuelt indstillede værdi for den akustiske signalvolumen vises på displayet. Brug værdiindstillingstasterne til at øge den akustiske signalvolumen eller slå det akustiske signal fra.

Når du har bekræftet de valgte indstillinger, vises uret på displayet (hvis FUNKTIONSVÆLGEREN er indstillet på "0").  
**OVN** (afhænger af modellen)

## VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

Ovnen betjenes med knappen til valg af "FUNKTIONSVÆLGEREN".



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



Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.



## JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN

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 OVNE

Drej funktionsvælgeren til positionen "0".

## OVNLYS

Ved alle funktioner tændes ovnlyset automatisk, når funktionen vælges.

## TILBEREDNINGSFUNKTION

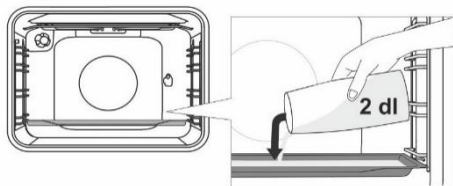
Funktion	Beskrivelse
	<b>HURTIG FORVARMNING</b> Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen. Når oven er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført. Anbefalet temperatur: 50°C-maks.
	<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. Anbefalet temperatur: 180°C.
	<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 bruning af skorper. Anbefalet temperatur: 170°C. Den maksimalt tilladte temperatur er: 230°C.
	<b>INTENSIV BAGNING (AIR FRY)</b> 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.
	<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. Anbefalet temperatur: 180°C.
	<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. Anbefalet temperatur: 200°C.
	<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. Den maksimalt tilladte temperatur er: 230°C.
	<b>PIZZASYSTEM</b> 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 lækker bagværk.
	<b>BAGNING AF FROSNE FØDEVARER</b> 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.
	<b>OPTØNING</b> Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer. Anbefalet temperatur: 0°C.
	<b>PYROLYSE</b> Med denne funktion bliver ovnen rensed indvendigt ved høj temperatur (cirka 460°C), så fedtpletter og andre urenheder forbrændes til aske.

\* 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.

## TIMERFUNKTIONER

Vælg først TILBEREDNINGSFUNKTION, og indstil derefter TEMPERATUREN.



### Indstilling af tilberedningstid

I denne tilstand kan du angive varigheden af ovenens drift (tilberedningstid). Tryk på tasten "multi time". Symbolet  vises på displayet. Tryk på  eller  på for at indstille den ønskede driftstid. Tryk på tasten "start I stop" for at bekræfte indstillingerne. Tryk på tasten "start I stop" for at starte ovnen.



### Indstilling af udskudt start



### INFORMATION!

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




Brug denne funktion, når du ønsker at starte tilberedningen af maden i ovnen efter en vis tid. Placer maden i ovnen, indstil derefter programmet og temperaturen. Til sidst indstilles programmets varighed og det tidspunkt, hvor du ønsker din mad færdig.

### Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: 18:00:00

Tryk på tasten "multi time". Symbolet for tilberedningsvarighed vises på displayet. Tryk på  eller  for at indstille programmets (tilberedningens) varighed  (i vores tilfælde er det 2:00). Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten "start I stop". Dobbelttryk på "multi time" igen for at indstille det tidspunkt, hvor du ønsker din mad færdig (i vores tilfælde er det 18:00 eller 6 p.m.). Ønsket tilberedningstid vises på displayet (18:00). Tryk på tasten "start I stop" for at bekræfte indstillingerne.

Tryk på knappen start I stop for at starte bagningen.

Mens ovnen venter på at blive startet, befinder den sig i delvis standby-tilstand. Displayet er dæmpet, og blæser og ovnlys er tændt permanent. Ovnen tændes automatisk med de valgte indstillinger (i vores tilfælde kl. 16:00 eller 4 p.m.). Ovnen slukkes på det indstillede tidspunkt (i vores tilfælde kl. 18:00 eller 6 p.m.).



### INFORMATION!

Sluttidspunktet for tilberedningen og uret skiftes til at blive vist på displayet.

Når den indstillede tid er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Tegnene **“End”** d og 00:00 vises skiftevis på displayet. Der udsendes et akustisk signal, som du kan afbryde ved at trykke på en af knapperne. Signalet slukkes automatisk efter ét minut.



### ADVARSEL!

**Denne funktion egner sig ikke til mad, der kræver forvarmet ovn. Let fordærvelige fødevarer må ikke opbevares i ovnen i længere tid. Inden brug af denne tilstand, skal det kontrolleres, at uret på apparatet er indstillet præcist.**



### Indstilling af nedtælling i minutter

Nedtællingen i minutter kan bruges uafhængigt af ovenns drift. Den længst mulige indstilling er 24 timer. I løbet af de sidste 10 minutter vises nedtællingen trin a 1 sekund. Tryk på **“multi time”** to gange (dobbeltryk på den), indtil symbolet vises på displayet. Tryk på **∨** eller **∧** for at indstille nedtællingen i minutter.



### INFORMATION!

- Hvis der er indstillet forsinket start, kan du indstille nedtællingen i minutter ved at trykke tre gange på **“multi time”** time.
- Når du indstiller en timerfunktion, kan du nulstille værdien ved at trykke på tasterne **∨** og **∧** samtidig. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **“start | stop”**.
- De senest anvendte timerfunktionsværdier gemmes og tilbydes som forudindstillede værdier, næste gang du bruger timeren. Disse indstillinger kan også deaktiveres (se kapitlet Valg af de generelle indstillinger, Adaptiv funktion).

## VALG AF DE GENERELLE INDSTILLINGER

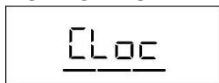
Sæt FUNKTIONSVÆLGEREN på “0”. Hvis du vil aktivere en funktion, skal du trykke på tasten **“multi time”** og holde den nede i 3 sekunder. **“Sett”** vises på displayet i få sekunder. Derefter vises menuen med ekstra funktioner.



### INFORMATION!

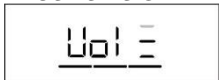
Brug tasten **∨** eller **∧** til at navigere i menuen. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **“start | stop”** eller **“multi time”**. Hvis du vil afslutte menuen med ekstra funktioner, skal du trykke på tasten **“gratin”**.

## VISNING AF UR



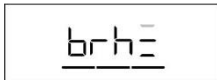
Brug tasten **∨** og **∧** til at indstille uret. **“CLoc”** vises på displayet. Når du har bekræftet, kan du skifte mellem 12-timers og 24-timers visning. Bekræft det indstillede ur/klokkeslæt. Først skal du indstille og bekræfte minutterne; derefter indstilles og bekræftes timerne.

## AKUSTISK SIGNALVOLUMEN



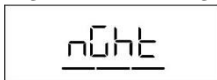
Vælg mellem tre lydstyrkeniveauer for bip. Vælg indstillingen **“Vol”**. Tryk på tasten **∨** eller **∧** for at vælge det ønskede niveau, og bekræft. De akustiske signaler kan også slås fra.

## DISPLAYBELYSNING



Vælg mellem tre niveauer for displayets lysintensitet. Vælg indstillingen "brh". Tryk på tasten  $\nabla$  eller  $\wedge$  for at vælge det ønskede niveau, og bekræft. Brug værdiindstillingstasterne til at øge eller mindske lysintensiteten.

## DISPLAY – NATTILSTAND



Denne funktion dæmper automatisk displayet (skifter fra højt til det laveste niveau for displaybelysning) i nattimerne (20:00 til 6:00) Vælg indstillingen "nGht". Tryk på tasten  $\nabla$  eller  $\wedge$  for at vælge den ønskede displaybelysning for natten, og bekræft.

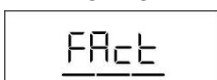
## ADAPTIV FUNKTION



Denne funktion gør det muligt at justere den indstillede tilberedningstid. Funktionen er som fabriksstandard deaktiveret, men den kan også aktiveres. Når funktionen er aktiveret, vises de seneste indstillinger for varigheden af tilberedningsprogrammet. Værdier fra den seneste tilberedningssession vil blive brugt.

"AdPt" vises på displayet. Hvis du vil deaktivere funktionen, skal du trykke på tasten  $\nabla$  eller  $\wedge$  for at vælge off. Følg samme fremgangsmåde for at genaktivere funktionen. Vælg on på displayet.

## FABRIKSINDSTILLINGER



Denne funktion gør det muligt at nulstille apparatet til fabriksindstillingerne. "Fact" vises på displayet. Tryk på tasten  $\nabla$  eller  $\wedge$  for at vælge "rES" og komme tilbage til fabriksindstillingerne. Bekræft ved at trykke på og holde tasten "start | stop" nede. Hold tasten nede, indtil alle tændte streger forsvinder.



### ADVARSEL!

De øvrige indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis strømforsyningen til apparatet afbrydes. Alle indstillinger, bortset fra den akustiske signalvolumen og skærmens lysstyrke, kommer tilbage til fabriksindstillingerne.

## START AF TILBEREDNINGEN



start | stop

Stregen over tasten "start | stop" lyser delvist. Tryk på denne tast for at køre det indstillede program. Mens programmet køres, lyser stregen over tasten med en højere lysstyrke (fuldt oplyst).



### INFORMATION!

Hvis der ikke er valgt nogen timerfunktion, vises tilberedningstiden på displayet. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, lyder et akustisk signal og °C vises på displayet.

## EKSTRA GRATIN



gratin

Funktionen kan først startes efter 10 minutters ovndrift (stregen over gratintasten lyser delvist/svagt). Når funktionen er bekræftet, vises tilberedningstiden 10 minutter (10:00) på displayet. Tryk på tasten  $\nabla$  eller  $\wedge$  for at indstille varigheden for gratin.

Funktionen kan også deaktiveres ved at trykke på tasten "gratin".

Funktionen bruges i den sidste fase af bagningen eller efter bageprocessen, når du tilføjer væske eller tørre ingredienser, eller når du ønsker at brune skorpen ekstra. Der dannes en gyldenbrun skorpe under gratineringsprocessen, som beskytter maden mod udtørring, samtidig med at der fås et bedre udseende og en bedre smag.

## SLUT PÅ TILBEREDNINGEN OG SLUKNING AF OVNE

Tryk på tasten "start | stop" for at sætte tilberedningen på pause. "End" vises på displayet, og der udsendes et akustisk signal.

Sæt FUNKTIONSVÆLGEREN på "0".



### INFORMATION!

Efter tilberedningen afbrydes og slettes alle timerindstillinger bortset fra nedtællingen i minutter. Klokkesløttet (uret) vises.

Efter brug af ovnen kan der stik noget vand tilbage i kondensatkanalen (under lågen). Tør kanalen af med en svamp eller en klud.

## 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 slipet-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 ikke grillen på rille 4. Grillen må kun bruges, når ovnlågen er lukket.



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

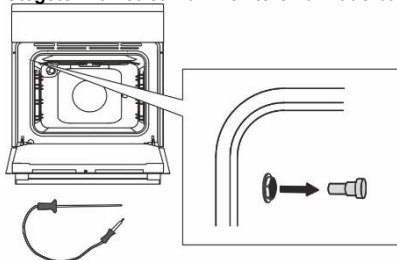
## MADLAVNING MED STEGETERMOMETER (BAKESENSOR) (afhænger af modellen)

Stegetermometeret giver mulighed for nøjagtig overvågning af madens kerntemperatur under tilberedningen.



### ADVARSEL!

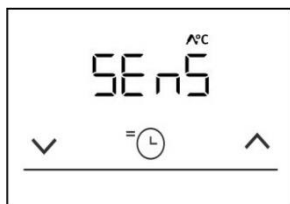
Stegetermometeret må ikke være i umiddelbar nærhed af varmelegemerne.



1. Sæt termometerets metalende ind i den tykkeste del af maden.

2. Sæt termometerets stik i stikkontakten i øverste venstre hjørne foran i ovnrummet (se figur). "SEnS" vises på displayet.

**BEMÆRK:** Når du sætter termometeret i stikkontakten, slettes de forudindstillede funktioner på ovnen.



3. Vælg ønsket program og tilberedningstemperatur (i temperaturområdet op til 230°C). Symbolet for stegetermometerets funktion og den forudindstillede temperatur vises på displayet. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du bruge tasten  $\nabla$  eller  $\blacktriangle$ . Vælg den ønskede endelige kerntemperatur for maden (i temperaturområdet 30-99°C).

**BEMÆRK:** Når termometeret bruges, er det ikke muligt at indstille tilberedningstiden.

4. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten "start | stop".



5. Når den indstillede kerntemperatur er nået, stopper ovnen automatisk med at fungere. "End" vises på displayet. Der lyder et akustisk signal, som du kan afbryde ved at røre ved en tilfældig tast. Efter et minut slukkes det akustiske signal automatisk.



### INFORMATION!

Under tilberedningen vises den indstillede og den aktuelle kerntemperatur skiftevis på displayet. Du kan ændre tilberedningstemperaturen eller den ønskede kerntemperatur under tilberedningen. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten "start | stop".

### Korrekt anvendelse af termometeret efter type mad:

- fjerkræ: sæt termometeret ind i den tykkeste del af brystet

- rødt kød: sæt termometret ind i en mager del, der ikke er fedtmarmorert
- mindre stykker med ben: sæt termometret ind i et område langs benet
- fisk: placer termometret bag hovedet, ind mod rygsøjlen.



### ADVARSEL!

Efter brug skal termometret fjernes forsigtigt fra maden, tages ud af stikkontakten i ovnrummet og rengøres.



### INFORMATION!

Hvis du ikke bruger termometret, skal du tage det ud af ovnen.

## VEDLIGEHODELSE 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 skræppe rengøringsmidler eller opløsningsmidler, som kan beskadige overfladen.

### Plastoverflader og lakerede overflader (afhænger af modellen)

Rengør ikke knapper, greb, mærkater og typeskilte med skræppe 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 skræppe 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.



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

- Mønsteret kan slides af ved brug af skræppe 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 skræppe rengøringsmidler 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.
- Pres ikke skraberens 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.



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.



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 kogegejr med f.eks. aluminiums- eller kobberbund. Det kan være meget svært at fjerne misfarvninger helt.

**Bemærk!** Misfarvning og lignende påvirker kun kogezoneernes 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 ovnrødskaaberne med en svamp og rengøringsmiddel. Genstridige eller fastbrændte pletter kan også fjernes med et specialrengøringsmiddel.

## AUTOMATISK OVNRENSNING – PYROLYSE



### ADVARSEL!

**Før udførelse af pyrolyserengøring skal ovnen køle af, og alt udstyr og tilbehør skal fjernes fra den, herunder skinnerne (afhængigt af modellen).**



Under pyrolyseprocessen skal induktionskogepladen være slukket. Når pyrolyseprocessen er gennemført, vil induktionskogepladen være låst. Den skal låses op inden næste brug - se afsnittet Børnesikring.

Ved brug af høj temperatur forenkler denne funktion rengøringen af apparatet indvendigt samt noget af det medfølgende udstyr (bradepande, lav bageplade).

Under rengøringsprocessen forbrændes og reduceres fedtresten og andre urenheder til aske.

Det er muligt at vælge mellem tre niveauer af pyrolyse (rengøringsintensitet), med varierende varighed af processen:

Niveau	Rengøringsintensitet	Rengøringsformål	Programvarighed
1	Hurtig rengøring	Ved mindre urenheder	2 timer
2	Rengøring med middel intensitet	Ved meget store urenheder	2,5 timer
3	Intensiv rengøring	Til stædige og vedvarende (ældre) urenheder	3 timer

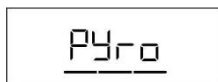


### INFORMATION!

Jo mere genstridigt snavs, jo højere et niveau skal der vælges.

### Klargøring til pyrolyserengøring

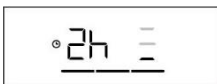
- Fjern alt synligt snavs og alle synlige madrester fra ovnrummet.
- Fjern altid skinnerne og alt unødvendigt udstyr fra apparatet.
- Start altid først pyrolyseprocessen, når apparatet er kølet af.



1. Drej FUNKTIONSVÆLGEREN til symbolet



. Først vises tegnet "PYRO" på displayet.



2. Tryk på tasten  $\nabla$  eller  $\blacktriangle$  for at vælge den ønskede rengøringsintensitet/det ønskede niveau, og bekræft med tasten **“start/stop”**. Nedtælling af programmets varighed begynder.



3. Efter en vis tid låses ovnlågen automatisk af hensyn til din sikkerhed. **“Loc”** vises på displayet.

- Ubehagelige lugte og røg kan blive frigivet under pyrolyseprocessen samt irriterende dampe og gasser. Sørg derfor for tilstrækkelig udluftning i rummet, og ophold dig ikke i rummet for længe. Lad ikke børn eller kæledyr opholde sig i nærheden af ovnen under denne proces.
- Når pyrolyserengøringen er afsluttet, og ovnen er kølet af, låses ovnlågen automatisk op.
- Når ovnrummet er helt afkølet, skal du tørre det af med varmt sæbevand og en blød klud for at fjerne eventuelle rester (f.eks. aske).
- I tilfælde af gennemsnitlig brug af ovnen anbefaler vi, at man kører pyrolyserengøring en gang om måneden.



### ADVARSEL!

Under pyrolyseprocessen kan mad- og fedtresten antændes. Fjern derfor alle urenheder fra ovnens indre, før du starter processen.

Apparatets yderside bliver varmet op til en høj temperatur under pyrolyserengøringen. Rør ikke ved ovnlågen, og hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. karklude eller viskestykker, på lågehåndtaget.

Forsøg ikke at åbne lågen, mens den er låst (under pyrolyserengøring, og mens apparatet køler af efter processen)! Rengøringsprocessen kan stoppe, og der er risiko for forbrændinger!

Små dyr eller kæledyr kan være særligt følsomme over for dampe. Vi anbefaler, at du fjerner dem fra rummet under pyrolyserengøringen, og at der luftes grundigt ud i rummet, når rengøringen er afsluttet.

### Pyrolyserengøring af det medfølgende tilbehør

- Det medfølgende tilbehør (universalbradepande, dyb bageplade, lav bageplade) må kun rengøres med pyrolyse, hvis ovnen er udstyret med ekstra riller til rist.
- Sæt tilbehøret ind i rillen på andet eller tredje skinneniveau – brug aldrig det første skinneniveau.
- Efter pyrolyserengøringen skal du vente på, at udstyret køler af og derefter rengøre det med varmt sæbevand og en fugtig klud.



### ADVARSEL!

Hvis ovnen er udstyret med udtrækkelige skinner, må udstyret ikke rengøres med pyrolyse.



### INFORMATION!

For bedre rengøringsresultater anbefaler vi, at ovnen og tilbehøret/udstyret rengøres separat. Når du bruger pyrolyse til rengøring af udstyret, er ovnrummet muligvis ikke helt rent ved slutningen af cyklussen.

Hvis du ikke er tilfreds med rengøringsresultaterne, anbefaler vi, at du gentager processen.

Som følge af den automatiske pyrolyserengøring kan ovnrummet og ovntilbehøret blive misfarvet og miste glansen. Dette påvirker ikke ovnens eller tilbehørets/udstyrets funktionalitet.

### 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.

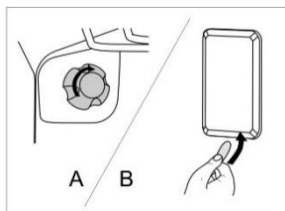


## UDSKIFTNING AF PÆREN (afhænger af modellen)

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!

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 kærvt 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)

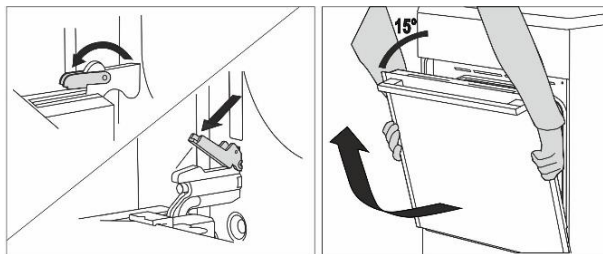
Åbn lågen ved at skubbe låsen til højre med tommelfingeren, mens du trækker ud i lågen.



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

## AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN (afhænger af modellen)

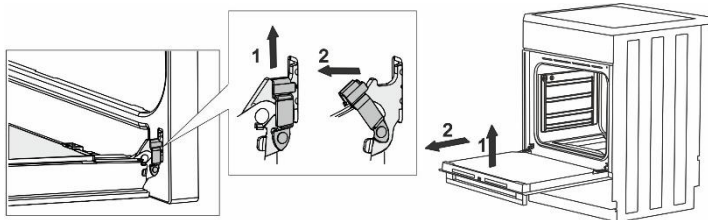
- Åbn ovnlågen helt op.
- Drej klapperne på ovnhængslerne (på ovne med traditionel lukning). På ovne med COMFORT-soft-lukning skal klapperne drejes 90°.
- Luk ovnlågen langsomt, indtil klapperne passer med hængslerne på siden af ovnlågen. Luk lågen let i en vinkel på 15° (i forhold til den lukkede position),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

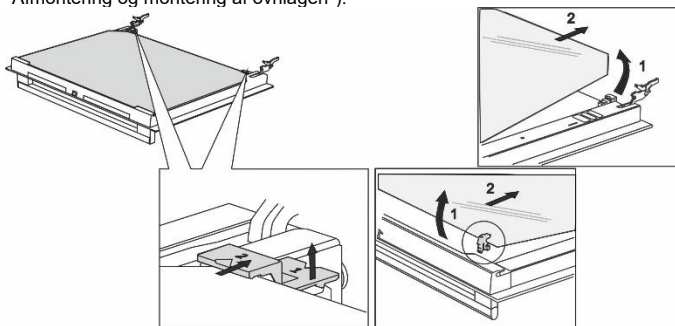
- Åbn ovnlågen helt op.
- Løft, og drej klapperne.
- Luk ovnlågen langsomt, løft den let op, og træk den fri af ovnens hængsler.



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 "Afmontning 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.

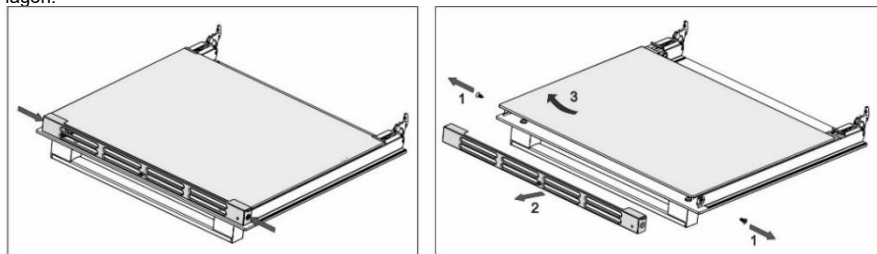
Den tredje glasrude (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Fjern også gummipakningerne fra glasruden.



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.

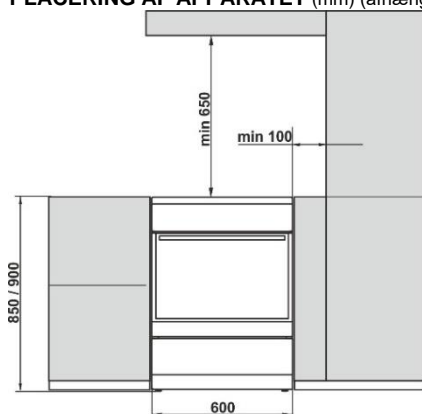
OVN	
Problem/fejl	Løsning
Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.	Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det.
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør. Sørg for, at alle tilsluttede apparater 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?
Kontrolenheden svarer ikke, skærmen er frosset.	Kobl apparatet fra lysnettet i et par minutter (enten ved at fjerne sikringen eller slukke på hovedkontakten). Kobl derefter apparatet til igen, og tænd det.
Fejlkoden ErrX vises. I tilfælde af en tocifret fejlkode vises ErrXX.	Der er en fejl i den elektroniske modulfunktion. Tag apparatet ud af stikkontakten i et par minutter. Hvis fejlen stadig indikeres, skal du ringe til en servicetekniker.

KOGEPLADEN		
Fejlmeddelelser på kogepladen	Årsag	Løsning
Induktionskogepladen fungerer ikke.	Kontroller, om ovnen er i gang med pyrolyserens.	
Induktionskogepladen fungerer ikke.	Når pyrolyseprocessen er afsluttet, og apparatet er kølet helt af, kan du bruge kogepladen igen. Kogepladen skal låses op inden næste brug - se afsnittet Børnesikring.	
Du har tændt for kogezone, men symbolet "⏏" 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 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.
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.
»« vises på displayet	Dette symbol angiver, at det ikke er muligt at indstille det ønskede effektrin, 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 kogezone 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

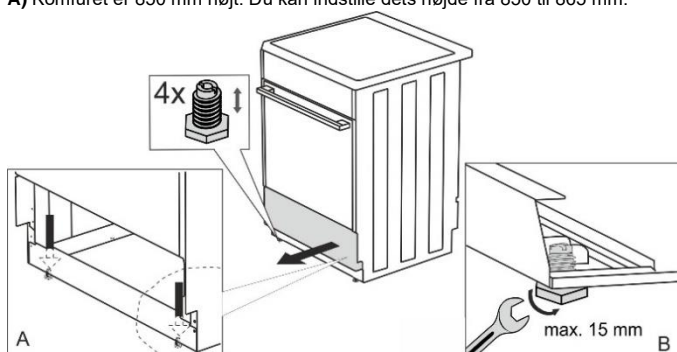
### PLACERING AF APPARATET (mm) (afhænger af modellen)



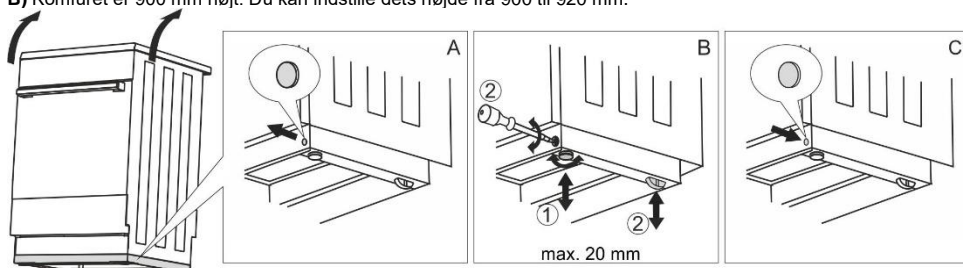
The walls or furniture adjacent to the appliance (floor, rear kitchen wall, side walls) have to be temperature-resistant to at least 90°C.

### 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.

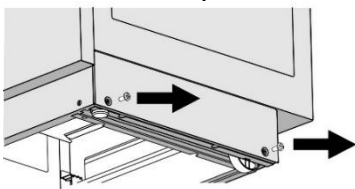


**B)** Komfuret er 900 mm højt. Du kan indstille dets højde fra 900 til 920 mm.

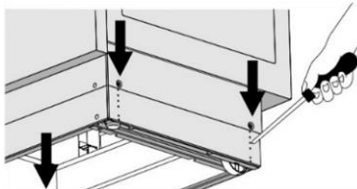


## INDSTILLE KOMFURETS HØJDE (afhænger af modellen)

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



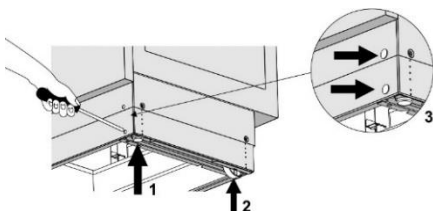
Torx T20



- Læg komfuret på gulvet med bagsiden nedad.
- Løsn skrueerne, se pilene

- Indstil den ønskede højde.
- Stram skrueerne igen.

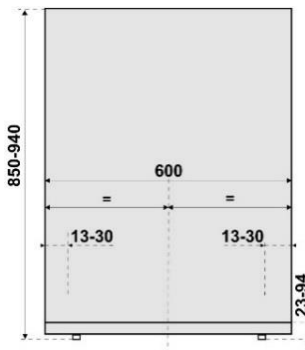
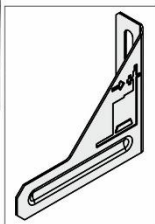
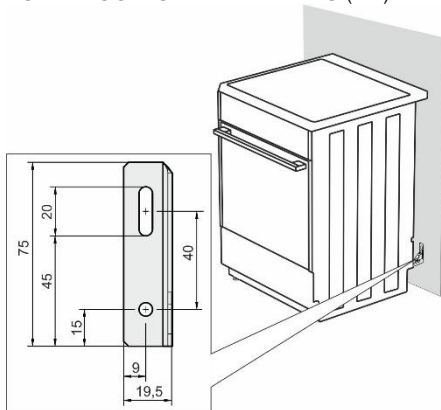
## Komfuret skal stå vandret!



Følg disse trin:

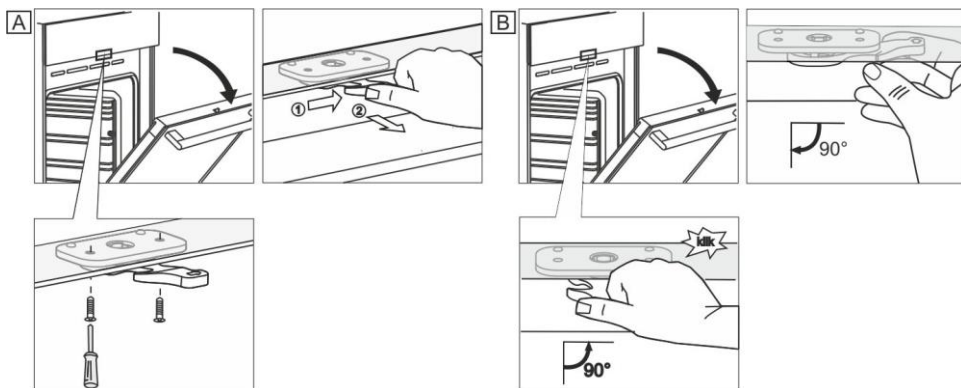
- Drej stilleskrueerne (se figur 1) for at indstille komfurets til den ønskede højde.
- Indstil hjulene (se figur 2) ved at dreje på de to skrue forrest ved dækpladen. Kontroller med et vaterpas, at komfuret står vandret.
- Sæt blændpropperne ind i hullerne ved dækpladen forrest (se figur 3).

## FOREBYGGELSE AF VÆLTNING (mm)



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

## INSTALLATION – LÅGELÅS (afhænger af modellen)

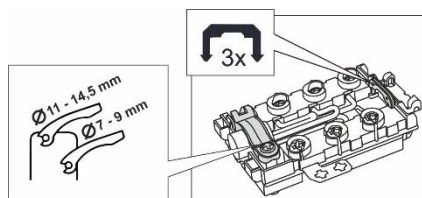


## TILSLUTNING TIL LYSNETTET

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

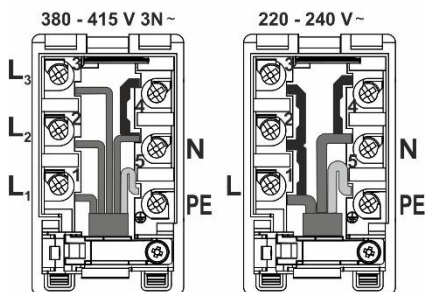


Der findes tre messingjumpere til tilslutningen. Der skal bruges en jumper til trefaset tilslutning (380-415 V 3N~). Der skal bruges tre jumbere til enfaset tilslutning (220-240 V~).



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-F5G-1,5) - 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.

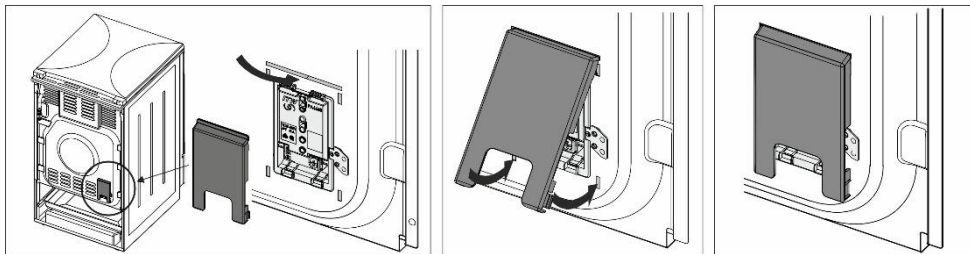
Fastgør en ledning til terminalen, og fastgør den med en clips, så den ikke løsnes. Til sidst lukkes terminaldækslet.



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 slutes 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.





# Hisense

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

