



Brugs- og installationsanvisning DK

**Induktionskomfur
WGI60S**



Kære kunde,

Tak fordi du har købt vores produkt.

Forholdsreglerne og sikkerhedsanvisningerne, som vi har angivet nedenfor er lavet for din og andres sikkerhed. De vil gøre det muligt for dig at få optimalt udbytte af komfuret.

Denne vejledning hører med til apparatet og den skal derfor opbevares i sin helhed og være let tilgængelig i hele komfurets levetid. Vi anbefaler, at du læser denne vejledning grundigt, før du tager komfuret i brug.

Komfuret er konstrueret til følgende funktioner: Tilberedning og opvarmning af mad. Anden brug af komfuret anses for uretmæssig. Producenten/distributøren fralægger sig alt ansvar ved uretmæssig brug.

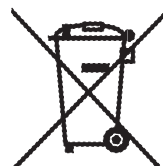
CE-KONFORMITETSESERKLÆRING

- Dette komfur er designet udelukkende til madlavningsbrug i en privat husholdning. Enhver anden anvendelse (fx til opvarmning af et lokale) er forkert og farlig.
- Dette komfur er designet, konstrueret og markedsført i overensstemmelse med:
 - Sikkerhedskrav i EU-direktiv "Low Voltage" 2014/35/EU;
 - Beskyttelseskrav i EU-direktiv "EMC" 2014/30/EU;
 - Krav i EU-direktiv 93/68/EØF;
 - Krav i EU-direktiv 2011/65/EU.



MILJØBESKYTTELSE

- Emballagen er valgt ud fra miljømæssige hensyn og er genanvendelig.
- Produktet indeholder dele, som kan skade miljøet, hvis de bortskaffes forkert. Delene er nødvendige for produktets funktionalitet.
- Produktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Sørg for at aflevere det kasserede produkt på nærmeste genbrugsplads.



SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGT: Komfuret er konstrueret til følgende funktioner: Tilberedning og opvarmning af mad i private husholdninger. Komfuret må ikke benyttes til kommerciel brug. Producenten/distributøren fralægger sig alt ansvar ved uretmæssig / kommerciel brug, og al garanti bortfalder i så fald.

Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, inden komfuret tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Derved beskyttes personer, og skader på komfuret undgås.

Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

- Komfuret er ikke beregnet til udendørs brug.
- Personer, der på grund af begrænsninger i fysisk, sensorisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene komfuret sikkert, må ikke anvende det uden opsyn eller vejledning fra en ansvarlig person.

Børn i huset

- Børns hud er mere følsom over for høje temperaturer end voksnes. Komfuret bliver varmt på kogepladen, ovnlågen, på betjeningspanelet og ved emudslippet. Sørg for, at børn ikke rører ved komfuret, mens det er i brug.
- Børn må aldrig lege med komfuret.
- Børn under 8 år må ikke komme i nærheden af komfuret, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.
- Børn på 8 år eller derover må kun bruge komfuret uden opsyn, hvis de er informeret om dets funktioner, så de kan betjene det korrekt, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- Kogezonerne bliver varme under brug og er det stadig et stykke tid efter, de er slukket. Sørg for at holde børn væk fra kogezonerne, indtil de er afkølet så meget, at man ikke længere kan brænde sig på dem.

- Opbevar aldrig genstande, der kan være af interesse for børn, i skabe over eller bag induktionspladen. Ellers kan børn fristes til at kravle op på pladen. Risiko for forbrænding!
- Sørg for, at børn ikke kan komme til at trække varme gryder og pander ned fra kogepladen. Drej gryder og pander, så håndtagene vender til siden og ikke stikker ud over kogepladens front.
- Emballagedele (fx folier, polystyrenskum) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Opbevar derfor emballagedele uden for børns rækkevidde, og bortskaf materialet hurtigst muligt.

Teknisk sikkerhed

- Et beskadiget komfur kan betyde fare for sikkerheden!
- Kontroller derfor komfuret for synlige skader, samt at ovndøren kan lukkes korrekt, inden det monteres. Tag aldrig et beskadiget komfur i brug!
- Komfurets elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret reglementeret jordforbindelse. Det er meget vigtigt, at denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning kontrolleres, og at installationerne i tvivlstilfælde gennemgås af en fagmand. Producenten/distributøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordforbindelse (fx elektrisk stød).
- Før tilslutning af komfuret er det vigtigt at kontrollere, om de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet. Disse data skal ubetinget stemme overens, så der ikke opstår skader på komfuret. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.
- Komfurets kabinet må absolut ikke åbnes.
- Eventuel berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på komfuret.
- Installation, vedligeholdelse og reparation må kun udføres af en autoriseret fagmand.
- Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige

kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af garantien.

- Træk ikke i strømledningen på produkter med strømstik, men i stikket, når produktet skal afbrydes fra elnettet.
- Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan vi garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- Komfuret er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes.
- Tilslutning af komfuret må ikke ske ved hjælp af en multistikdåse eller en forlængerledning, da disse ikke giver den nødvendige sikkerhed (fx er der risiko for overophedning).
- På visse komfurer er der monteret et beskyttende lag film på stål- og aluminiumsdele. Fjern filmen inden produktet tages i brug.
- Hvis du ønsker at skrotte produktet, skal det bringes til et autoriseret genbrugscenter for at sikre en miljømæssig korrekt destruering. Tænk også på, at produktet kan indeholde dele, der kan genbruges. Sørg for at fjerne strømledningen, inden produktet skrottes.

Den daglige brug

- Første gang ovnen tages i brug anbefales det at følge disse anvisninger:
 - Monter ovnens indvendige dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
 - Tænd ovnen på maksimal temperatur i cirka 60 minutter for at fjerne eventuelle rester af olie fra produktionen på varmelegemerne. Sørg for god udluftning under processen.
 - Afbryd strømforsyningen til komfuret, lad ovnen køle ned og rengør herefter ovnrummet med en klud vredet op med vand og et mildt, ph-neutralt rengøringsmiddel. Tør herefter forsigtigt efter.
- Lad aldrig kogezoneerne være uden opsyn, når de er tændt
- Kogezoneerne bliver varme under brug og er stadig varme i nogen tid, efter de er blevet slukket.
- Placer eller efterlad aldrig kogegrej uden indhold på induktionspladen.

- Overophedet fedt eller olie kan selvantænde og forårsage brand.
- Skulle der gå ild i varmt fedt eller olie, må man under ingen omstændigheder forsøge at slukke den med vand! Kvæl ilden, fx med et grydelåg, et fugtigt viskestykke eller lignende.
- Undlad, at tunge eller skarpe genstande falder ned på glaskomfurpladen. Skader på glas dækkes ikke af garantien.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på komfurpladen, da de kan blive varme.
- Anvend ikke køkkenredskaber i metal (fx grydeskeer). Det tilrådes at anvende køkkenredskaber af plastik eller træ.
- Anvend kogegrej med den anbefalede diameter (se den anbefalede minimumsdiameter). Det tilrådes aldrig at anvende kogegrej, som har en mindre diameter end den anvendte kogezone. Placer altid kogegrej i midten af kogezone.
- Anvend ikke defekt kogegrej eller kogegrej, som er blevet rundt eller bulet i bunden
- Anvend kun kogegrej, som er beregnet til brug på induktionskomfur.
- Magnetiske genstande (fx kreditkort, lommeregner, disketter, hukommelseskort) og elektroniske apparater (fx computere) må ikke placeres i nærheden af induktionspladerne.
- Personer med pacemakere bør tænke på, at der i umiddelbar nærhed af en tændt induktionskogeplade opstår et magnetisk felt, som evt. kan have indflydelse på pacemakeren. I tvivlstilfælde skal egen læge kontaktes.
- Brug låg på kogegrejet, når det er muligt for at undgå energispild.
- Rids ikke i komfurpladen med skarpe genstande. Benyt aldrig komfurpladen som arbejdsbord under madlavning. Ridser dækkes ikke af garantien.
- Benyt aldrig kogepladen som fralægningsplads for fx genstande af metal. Metallet kan opvarmes, smelte eller evt. bryde i brand ved varmen fra en tændt/restvarmen fra en slukket kogezone.
- Sukker i fast eller flydende form, plast eller alufolie må ikke komme i berøring med den varme kogeplade. Disse stoffer smelter, klæber sig fast og kan ved afkøling forårsage ridser eller brud på kogepladen. Hvis det alligevel kommer i berøring

med kogepladen, skal du slukke for den og fjerne sukkeret, plasten eller alufolien fra den endnu lune kogeplade. Brug glasskraberen til at fjerne det med. Pas på ikke at brænde dig på den endnu lune kogeplade.

- Hvis der kommer en revne i komfurpladen, eller denne på anden vis er blevet beskadiget, fx som følge af at en genstand er faldet ned på den, afbrydes strømmen til komfuret straks for at undgå risiko for elektrisk stød, hvorefter service kontaktes.
- For lange grilltider i ovnen medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. De anbefalede grilltider bør overholdes.
- Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantænde af de høje grilltemperaturer. Anvend aldrig grill-opvarmningsformerne til opvarmning af rundstykker eller brød eller til tørring af blomster eller urter.
- Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje temperaturer. Denne damp kan selvantænde ved kontakt med de varme varmelegemer.
- Hvis restvarmen ønskes udnyttet til varmholdning af mad, kan der på grund af høj luftfugtighed og kondensvand opstå korrosion i ovnrummet. Også betjeningspanelet og bordpladen kan blive beskadiget.
- Madvarer, der holdes varme eller opbevares i ovnrummet, bør derfor altid dækkes til. Ellers kan de tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelser i ovnen. Rustdannelser dækkes ikke af garantien.
- Emaljen i bunden af ovnrummet kan revne eller gå af som følge af stillestående varme. Læg derfor aldrig fx alufolie eller ovnbeskyttelsesfolie i bunden af ovnen. Stil ikke fade, pander, gryder eller bageplader direkte på ovnbunden.
- Emaljen i bunden af ovnrummet kan blive beskadiget, hvis der skubbes genstande frem og tilbage på den. Skader på emalje dækkes ikke af garantien. Hvis der opbevares gryder eller pander i ovnrummet, bør man derfor undgå at skubbe dem hen over ovnbunden.
- Hvis der hældes kold væske på en varm overflade, opstår der damp, som kan medføre alvorlige forbrændinger. Desuden kan

varme, emaljerede overflader blive beskadiget af den pludselige temperaturændring. Hæld aldrig kolde væsker direkte på varme, emaljerede overflader.

- Det er vigtigt, at temperaturen fordeles jævnt i maden, og at den er tilstrækkelig høj. Vend eller omrør derfor maden, så varmen fordeles jævnt.
- Service af plast, der ikke er ovnfast, smelter ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen eller antændes. Sørg for, at evt. plastservice er ovnfast. Se oplysningerne fra producenten.
- Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser dannes der overtryk i dåserne, hvorved de kan eksplodere. Anvend ikke ovnen til henkogning og opvarmning af mad i hverken lukkede eller åbne dåser.
- Sikker håndtering af madvarer: Efterlad maden i ovnen så kort tid som muligt før og efter tilberedning. På denne måde undgås kontamination med organismer, der kan forårsage madforgiftning. Vær særligt forsigtig, når det er varmt i vejret.
- Lad ikke ovndøren stå unødigt åben. Man kan komme til skade på den eller snuble over den.
- Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne ovndør eller stille tunge genstande på den. Vær også opmærksom på, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Ovnen kan blive beskadiget.
- Stå aldrig ovenpå komfuret eller en åben ovndør.
- Ovndøren er varm, når ovnen er tændt, benyt derfor altid håndtaget til at åbne den.
- Løft aldrig komfuret i ovnhåndtaget.
- Træd altid et skridt tilbage, når ovndøren åbnes for at lade em og varm luft slippe ud, inden maden tages ud.
- Brug aldrig komfuret til opvarmning af lokaler. På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i letantændelige genstande i nærheden.
- Rør ikke ved komfuret med våde eller fugtige hænder (eller fødder).
- Anvend ikke komfuret i bare fødder.
- Flambér aldrig under en emhætte. Flammerne kan antænde emhætten.

- Når der arbejdes med komfuret, bør hænderne altid beskyttes med grillhandsker, grydelapper eller lignende. Pas på, at de ikke kommer i nærheden af de varme kogezone. Sørg endvidere for, at de ikke er våde eller fugtige, da dette øger varmeledningsevnen og kan føre til forbrændinger.
- Hæng ikke håndklæder, viskestykker eller andre objekter på komfuret eller ovnens håndtag, da dette kan udgøre en brandrisiko.
- Brug ikke komfurpladen som frastillingsplads. Hvis det tændes ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på det, er der risiko for, at genstandene - alt efter materiale - opvarmes (fare for forbrænding!), smelter eller går i brand.
- Dæk aldrig kogepladen til, fx med afdækningsplader, et klæde eller beskyttelsesfolie. Hvis kogepladen tændes uforsætligt, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at materialet går i brand, springer eller smelter.
- Brug aldrig service af plast eller alufolie. Det smelter ved høje temperaturer og kan muligvis bryde i brand!
- Opbevar aldrig letantændelige genstande i nærheden af komfuret.
- Fjern fedtstænk og andre brændbare (mad)rester så hurtigt som muligt fra kogepladens overflade, da de kan udgøre en brandfare.
- Under brug af induktionspladen skal en emhætte med udluftning til det fri eller et ventilationsanlæg være tændt.
- Hvis der anvendes et elapparat, fx en håndmikser, i nærheden af kogepladen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme kogeplade eller sætter sig fast i ovndøren. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget. Risiko for elektrisk stød!
- Hvis der under ovnen er en skuffe, må der ikke opbevares spraydåser, letantændelige flydende stoffer eller andre brændbare genstande i den.
- Sørg altid for, at betjeningsknapperne er drejet om på sluk ("0") og kogezoneerne dermed slukket efter brug.
- Hvis komfuret ikke har været benyttet i usædvanlig lang tid, skal det rengøres grundigt og kontrolleres for korrekt funktion af en autoriseret fagmand, inden det tages i brug igen.

- Såfremt komfuret er korrekt installeret, opfylder det alle sikkerhedskrav fastlagt for denne produktkategori. Dog skal man være forsigtig med at berøre komfurets bag- og underside, da disse flader ikke er designet til berøring, hvorfor skarpe og ujævne kanter kan forekomme, som kan give skader.

Rengøring og vedligeholdelse

- Afbryd altid strømforsyningen inden rengøring eller vedligehold af komfuret.
- Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af ovnen.
- Ruden i ovndøren kan blive ødelagt af ridser. Brug derfor ikke skuremidler, hårde svampe eller børster eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnruden.
- Ribberne kan tages ud ved rengøring (se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse"). Sørg for at montere dem rigtigt igen, og anvend aldrig ovnen uden monterede ribber.
- Rengør ovnen regelmæssigt og lad ikke olie eller fedt ophobe sig i ovnens bund eller på riste og bageplader. Rengør spild fra madlavning løbende.
- Sluk altid for komfuret, når pæren i ovnrummet skal udskiftes for at undgå elektrisk stød.

**BRUG AF KOEGEGREJ I DÅRLIG KVALITET ELLER
MAGNETISKE
ADAPTERE (TIL BRUG VED BENYTTELSE AF IKKE-
MAGNETISK KOEGEGREJ)
MEDFØRER BORTFALD AF GARANTIE PÅ PRODUKTET.
OMTALTE PRODUKTER BESKADIGER KOGEPLADENS
ELEKTRONISKE KOMPONENTER SAMT GLAS.**

Producenten/distributøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi ovenstående råd om sikkerhed og advarsler ikke er blevet fulgt.

ENERGIMÆRKNING/MILJØVENLIGT DESIGN

- Kommissionens delegerede forordning (EU) Nr. 65/2014 (om supplerende af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2010/30/EU).
- Kommissionens forordning (EU) Nr. 66/2014 (om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/125/EF).

Henvielse til de måle- eller beregningsmetoder, der anvendes til at fastslå, om produktet overholder ovenstående krav:

- Norm EN 60350-1 (elektriske ovne).
- Norm EN 60350-2 (kogeplader: elektriske kogezone og/eller -områder).

BRUG AF APPARATET, ENERGISPARERÅD

OVN

- Kontrollér at ovnlågen lukker korrekt samt at tætningslisten er ren og velfungerende. Under brug bør ovnlågen ikke åbnes med mindre det er strengt nødvendigt for at undgå varmetab (på visse funktioner kan det være nødvendigt at bruge ovnen med ovnlågen halvt åbnet. Kontroller ovnens brugsanvisning).
- Sluk for ovnen 5-10 minutter inden afsluttet tilberedningstid for at udnytte restvarmen.
- Det anbefales at bruge ildfaste fade og justering af ovntemperaturen under tilberedningen, hvis nødvendigt.

KOGEPLADE

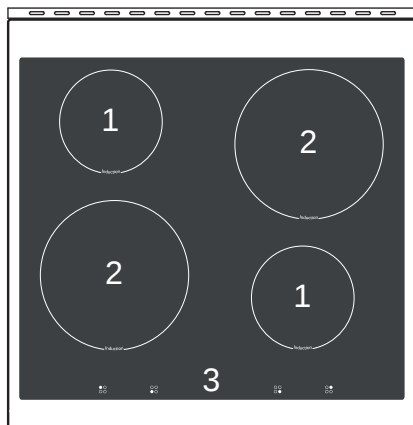
INDUKTIONSKOGEZONER

- Brug låg på kogegrejet når muligt for at undgå energispild.
- Når kogegrejet kommer i kog, skrues der ned på ønsket varmetrin.
- Brug udelukkende kogegrej egnet til induktionskogeplader. Der findes noget kogegrej på markedet med et kraftigt magnetisk felt, som er mindre end kogegrejets bunddiameter. Undgå at bruge dette kogegrej, idet induktionskogepladen derved ikke fungerer korrekt, eller kan blive beskadiget.
- Brug altid kogegrej med tyk, helt flad bund. Brug aldrig kogegrej med konkav eller konveks bund; disse kan forårsage overophedning af kogezone.
- VIGTIGT: Anvend aldrig adaptere mellem kogegrej, kaffekander og kogeplade.

1

OVERSICHT OVER INDUKTIONSPLADEN

Fig. 1.1



1. Induktionskogezone	Ø 145 mm	Nominel effekt: 1200 W Booster-funktion: 1600 W
2. Induktionskogezone	Ø 210 mm	Nominel effekt: 1500 W Booster-funktion: 2000 W
3. Kogezonedisplay		

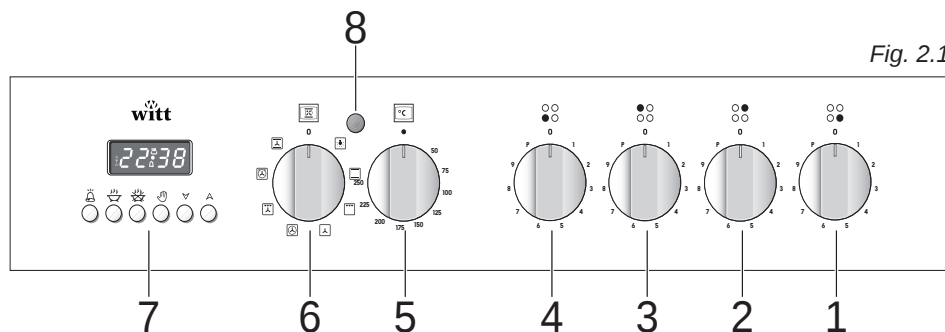
Bemærk:

Den nominelle effekt og effekten for boosterfunktionen kan variere afhængigt af størrelsen på kogegrejet og det materiale, det er fremstillet i. Minimumsdiameteren afhænger af kogegrejets kvalitet og mængden af magnetisk jern i kogegrejet. Jo ringere kvalitet/mængde magnetisk jern, jo større krav til diameteren. Lille diameter og ringe kvalitet forlænger opvarmningstiden, og i visse tilfælde vil kogegrejet ikke kunne registreres.

Bemærk:

Afbryd strømmen til komfuret, hvis den keramiske glasplade er revnet og kontakt service. Tag aldrig et beskadiget komfur i brug!
Placer ikke metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer og låg på komfurpladen, da de kan blive varme.

2 BETJENINGSPANEL



BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANEL

1. Betjeningsknap til forreste højre brænder
2. Betjeningsknap til bagerste højre brænder
3. Betjeningsknap til bagerste venstre brænder
4. Betjeningsknap til forreste venstre brænder
5. Temperaturvælger, ovn
6. Funktionsvælger, ovn
7. Elektronisk ur / timer
8. Temperaturindikator, ovn

Bemærk:

Komfuret er udstyret med en køleblæser, som sikrer optimal effektivitet samt overholdelse af lave temperaturer.

Når ovnen varmer tænder/slukker køleblæseren afhængig af temperatur. Afhængig af tilberedningstemperatur og længde, kan køleblæseren køre efter ovnen er blevet slukket. Blæseren fortsætter til ovnen er tilstrækkeligt afkølet.

3

BETJENING AF INDUKTIONSPLADEN

Den keramiske komfurplade er udstyret med induktionskogezone.

Disse kogezone er markeret med optegnede ringe på den keramiske overflade og betjenes med hver sin individuelle knap i kontrolpanelet.

Displayet for hver kogezone forrest på komfurpladen viser følgende:



= Kogezonen er slukket (ikke aktiveret)



= Kogezonen er aktiveret (aktiveret, men ikke tændt).

Hvis ingen af zonerne tændes, slukker displayet automatisk (og kogezonen deaktiveres) efter 10 sekunder.



= Varmetrin



= Boosterfunktion



= Restvarmeindikator



= Registrering af kogegrej



= Betyder, at komfurpladen skal nulstilles (se specifikke eksempler senere i denne brugsanvisning)

Bemærk: Hver lysindikator refererer til den pågældende, individuelle kogezone.

INDUKTIONSPRINCIPPET

Under hver kogezone ligger der en induktionsspole. Når zonen tændes, frembringer denne spole et magnetfelt, som så danner (inducerer) induktionsstrømme i kogegrej, som har magnetiserbar bund. Herved opvarmes kogegrejets bund, hvorimod selve kogezonen kun opvarmes indirekte gennem den varme, som kogegrejet afgiver.

Fra en tændt kogezone kan der komme en let brummen eller kliklyd. Dette er helt normale lyde for en induktionskogeplade.

Bemærk: Ikke alle gryder/pander er egnet til induktionskogeplader. Vi henviser til afsnittet "Egnet kogegrej" nedenfor.

EGNET KOGEGREJ

Induktionssystemet fungerer kun ved anvendelse af korrekt kogegrej beregnet til madlavning med induktion (angives normalt med et induktionssymbol på undersiden af kogegrejet). Anvendes ikke-egnet kogegrej kan det resultere i produktskade. Kogegrejets bund skal være magnetisk for at kunne danne det nødvendige elektromagnetiske felt, der er påkrævet ved induktionsopvarmning (kan testes ved, om en magnet tiltrækkes af kogegrejets bund).

Kogegrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet til madlavning ved induktion:

- glas, træ, porcelæn, keramik, stentøj;
- rustfrit stål, aluminium og kobber uden magnetiserbar bund.

Sådan tjekker du, om dit kogegrej kan anvendes:

- Test bunden af dit kogegrej med en magnet: hvis magneten tiltrækkes og kan sidde fast, kan kogegrejet anvendes.
- Hvis du ikke har en magnet ved hånden, kan du hælde en lille smule vand i bunden af kogegrejet og placere det på en passende kogezone. Tænd nu for kogezone: hvis kogezonens display skiftevis viser det valgte varmetrin og symbolet “”, er kogegrejet uegnet. Efter 1 minut slukker kogezone automatisk og “” - vises i displayet. Skru betjeningsknappen om på “0”.

Vigtigt: Anvend ikke gryde-/kaffekandeadaptere på blussene, da dette kan forårsage overophedning og produktskade.

Vigtigt: kogezone kan ikke aktiveres, hvis kogegrejets diameter er for lille. For korrekt brug af kogezoneerne, følg angivelserne i skemaet nedenfor.

Induktionskogezone	Anbefalet minimumsdiameter på kogegrej (målt under kogegrejets bund)
Induktionskogezone Ø 145 mm	90 mm
Induktionskogezone Ø 210 mm	130 mm

Vigtigt: Visse typer induktionskogegrej på markedet er af for dårlig kvalitet eller har et langt mindre områdemed ferromagnetisk metal end selve kogegrejets diameter antyder. Undgå disse typer kogegrej, da induktionspladen ellers kan blive beskadiget/ikke fungere korrekt.

OBS: Kogegrejet skal altid placeres midt på kogezone.

OBS: Anvendes en grillpande, må kogezone ikke være skruet op på maks. i for lang tid, da de høje temperaturer kan vride panden ud af form. Anvend altid tykbundet kogegrej.

Man kan godt anvende kogegrej med større diameter end kogezone, dog må kogegrejets bund ikke berøre nogen af de andre kogezone. Anvend altid kun kogegrej med en tyk og helt plan bund. Anvend aldrig kogegrej med ind- eller udbuet bund, da dette kan resultere i overophedning af kogezone.

Bemærk:

Visse typer kogegrej støjer, når det placeres på en induktionskogezone. Dette betyder ikke, at der er en fejl og har ingen betydning for madlavningen.

BETJENINGSKNAPPER

Kogezonerne indstilles individuelt med hver sin betjeningsknap placeret i kontrolpanelet, og processen styres af det elektroniske system.

Hvis en kogezone ikke slukkes, vil det elektroniske system automatisk slukke for den efter et fabriksindstillet tidsrum, som afhænger af det valgte varmetrin.

VARMETRIN 1 – 9

Drej knappen i urets retning for at vælge det ønskede varmetrin mellem **1** (min.) og **9** (maks.). Du kan til enhver tid ændre varmetrinnet ved at dreje knappen enten i eller mod urets retning. Vælges et nyt varmetrin lyder et **bip**, og det valgte varmetrin vises i kogezonens display.

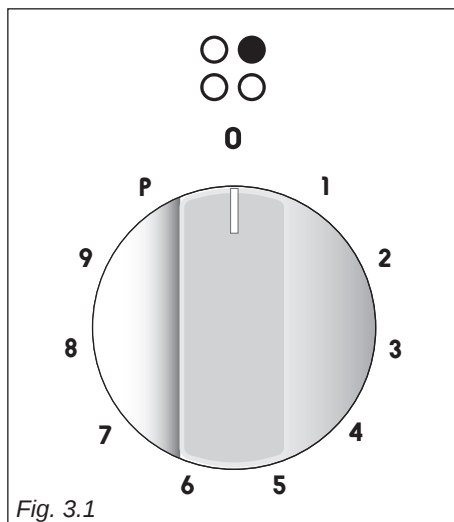


Fig. 3.1

BOOSTERFUNKTIONEN

Med denne funktion varmer kogezonen på maksimalt booster-niveau (højere end den nominelle effekt) i maksimalt 10 minutter. Funktionen kan fx benyttes til hurtigt at opvarme en stor gryde vand.

For at aktivere boosterfunktionen drejes knappen om på (fig. 3.2).

Når boosterfunktionen ophører (efter 10 min.), slukker kogezonen automatisk, der lyder et "pib", og displayet viser "0" (kogezonen er ikke aktiv, men heller ikke slukket). Drej knappen om på "0" for at slukke den, og tænd herefter igen ved at dreje knappen om på det ønskede varmetrin.

VIGTIGT: Boosterfunktionen er kun velegnet til madlavning baseret på vand.

Brug ikke funktionen til opvarmning af fx olie til friturestegning.

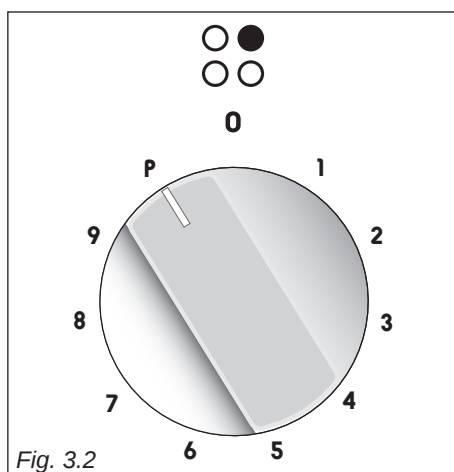


Fig. 3.2

Varmetrin	Ø 145 mm Watt- ydelse	Ø 210 mm Watt- ydelse
1	75 W	100 W
2	150 W	200 W
3	300 W	300 W
4	400 W	500 W
5	500 W	700 W
6	600 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

EKSEMPLER PÅ VARMETRIN TIL FORSKELLIG MADLAVNING		
0	Kogezonen er ikke aktiveret	
1 to 2	Smeltning Genopvarmning	Saucer, smør, chokolade, husblas Færdigretter
2 to 3	Simre	Ris, budding, sukker, sirup Tørrede grøntsager, fisk, frostvarer
3 to 4	Dampning	Grøntsager, fisk, kød
4 to 5	Vand	Dampede kartofler, supper, pasta friske grøntsager
6 to 7	Medium tilberedning Simre	Kød, lever, æg, pølser Gullasch
7 to 8	Tilberedning	Kartofler
9	Stegning, brasning Koge vand	Bøffer, omelet, dybstegte retter Vand
P	Få hurtigt en stor gryde vand i kog	

MAKSIMAL TILBEREDNINGSTID

Kogezonerne slukkes automatisk efter et maksimalt, fabriksindstillet tidsrum, hvis du i tidsrummet ikke foretager dig noget.

Dette maksimale tidsrum afhænger af det valgte varmetrin som illustreret i nedenstående skema.

Når en kogezone slukkes, høres der et "bip", og displayet viser "0" (kogezonen er ikke aktiv, men heller ikke slukket). Drej knappen om på "0" for at slukke den.

Hver gang du foretager en ændring vha. en af betjeningsknapperne, nulstilles kogezonens maksimale tilberedningstid til det oprindelige tidsrum.

Varmetrin	Maksimal tilberedningstid
1	10 timer
2	5 timer
3	5 timer
4	4 timer
5	3 timer
6	2 timer
7	2 timer
8	2 timer
9	1 time
0	10 minutter

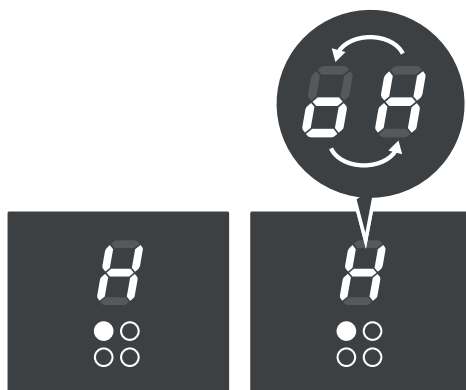
RESTVARMEINDIKATOR

Når en kogezone slukkes (varmetrin "0"), vises "H" i displayet så længe kogezonen stadig er for varm til, at

den kan berøres. "H" kan veksle mellem andre displaysymboler, bl.a. "0" i de tilfælde, hvor en kogezone er blevet slukket automatisk, men betjeningsknappen endnu ikke er drejet om på det tilsvarende "0".

Undgå at røre ved komfurpladen i kogezoneområdet. Hav altid børn under opsyn i nærheden af komfuret.

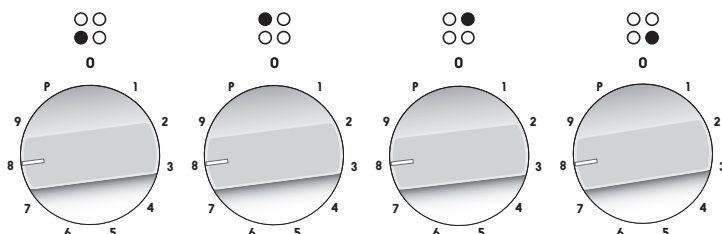
"H" vises ikke længere, når kogezonen er kølet tilpas ned (forudindstillet temperatur). Du kan til enhver tid genoptage brugen af kogezonen ved at dreje betjeningsknappen om på et ønsket varmetrin.



REDUCERING AF MAKSIMALEFFEKT

Maksimaleffekten for komfurpladen (7200 W) kan reduceres til 6000 W, 3500 W eller 2800 W. Dette gøres på følgende måde:

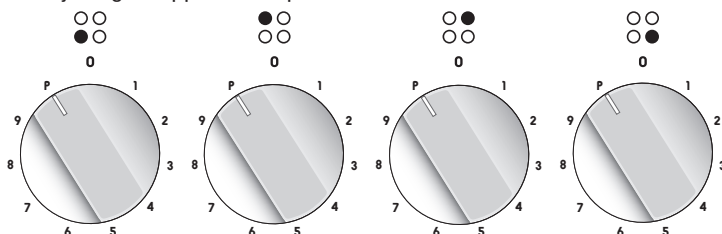
- Inden komfurpladen tilsluttes strømforsyningen, drejes betjeningsknappen for hver kogezone om på "8". Tilslut nu komfurpladen til strømforsyningen.



- Den valgte maksimaleffekt kan nu aflæses i displayene til de to venstre kogezone. Står der f.eks. "7" i den forreste, venstre kogezones display og "2" i den bageste, venstre kogezones display, er maksimaleffekten 7200 W.



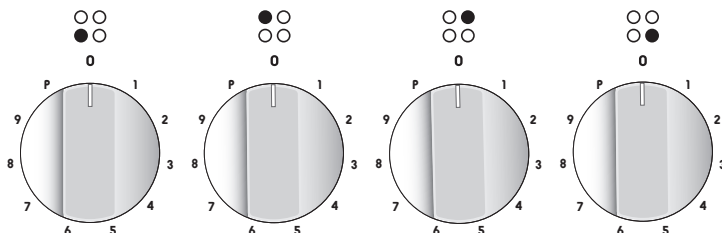
- Drej alle betjeningsknapperne om på "P".



- Displayene for de venstre kogezone viser nu med 5 minutters interval de forskellige maksimaleffekter, der kan vælges for komfurpladen.

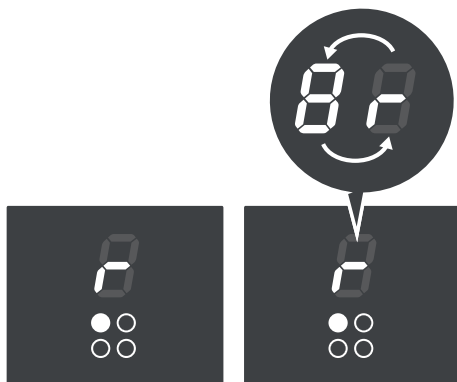


- Når den ønskede maksimaleffekt vises, drejes en vilkårlig betjeningsknap om på "0" inden for de 5 sekunder: den valgte maksimaleffekt vises nu konstant i displayet. For at gemme indstillingen drejes alle betjeningsknapperne nu om på "0". Den ny maksimaleffekt for komfurpladen er nu gemt.



MAKSIMALEFFEKT UNDER MADLAVNING

Hvis der bruges flere kogezone under madlavningen, og komfurpladens effekt overstiger den valgte maksimaleffekt, en alarmtone (bip), og den sidst indstillede kogezone viser symbolet "⌞" i displayet skiftevis med det valgte varmetrin. Denne kogezones varmetrin reduceres nu automatisk, så maksimaleffekten for hele komfurpladen ikke længere overskrides. "⌞" Indikerer således, at kogezoneens effekt er blevet reduceret, og at betjeningsknappens indstilling derfor ikke længere stemmer overens med det faktiske varmetrin valgt af systemet. Symbolet "⌞" forsvinder derfor fra displayet, når betjeningsknappen drejes om på det valgte varmetrin (eller et lavere).



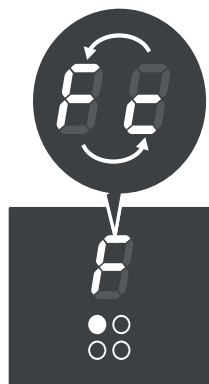
VARMESIKRING

Komfurpladen er udstyret med en varmesikring, således at det elektroniske system for hver enkelt kogezone ikke beskadiges ved overophedning.

OVEROPHEDNING AF DISPLAY

- **Slukket kogezone:** I kogezonens display vises skiftevis "F" og "C".
- **Tændt kogezone:** Alle kogezoneer slukkes automatisk, og zonernes display viser skiftevis "F" og "C".

Lad komfurpladen køle ned, mens displayene er slukkede. Hvis et eller flere af displayene viser "0", skal den tilsvarende kontrolknap drejes om på "0". Komfurpladen kan herefter anvendes igen.



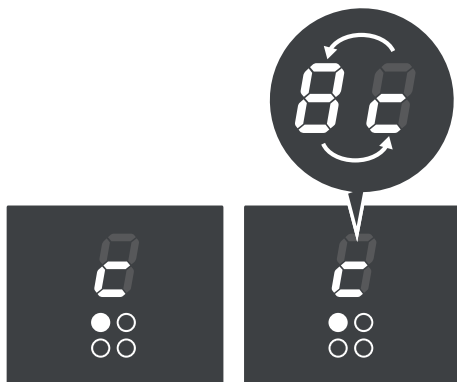
OVEROPHEDNING AF KOGEZONER

- **Slukket kogezone:** I kogezonens display vises "C".
 - **Tændt kogezone:** I kogezonens display vises skiftevis det valgte varmetrin og "C".
- Lad kogezoneen køle ned, inden den anvendes igen.



OVEROPHEDNING AF INDUKTIONSGENERATOR

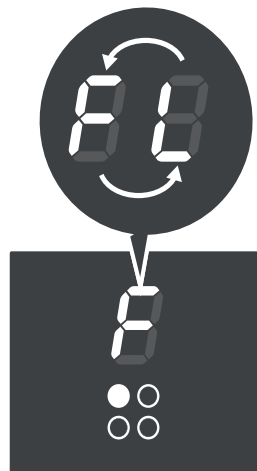
- **Slukket kogezone:** I kogezonens display vises "C".
 - **Tændt kogezone:** I kogezonens display vises skiftevis det valgte varmetrin og "C". Der leveres ingen effekt til kogezoneen.
- Lad kogezoneen køle ned, inden den anvendes igen.



FEJLKODER I DISPLAY

Hvis en fejlkode vises i et eller flere displays (displayet viser skiftevis "F" og et andet symbol, f.eks. "L", "F" eller "0",):

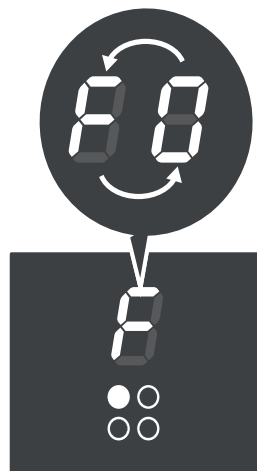
1. Afbryd strømforsyningen til komfurpladen.
2. Tilslut herefter strømforsyningen igen, og tænd komfurpladen.
3. Vent ca. 2 minutter, og hvis fejlkoden ikke længere vises, kan komfurpladen benyttes.
4. Hvis fejlkoden fortsat vises, gentag trin 1-3.
5. Hvis fejlkoden fortsat vises, kontakt service.



DISPLAY FUNGERER IKKE KORREKT

Hvis et eller flere displays ikke virker, eller kun oplyses halvt.

1. Afbryd strømforsyningen til komfurpladen.
2. Tilslut herefter strømforsyningen igen, og tænd komfurpladen.
3. Vent ca. 2 minutter, og hvis displayet nu fungerer korrekt, kan komfurpladen benyttes.
4. Hvis der stadig er displayfejl, gentag trin 1-3.
5. Hvis fejlen fortsætter, kontakt service.



RENGØRING

Sørg altid for, at komfuret er slukket, inden rengøring påbegyndes.

- Fjern altid fastbrændt mad med den dertilhørende glaskeramiske skraber.
- Støv og madrester kan fjernes med en fugtig klud.
- Anvend aldrig ætsende eller kraftigt skurende rengøringsmidler, da disse kan skade induktionspladens overflade.
- Skjolder efter overkog eller afsmitning fra gryder (blålige/hvide skjolder) kan med forsigtighed fjernes med et renseprodukt specielt til glaskeramiske overflader.
- Rester af rengøringsmidler på pladen skal tørres væk med en fugtig klud.
- Det anbefales på det kraftigste at holde alle genstande, der kan smelte, væk fra kogepladen: fx plastik, aluminiumsfolie, sukker i fast eller flydende form.
- Hvis noget ved et uheld er smeltet ned på pladen, skal det fjernes med det samme (mens pladen stadig er lun) med skraberen for at undgå permanente skader på induktionspladen. Pas på ikke at brænde dig på den endnu lune kogeplade.
- Benyt aldrig knive eller andre skarpe redskaber, da dette kan lave skader i den keramiske plade.
- Benyt aldrig ståulud eller en slibesvamp til rengøring, da disse kan forårsage ridser, der ikke kan repareres.

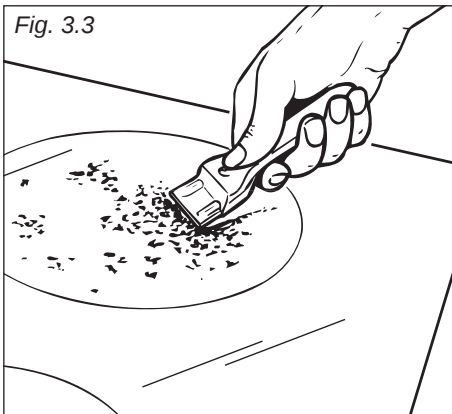
OBS! Når du rengør induktionspladen med glasskraberen, skal du være forsigtig med ikke at beskadige komfurets metalkanter rundt om induktionspladen.

Rids ikke i komfurpladen med skarpe genstande.

Benyt aldrig komfurpladen som arbejdsbord under madlavning.

Anvend aldrig et damprengøringsapparat, da fugten kan trænge ind i komfurpladen, beskadige elektronikken og dermed gøre det farligt at anvende.

Fig. 3.3



Forsigtigt: Ovnlågen bliver meget varm, når ovnen er i brug. Hold derfor børn væk fra den varme ovnlåge.

GENERELT OVERBLIK

Med denne multifunktionsovn er det muligt at indstille 7 forskellige tilberedningsprogrammer. Programmerne er termostatkontrollerede og opretholdes med fire varmelegemer:

- Nederste varmelegeme
- Øverste varmelegeme
- Grill-legeme
- Varmluft med ringvarmelegeme

Bemærk:

Inden første ibrugtagning anbefales det at varme ovnen igennem på over-/undervarme  ved maks. varme i ca. 60 minutter. Herefter yderligere ca. 15 minutter på varmluft med ringvarmelegeme  og varmluft + grill . Dette eliminerer evt. overskydende rester af olie fra produktionen.

Bemærk: Sørg for god ventilation i rummet under denne procedure, da der udvikles en kraftig lugt af olierester.

Rengør derefter ovnrummet og tilbehør med varmt vand tilsat opvaskemiddel.

OVNFUNKTIONER

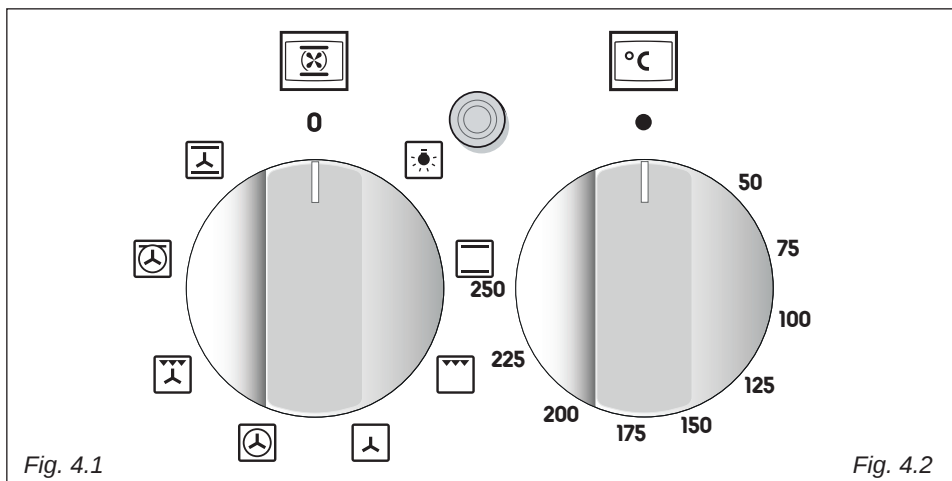
Opvarmning og tilberedning i multifunktionsovn iht. nedenstående:

- Over-/undervarme**
Varmen produceres af det øverste og nederste varmelegeme.
- Varmluft med ringvarmelegeme**
Varmen sendes rundt i ovnen via ringvarmelegemet, hvilket giver en hurtig og jævn opvarmning. Det er muligt at tilberede mad på flere ribber ad gangen med denne funktion.
- Varmluft**
Varmen produceres af det øverste og nederste varmelegeme og sendes rundt i ovnen med blæseren.
- Grill**
Varmen kommer fra grill-legemet
- Grill + varmluft**
Varmen fra grill-legemet sendes rundt i ovnen via blæseren.
- Optøning**
Optøning sker via blæseren uden aktivering af varmelegemerne.

ADVARSEL:

Ovnlågen er varm. Brug derfor håndtaget.

Ovnlågen bliver varm under brug. Vær forsigtig ikke at berøre varmelegemerne inde i ovnen.



TEMPERATURVÆLGER

Sæt funktionsvælgeren på den ønskede indstilling og temperaturvælgeren på ønsket temperatur for aktivering af varmelegemerne.

Varmelegemerne aktiveres automatisk afhængig af funktionsvalg.

Indikatorlampen over temperaturvælgeren lyser, når ovnen tændes og slukkes, og når den ønskede temperatur er opnået. Lyset i indikatorlampen vil tænde og slukke under tilberedningen, hvilket er helt normalt.

FUNKTIONSVÆLGER

Drej funktionsvælgeren med uret til den ønskede funktion.



OVNLYS

Ved indstilling på denne funktion tænder lyset i ovnen. Ovnlyset tændes så snart en tilberedningsfunktion vælges.



OVER-/UNDERVARME

Det øverste og nederste varmelegeme aktiveres. Temperaturen indstilles mellem 50 °C og maks. varme med temperaturvælgeren. Forvarm ovnen inden maden stilles i ovnen, når denne funktion vælges.

Anbefales til:

Madvarer som kræver den samme tilberedning såvel indeni som udenpå f.eks. stege, spareribs, marengs etc.



GRILL

Grill ALTID med ovnlågen lukket og vælg temperatur med temperaturvælgeren mellem 50 °C og 225 °C.

Bemærk: Det anbefales ikke at grille i mere end 30 minutter ad gangen.

VIGTIGT! Ovnlågen bliver meget varm under grillning. Hold børn væk fra den varme ovnlåge.

For yderligere informationer se afsnittet: "Brug af grill-funktionen".

Recommended for:

Intens grillning når madvarer skal brunes, ristes, ved sprøde overflader etc.



OPTØNING

Kun blæseren er aktiveret. Sørg for at termostatknapen står på slukket "●".

Anbefales til:

Hurtig optøning af frosne madvarer. Beregn ca. en time til optøning af ét kilo madvarer. Dog afhænger den enkelte optøningstid af flere faktorer såsom mængde og type madvarer.



VARMLUFT MED RINGVARMELEGEME

Blæser og ringevarmelegemet er aktiverede. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren mellem 50 °C og maks. temperatur.

Ved denne funktion er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

Anbefales til:

Madvarer der skal have en sprød yderside men møre indeni, f.eks. lasagne, lammekød, roast beef, hele fisk etc.



VARMLUFT + GRILL

Grill-legemet og blæseren er aktiverede. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren mellem 50 °C og 175 °C maks. 30 minutter ad gangen.

Forvarm ovnen 5 minutter inden maden sættes ind.

Grill ALTID med ovnlågen lukket.

VIGTIGT! Ovnlågen bliver meget varm under grillning. Hold børn væk fra den varme ovnlåge.

For yderligere informationer se afsnittet: "Brug af varmluft + grill-funktionen".

Anbefales til:

Madvarer der kræver hurtig bruning på ydersiden men saftige indeni, f.eks. bøffer etc.



VARMEHOLDNING

Det øverste varmelegeme, blæser og ringevarmelegemet er aktiverede. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren mellem 50 °C og 140 °C.

Anbefales til:

Varmeholdning, samt langsom opvarmning af allerede tilberedte madvarer.



VARMLUFT

Det øverste og nederste varmelegeme samt blæseren er aktiverede. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren mellem 50 °C og maks. temperatur.

Anbefales til:

Store mængder madvarer, der kræver den samme tilberedning af såvel inderside som yderside, f.eks. rullestege, kalkun, kager etc.

GODE RÅD VEDRØRENDE TILBEREDNING

STERILISERING

Sterilisering af madvarer til konservering i hermetisk lukkede beholdere gøres på følgende måde:

- Sæt funktionsvælgeren på
- Sæt temperaturvælgeren til 185 °C og forvarm ovnen.
- Fyld bradepanden med varmt vand.
- Sæt beholderne i bradepanden. Sørg for at de ikke er i kontakt med hinanden. Sæt temperaturvælgeren på 135 °C.

Når steriliseringen er begyndt, altså når indholdet i beholderne begynder at boble, slukkes ovnen og køler ned.

BRØD OPFRISKES

Sæt funktionsvælgeren på

og indstil temperaturen på 150 °C.

Brød føles friskt igen, hvis det gøres vådt med nogle få dråber, hvorefter det stilles i ovnen i 10 minutter på maks. varme.

BRUNING

For at opnå en klassisk bruning er det vigtigt at tænke på følgende:

- Det anbefales at opretholde temperaturen på 180 °C - 200 °C.
- Tilberedningstiden afhænger af mængde og typen af madvarer.

TILBEREDNING PÅ FLERE OVNRIBBER AD GANGEN

Ved indstilling på eller kan du tilberede forskellige typer madvarer så som fisk, kager og kød samtidigt uden madvarerne afgiver smag og lugt til hinanden.

For bedste resultat bør nedenstående overholdes:

- Tilberedningstemperaturerne på de forskellige madvarer skal være så tæt på hinanden som muligt. De bør som hovedregel ikke svinge mere end 20 °C - 25 °C.
- Madvarerne skal sættes i ovnen afhængig af egnet tilberedningstid.

Denne funktion er både tid- og energibesparende.

BRUG AF GRILLEN

Forvarm ovnen ca. 5 minutter. Sæt madvarerne i ovnen så tæt på grilllegemet som muligt. Bradepanden bør placeres under til at opfange fedt og saft fra kødet.

Grill ALTID med ovnlågen lukket og ikke længere end 30 minutter ad gangen.

VIGTIGT! Ovnlågen bliver meget varm under grillning. Hold børn væk fra den varme ovnlåge.

GRILL + VARMLUFT

Indstil funktionsvælgeren på  .
Indstil temperaturen på 175 °C. Efter opvarmning, sættes maden i ovnen. Ovnlågen lukkes.

Ved at tilføje en smule smør hen mod slutningen af tilberedningen, får maden en lækker gylden farve.

Grill ALTID med ovnlågen lukket og ikke længere end 30 minutter ad gangen. VIGTIGT! Ovnlågen bliver meget varm under grillning. Hold børn væk fra den varme ovnlåge.

OVNTILBEREDNING

Forvarm ovnen på den ønskede temperatur. Når temperaturen er nået, stilles maden i ovnen. Sluk ovnen 5 min. inden tilberedningstiden er gået. På den måde udnyttes restvarmen.

TILBEREDNINGSEKSEMPLER

Temperaturene er kun vejledende og afhænger af kvalitet og mængde. Husk at bruge kogegrej egnet til ovnstegning og juster temperaturen, hvis nødvendigt.

Madvarer	Tilberedningstemperatur
Lasagne	220°C
Ovnbagt pasta	220°C
Pizza	225°C
Ris	225°C
Bagte løg	190°C
Spinat crêpes	185°C
Flødestuede kartofler	185°C
Fyldte tomater	180°C
Ostesoufflé	170°C
Stegt kalv	180°C
Grillede kalvekødskoteletter	210°C
Kyllingebryst med tomat	180°C
Grillet kylling	190°C
Forloren skildpadde	175°C
Roast beef	170°C
Sætunge	175°C
Kulmule	170°C
Kage	160°C
Blommetærte	150°C
Syltetøjskage	170°C
Sandkage	160°C
Sød dej	170°C

Det elektroniske ur / timer har flere forskellige funktioner:

- Viser klokkeslæt
- Timerfunktion (op til 23 timer og 59 minutter)
- Automatisk tilberedning
- Halvautomatisk tilberedning

Oversigt over betjeningsknapperne



Timer



Tilberedningstid



Tilberednings Slut



Manuel indstilling og annullering af tilberedningsprogram



Tidsindstilling tilbage



Tidsindstilling frem

Symboloversigt

AUTO - blinker - Programmering til automatisk tilberedning aktiveret – men ikke fuldendt

AUTO - lyser - Automatisk tilberedning programmeret



Automatisk tilberedning igangværende



Timer igangværende



AUTO - blinker - Programfejl (det aktuelle klokkeslæt ligger mellem tilberedningsstart og tilberednings Slut)

Bemærk:

Vælg funktion med den pågældende knap, og inden for 5 sekunder indstilles den ønskede tilberedningstid med knapperne Δ / ∇ .

I tilfælde af strømafbrydelse nulstilles uret, og eventuelle programmerede programmer slettes.

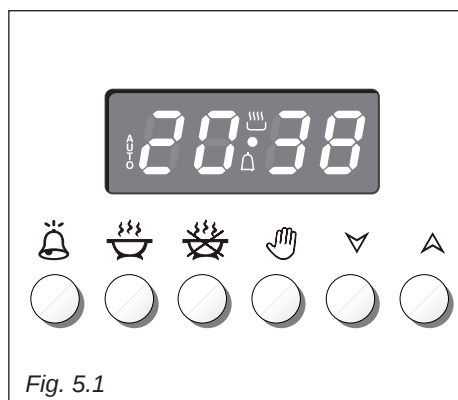


Fig. 5.1

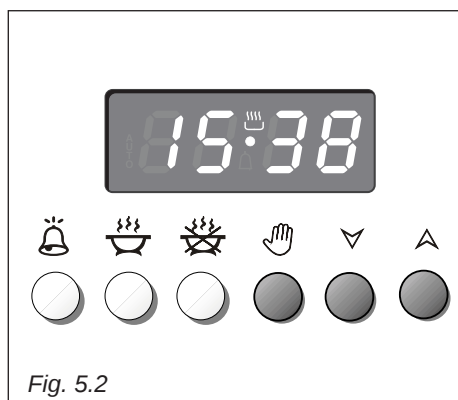


Fig. 5.2

ELEKTRONISK UR (fig. 5.2)

Det aktuelle klokkeslæt vises i displayet i timer og minutter.

Når komfuret tilsluttes strøm første gang samt efter strømafbrydelse vil tre nuller blinke i displayet.

Indstilling af klokkeslæt

Tryk på  og  eller  indtil klokkeslættet er indstillet (Fig. 5.2).
eller

Tryk samtidigt på  og  og indstil klokkeslættet med  eller .

Bemærk: Hvis uret nulstilles, slettes alle programmerede programmer.

TRADITIONEL TILBEREDNING UDEN BRUG AF TIMER

For at bruge ovnen manuelt uden timer, slettes den blinkende **AUTO** ved at trykke på  (**AUTO** slukker og  lyser – Fig. 5.3).

Bemærk: Hvis **AUTO** lyser (som betyder at et program allerede er indstillet), kan du trykke på  og derved annullere det allerede programmerede program og fortsætte med manuel indstilling.

Hvis ovnen er tændt, skal den slukkes manuelt.

ELEKTRONISK TIMER

Det er muligt at indstille timeren op til 23 timer og 59 minutter. Efter afsluttet tid høres et alarmsignal.

Hvis **AUTO** blinker, trykkes der på .

For at indstille tiden trykkes der på  og  eller  indtil den ønskede tid er indstillet (Fig. 5.4).

Efter afsluttet indstilling vises klokkeslættet igen i displayet og  lyser.

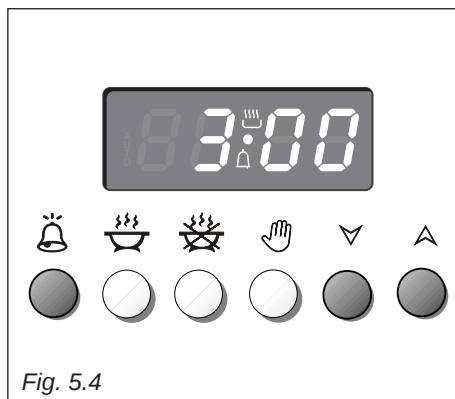
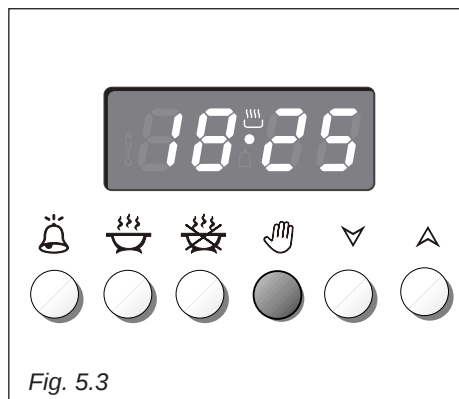
Nedtællingen begynder umiddelbart efter indstilling, og kan ses i displayet ved et tryk på .

Efter afsluttet tid slukker  og der høres et alarmsignal i ca. 7 minutter, eller indtil der trykkes på en knap (med undtagelse af  og ). Efter kort tid vises klokkeslættet i displayet.

INDSTILLING AF ALARMSIGNALET

Alarmsignalet kan høres i tre forskellige toner, og kan ændres ved at trykke på .

Bemærk: Alarmsignalet kan kun ændres, når klokkeslættet vises i displayet.



AUTOMATISK TILBEREDNING

Følg nedenstående anvisninger for indstilling af automatisk tilberedning:

1. Indstil tilberedningslængden
2. Indstil tilberedningsslut
3. Indstil temperatur og vælg funktion

Sådan gør du:

1. Tilberedningslængden indstilles ved at trykke på  og  for at øge tiden eller  for at reducere tiden (Fig. 5.5). **AUTO** og  lyser i displayet.
2. Indstil tidspunktet for afsluttet tilberedning ved at trykke på  (den allerede indstillede tid vises i displayet. Indstil tilberedningsslut med  eller  (Fig. 5.6).

Efter denne indstilling slukker . Hvis **AUTO** blinker og alarmsignalet høres efter denne indstilling, er der sket en programfejl. Hvis dette sker kan du forsøge at ændre tilberedningsslut eller selve tilberedningstiden.

3. Indstil temperatur og vælg funktion ved at dreje knapperne til ønskede indstillinger.

Nu er ovnen programmeret, og tilberedningen foretages automatisk, hvilket betyder, at ovnen starter og slukker efter indstillet tid. Under tilberedningen lyser  i displayet.

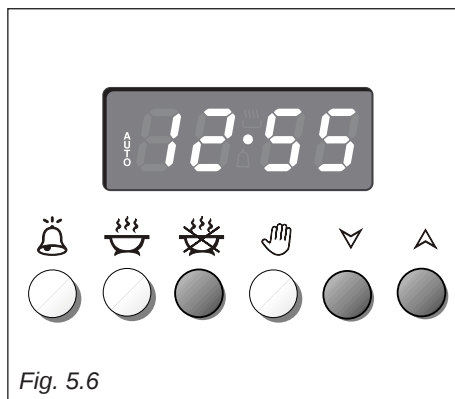
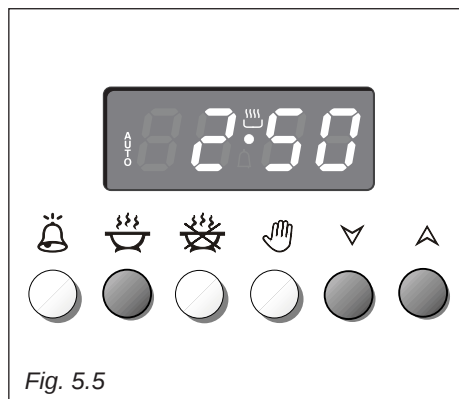
Ved at trykke på  kan du se den resterende tilberedningstid i displayet.

Programmeringen kan annulleres ved at trykke på .

Efter afsluttet tilberedning slukker ovnen automatisk,  slukker, **AUTO** blinker og alarmsignalet høres. Sluk alarmsignalet ved at trykke på en af knapperne (med undtagelse af  og .

Drej temperatur- og funktionsvælgerne til "0", og indstil timeren til manuel ved at trykke på .

Bemærk: Efter en strømafbrydelse blinker tre nuller i displayet, uret nulstilles, og alle programmerede programmer slettes.



HALVAUTOMATISK TILBEREDNING

Med dette program indstilles programslut. Indstillingen kan foretages på to forskellige måder:

1. Indstil tilberedningslængden ved at trykke på  og  eller  (fig. 5.7).
eller
2. Indstil tilberedningsslut ved at trykke på  og  eller  (fig. 5.8).

AUTO og  lyser i displayet.

Indstil temperatur og funktion.

Ovn er tændt og den slukkes automatisk efter endt tilberedning.

Under tilberedningen lyser  i displayet.

Ved at trykke på  kan du se den resterende tilberedningstid.

Programmeringen kan annulleres ved at trykke på .

Efter afsluttet tilberedning slukker ovnen automatisk,  slukker, **AUTO** blinker og alarmsignalet høres. Sluk alarmsignalet ved at trykke på en af knapperne (med undtagelse af  og ).

Drej temperatur- og funktionsvælgerne til "0", og indstil timeren til manuel ved at trykke på .

Bemærk: Efter en strømafbrydelse blinker tre nuller i displayet, uret nulstilles, og alle programmerede programmer slettes.

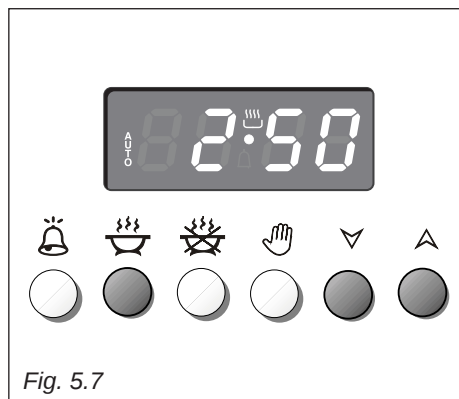


Fig. 5.7

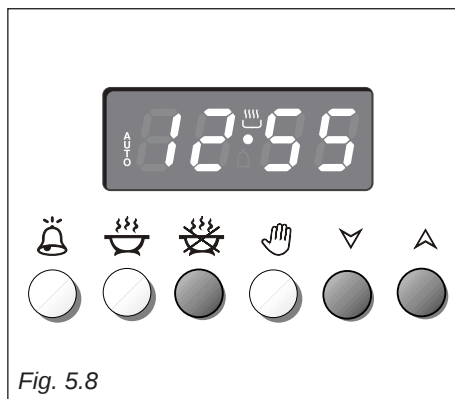


Fig. 5.8

GENERELT

- **Sørg for afbryde strømmen til komfuret, inden rengøringen foretages.**
- Det anbefales at rengøre komfuret, når det er tilstrækkeligt afkølet. Særligt de emaljerede dele.
- Fjern straks syreholdigt spild (citronsaft, eddike) fra overfladerne.
- For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:
 - soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler,
 - kalkopløsende rengøringsmidler,
 - plet- og rustfjernere,
 - rengøringsmidler med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten, rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel,
 - opvaskemiddel til opvaskemaskiner,
 - grill- og ovnspray (på komfurpladen, må gerne benyttes i selve ovnrummet),
 - glasrengøringsmiddel,
 - hårde børster og skuresvampe (f.eks. grydesvampe) eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel, spidse genstande (så tætningerne mellem ramme og bordplade ikke bliver beskadiget).
- Benyt ovnhandsker, når der arbejdes med komfuret.

ADVARSEL: Efter korrekt installation møder dette komfur alle sikkerhedskravene inden for dennes produktkategori. Vær dog særlig påpasselig ved håndtering af bagsiden og under komfuret, da disse overflader ikke er beregnet til berøring, og derfor kan indeholde skarpe hjørner, der kan forårsage personskade.

EMALJEREDE DELE

Alle emaljerede dele skal rengøres med en svamp og sæbevand. Benyt ingen rengøringsmidler med skurende/slibende effekt.

Det anbefales at bruge en mikrofiberklud. Madvarer med højt syreindhold såsom citronsaft, tomatsose, eddike etc. kan beskadige de emaljerede overflader, hvis de efterlades på overfladerne for længe.

RUSTFRIT STÅL OG ALUMINIUM DELE SAMT MALEDE DELE

Rengør delene med dertil egnede rengøringsmidler. Bemærk: Delene må ikke rengøres i en opvaskemaskine. Tør grundigt efter.

VIGTIGT: rengør forsigtigt alle delene for at undgå ridser. Det anbefales at bruge en blød klud og sæbevand.

FORSIGTIGT: Benyt ingen rengøringsmidler med skurende/slibende effekt, da det kan ridse overfladen.

KERAMISK INDUKTIONSPLADE

– Se s. 24.

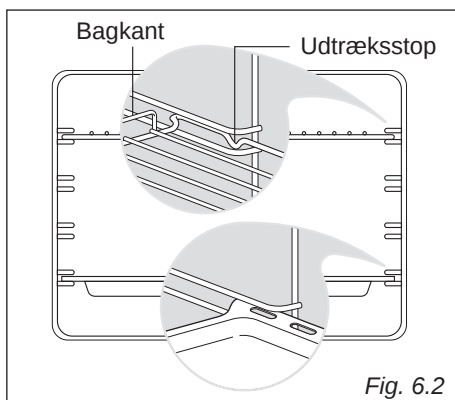
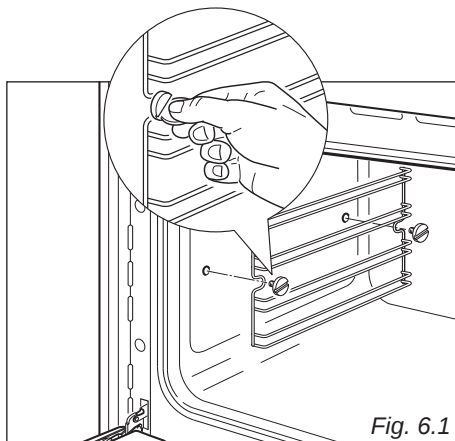
VIGTIGT! Komfuret bliver meget varmt, særligt omkring tilberedningsområderne. Det er vigtigt, at børn holdes væk fra komfuret, når det er i brug.

Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring. Dampen kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Brug ingen rengøringsmidler med skurende effekt eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens glaslåge, idet det kan ridse glasset. Fare for produktskade.

OVNRIBBERNE MONTERES OG AFMONTERES

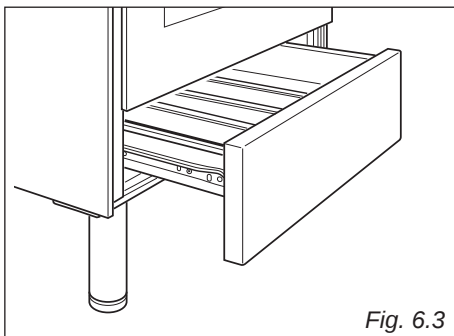
- Monter ovnribberne med de medfølgende skruer (Fig. 6.1).
- Bageplade og grillrist skubbes ind i ribberne (Fig. 6.2).
- Risten skal vende med udtræksstoppet i siden og med bagkanten bagerst i ovnen.
- Ovnribber afmonteres i omvendt rækkefølge.



OPBEVARINGSSKUFFE

Opbevaringsskuffen trækkes ud som en normal skuffe.

Opbevar ingen brandbare materialer i skuffen.



UDSKIFTNING AF OVNPÆREN

Advarsel: Sørg for at strømmen er afbrudt, inden pæren udskiftes. Fare for elektrisk stød!

- Sørg for at ovnen er kold.
- Afbryd strømmen.

ØVERSTE HØJRE PÆRE:

- Afmonter lampedækslet "C" (Fig. 6.4).
- Udskift halogenpæren "B" med en tilsvarende pære, som kan modstå temperaturer på op til 300 °C og med specifikationerne: 220-240 V, 50/60Hz og samme watteffekt (stemplet på selve pæren), som den defekte pære.

VIGTIG ADVARSEL: Udskift aldrig pæren med bare hænder; fingeraftryk kan beskadige pæren. Hold altid pæren med handsker eller en ren klud.

- Monter lampedækslet.

VENSTRE PÆRE

- Afmonter ovnribberne til venstre ved at fjerne de to skruer.
- Tryk ned på lampedækslet "A" (Fig. 6.4) og afmonter det ved at rotere det nedad.
VIGTIGT: Benyt aldrig skruetrækkere eller andet form for værktøj eller bestik til afmontering af lampedækslet. Fare for produktskade!
Benyt udelukkende hænderne til afmontering.
- Udskift pæren "B" med en tilsvarende pære, som kan modstå temperaturer på op til 300 °C og med specifikationerne: 220-240V, 50/60 Hz, E14 og med samme watt-effekt (stemplet på selve pæren), som den defekte pære.

VIGTIG ADVARSEL: Udskift aldrig pæren med bare hænder; fingeraftryk kan beskadige pæren. Hold altid pæren med handsker eller en ren klud.

- Monter lampedækslet "A" i omvendt rækkefølge.

Advarsel: Afrundingen i lampedækslet skal pege mod pæren.

- Monter ovnribben.

Bemærk: Udskiftning af ovnpæren er ikke dækket af garantien.

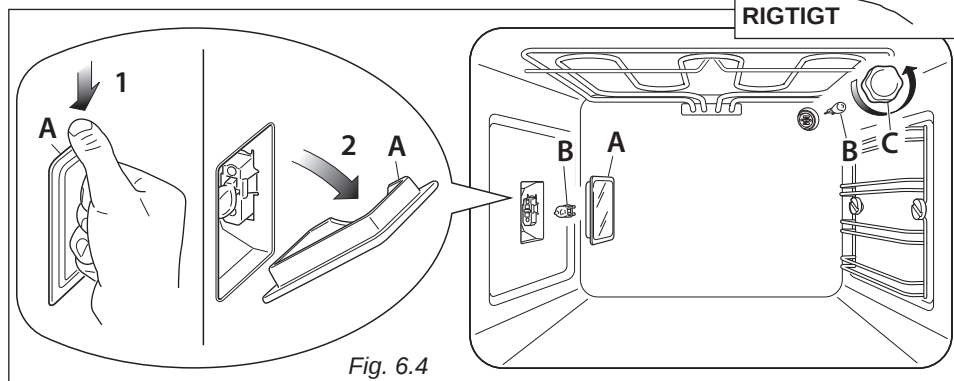
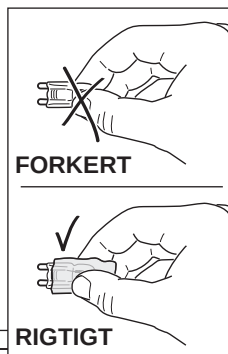


Fig. 6.4

AFMONTERING OG UDSKIFTNING OVNLÅGE / OVNGLAS

Følg nedenstående sikkerhedsanvisninger grundigt ved afmontering af ovnlåge / ovnglas. Fare for produktskade ved fejlmontering af ovnglas / ovnlåge. Producenten / distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produktskade der opstår som følge af fejlmonteret ovnglas / ovnlåge.

VIGTIGT!

- Ovnlågen er meget tung. Hvis du er usikker, afmonteres ovnlågen ikke.
 - Sørg for at ovnen er kold. Forsøg ikke at håndtere en varm ovn.
 - Vær meget forsigtig med ovnglasset. Pas på ikke at støde glaslågernes hjørner imod en hård overflade. Fare for at glasset smadres.
 - **VIGTIGT:** Benyt aldrig rengøringsmidler med skurende/slibende effekt eller metalskrabere til rengøring af ovnglasset. Dette kan ridse glasset. Fare for produktskade.
 - Hvis der er ridser eller slag i glasset, må det ikke benyttes. Kontakt service.
 - Sørg for at ovnglasset monteres korrekt. Benyt ikke ovnen, hvis ovnglasset ikke er korrekt isat.
 - Hvis ovnglasset gør modstand så forsøg ikke at tvinge det. Kontakt service.
- Bemærk:** servicebesøg gældende vedligeholdelse af ovnen er ikke dækket af garantien.

AFMONTERING AF OVNLÅGEN

Følg nedenstående anvisninger til afmontering af ovnlågen:

- Ovnlågen åbnes helt (Fig. 6.6).
- Låsebøjlerne "A" åbnes på højre og venstre side (Fig. 6.7).
- Hold ovnlågen som vist på Fig. 6.5.
- Luk forsigtigt ovnlågen, indtil venstre og højre låsebøjle hægtes til hængslerne "B" på ovnlågen (Fig. 6.7, 6.8).
- Træk ovnlågen af som vist på "C" (Fig. 6.9).
- Placer ovnlågen på en blød overflade.
- Ovnlågen monteres igen i omvendt rækkefølge.

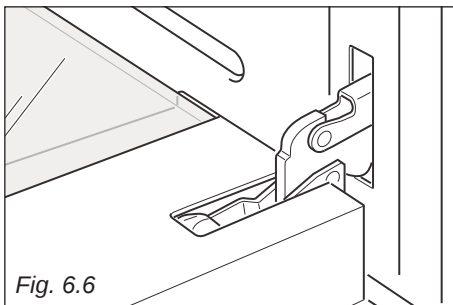


Fig. 6.6

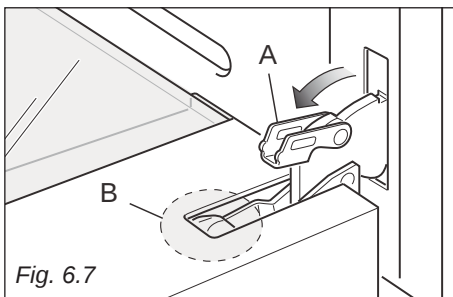


Fig. 6.7

Vigtigt!

Hold altid en sikker distance til ovnlågens hængsler, og vær særlig forsigtig med placeringen af dine hænder.

Hvis hængslerne ikke er korrekt fastmonterede kan de pludselig løsne sig. Fare for person- og eller produktskade!

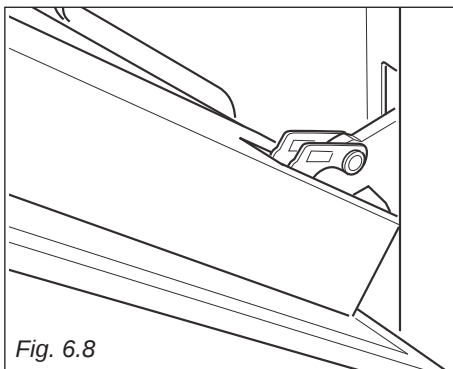
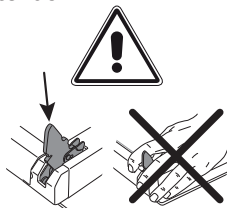


Fig. 6.8

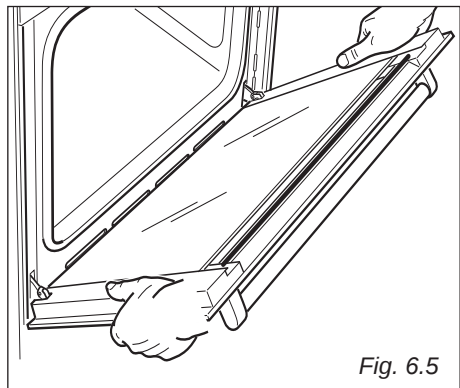


Fig. 6.5

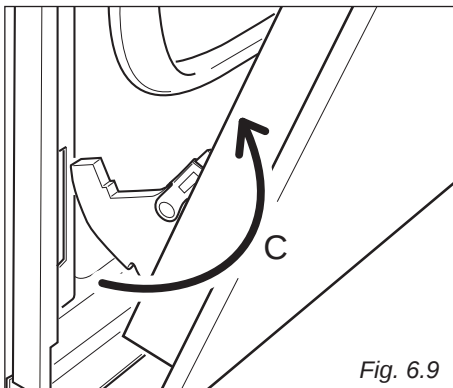


Fig. 6.9

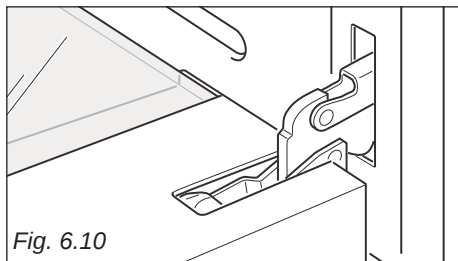


Fig. 6.10

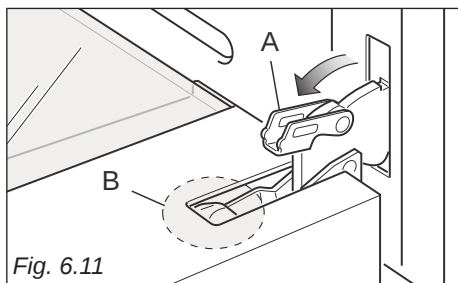


Fig. 6.11

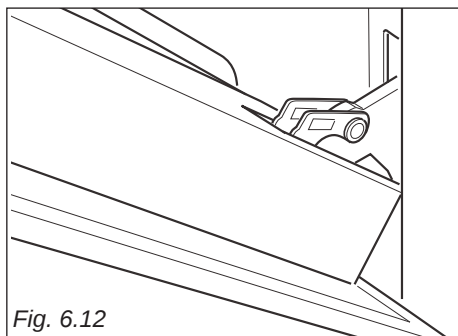


Fig. 6.12

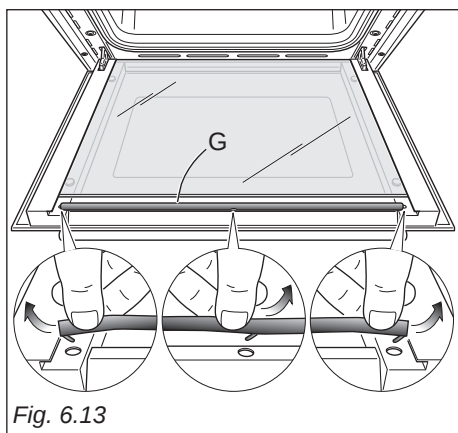


Fig. 6.13

RENGØRING AF OVNLASSET

Ovnlågen er udstyret med 3 lag glaslåger (nogle modeller):

- Yderste glas
- Inderste glas
- Midterste glas (kun nogle modeller)

For at rengøre begge sider af glasset, er det nødvendigt at afmontere både det inderste samt midterste glas.

AFMONTERING AF INDERSTE OG MIDTERSTE GLAS.

1. Lås ovnlågen åben
 - Ovnlågen åbnes helt (Fig. 6.10).
 - Låsebøjlerne "A" åbnes helt på venstre og højre side (Fig. 6.11).
 - Luk forsigtigt ovnlågen indtil låsebøjlerne "A" hægter sig på hængslet "B" på ovnlågen (Fig. 6.11, 6.12).
2. Afmontering af inderste og midterste glas
 - Afmonter tætningslisten "G" som vist på illustrationen Fig. 6.13.
 - Forsigtigt trækkes det inderste glas af (Fig. 6.14).
 - Rengør glasset. Tør grundigt efter, og placer glasset på en blød overflade.

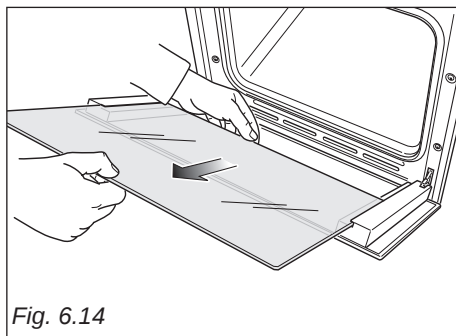
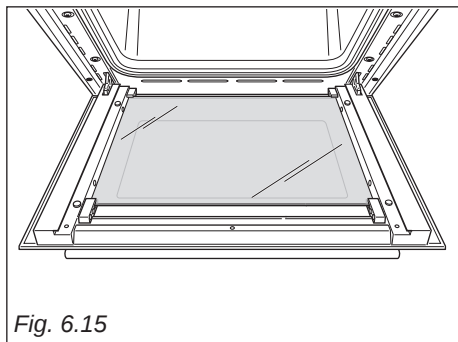
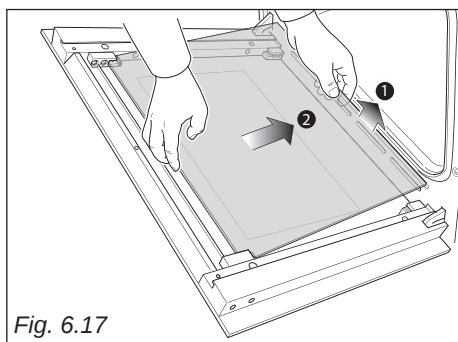
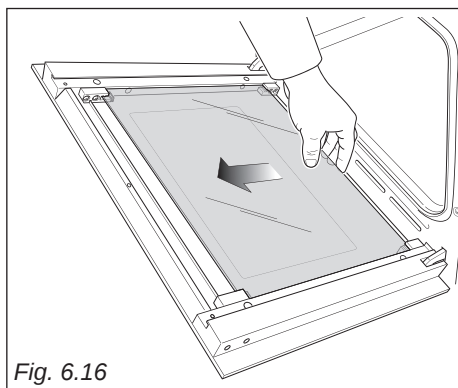
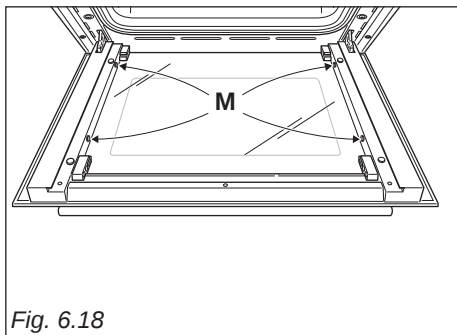


Fig. 6.14



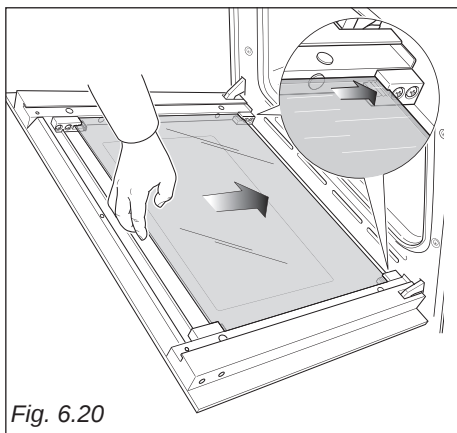
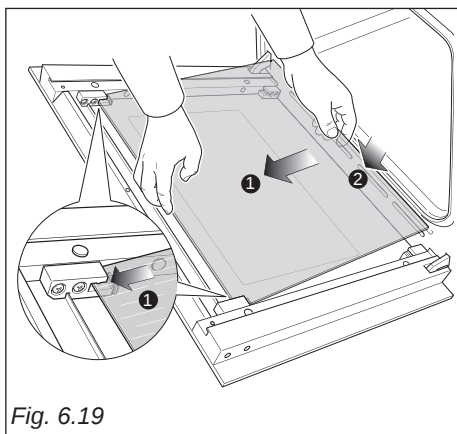
3. Afmonter det midterste glas (kun nogle modeller)
 - Forsigtigt løsnes det midterste glas i bunden, ved at flytte det som vist på Fig. 6.15.
 - Forsigtigt løftes bunden op som vist med pilen på Fig. 6.16. Afmonter glasset ved at trække det fri fra de øverste klemmer som vist på pil 2 på Fig. 6.17.
 - Rengør glasset. Tør grundigt efter, og placer glasset på en blød overflade.
- Nu kan det yderste glas også rengøres.





MONTERING AF DET MIDTERSTE OG INDERSTE OVNGLAS

1. Sørg for at ovnlågen er låst åben (Fig. 6.12).
2. Montering af det midterste ovnglas
 - Kontroller at gummipuderne (M) er placeret korrekt (Fig. 6.18).
 - Kontroller, at glasset vender korrekt. Du skal kunne læse teksten, når den vender mod dig.
 - Forsigtig indsættes toppen af glasset i klemmerne som vist med pil 1 på Fig. 6.19. Derefter monteres den nederste del af glasset i klemmerne som vist med pil 2 på Fig. 6.19. Til sidst glides glasset på plads (Fig. 6.20).



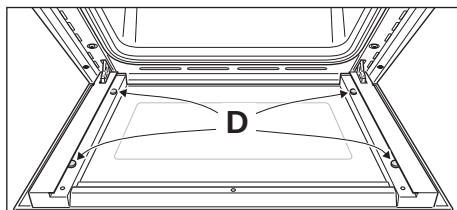


Fig. 6.21

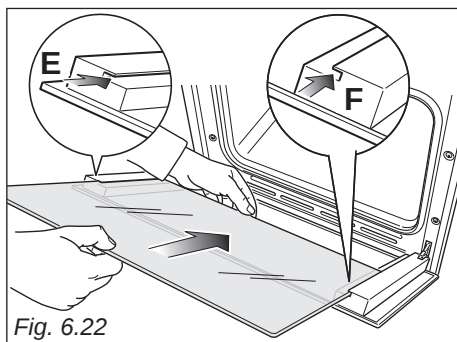


Fig. 6.22

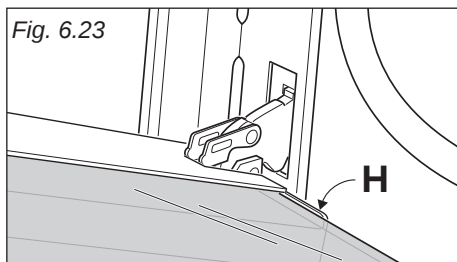


Fig. 6.23

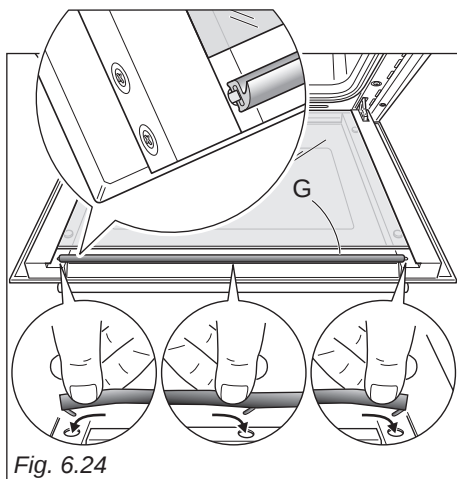
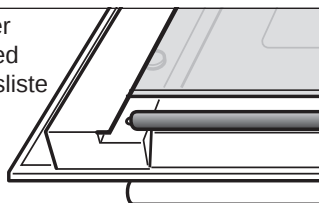


Fig. 6.24

3. Montering af det inderste ovnglas
 - Kontroller at gummipuderne (**M**) er placeret korrekt (Fig. 6.21).
 - Kontroller at glasset vender korrekt. Du skal kunne læse teksten, når den vender mod dig.
 - Indsæt glaslågen ind i rillerne "**E**" og "**F**" (Fig. 6.22) og skub den ned til holderen "**H**" (Fig. 6.23).
 - Monter tætningslisten og kontroller at den fastgøres i alle tre kroge (Fig. 6.24).
4. Lås ovnlågen op ved at åbne den helt, og lukke låsebøjlerne "**A**" på venstre og højre side (Fig. 6.25).

Ovnlågen er udstyret med en tætningsliste øverst.



Det er normalt med en åbning ved toppen af det inderste glas og tætningslisten. Dette tillader en afkølet luftcirkulation.

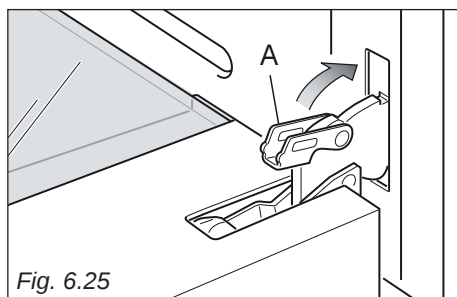


Fig. 6.25

INSTALLATIONSANVISNING

VIGTIGT!

- Installationen skal udføres af en aut. fagmand i henhold til gældende love og regler i installationslandet. Producenten / distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskaade opstået grundet fejlinstallation.
- Afbryd altid strømmen til komfuret inden installation, reparation og vedligeholdelse.
- Nogle modeller er udstyrede med beskyttende film på rustfrit stål- og aluminiumdele. **Denne film skal fjernes, inden komfuret tages i brug.**

7 INSTALLATION

Installationen skal ske iht. Fig. 7.1 for beskyttelse mod overophedning af overflader i nærheden af komfuret.

Der skal være min. 50 mm mellem komfuret og sidevæg, der er højere end komfuret (Fig. 7.1).

Overflader i nærheden af komfuret skal være varmefaste og i stand til at modstå temperaturer på op til 90 °C. Det samme gælder for side/bagvægge i umiddelbar nærhed af komfuret.

Hvis bordpladen i nærheden af komfuret har pålimet laminat, skal såvel laminaten som limen være varmefast.

Der skal være min. 500 mm mellem gardiner og komfuret.

Hvis komfuret installeres på en forhøjning, skal komfuret fastgøres.

Overflader i umiddelbar nærhed af komfuret skal være varmefast.

Sidevægge må ikke være højere end komfuret og skal kunne modstå temperaturer på op til 75 °C over rumtemperatur.

Installer ikke komfuret tæt på brandbare emner, f.eks. gardiner.

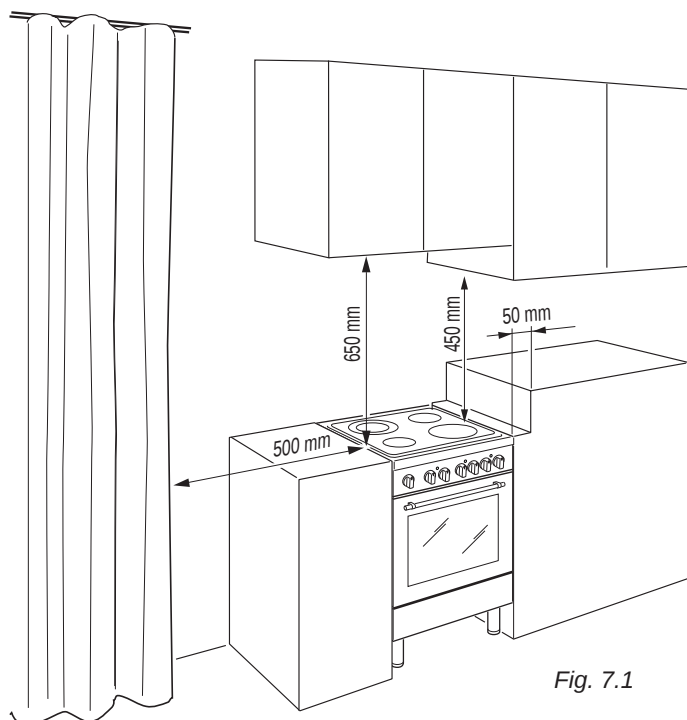
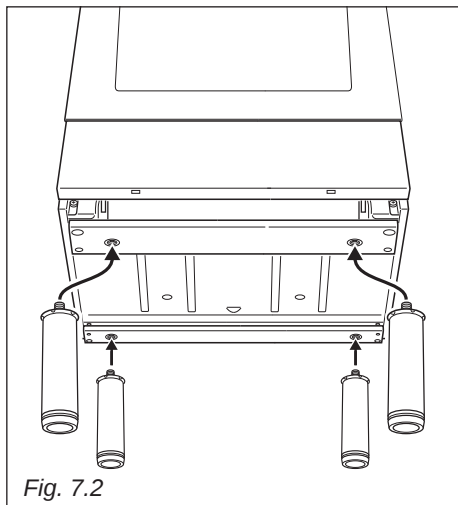
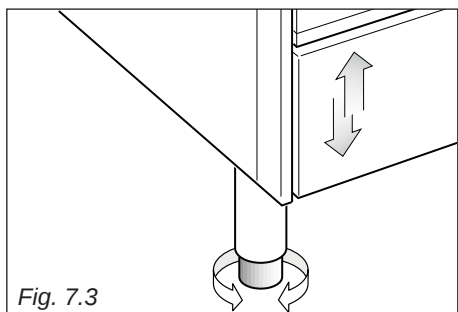


Fig. 7.1



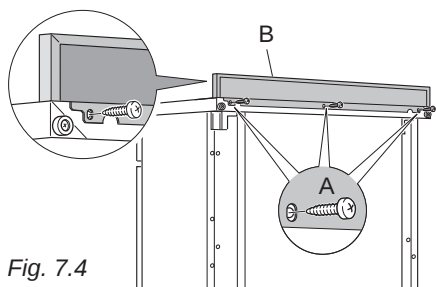
MONTERING AF DE HØJDEJUSTERBARE BEN

De højdejusterbare ben skal monteres på komfuret inden brug (Fig. 7.2). Komfuret ligges ned på et stykke pap eller flamingo, så bunden synliggøres. Skru de fire højdejusterbare ben fast på komfuret (Fig. 7.2).



NIVELLERING AF KOMFURET

Indstil højden på komfuret ved at skrue på den nederste del af benet (Fig. 7.3).



MONTERING AF BAGKANT

Inden installation af komfuret, monteres bagkanten "B".

Bagkanten "B" ligger bag komfuret.

1. Inden montering afmonteres beskyttende film.
2. Afmonter de tre skruer "A" øverst på kogepladen.
3. Monter bagkanten som vist på Fig. 7.4 med de tre skruer "A".

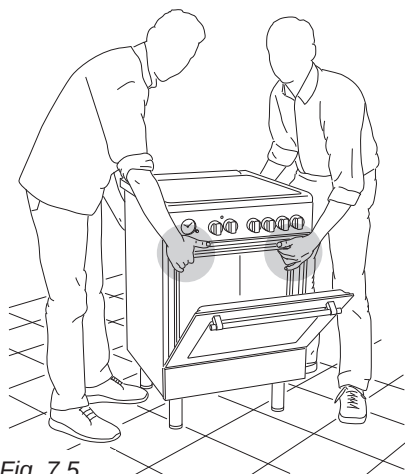


Fig. 7.5

KOMFURET FLYTTES

ADVARSEL: Sørg for at I er to personer om at rejse komfuret til oprejst position. Dette beskytter de højdejusterbare ben mod skader (Fig. 7.5). Skub ikke komfuret på plads, da dette vil beskadige komfurets bundplade og ben!

ADVARSEL

Træk eller løft aldrig i håndtaget på ovnlågen, når komfuret rejses eller sættes på plads. (Fig. 7.6).

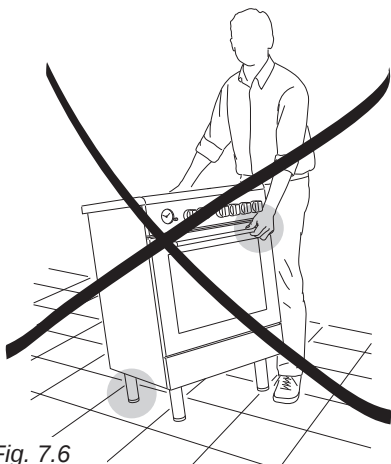


Fig. 7.6

ADVARSEL

Træk aldrig i komfuret, når det flyttes (Fig. 7.7). Sørg for at benene er løftet over gulvoverfladen (Fig. 7.5).

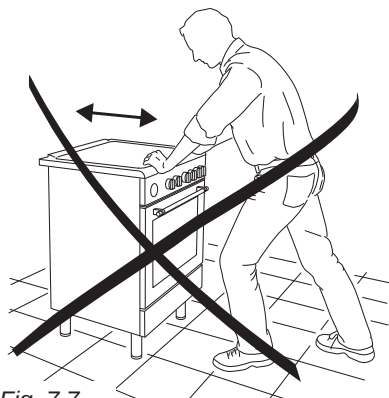


Fig. 7.7

ANTI-VIPPEBESLAG

Advarsel: Dette komfur skal fastgøres for at undgå, at det ved et uheld vipper. Fastgør derfor anti-vippebeslaget bagerst på komfuret til væggen.

Sådan monteres anti-vippebeslaget:

1. Når du har valgt endelig placering til komfuret, markerer du de to skruers placering til anti-vippebeslaget på væggen. Se Fig. 7.8.
2. Bor 2 x 8 mm huller i væggen og isæt de medfølgende plugs.
VIGTIGT! Inden du borer, skal du sikre dig, at du hverken rammer rør eller ledningsnet.
3. Anti-vippebeslaget monteres løst på væggen med de to medleverede skruer.
4. Flyt komfuret hen til væggen og juster højden på anti-vippebeslaget, så det passer med hullerne på komfuret. Se Fig. 7.8.
5. Stram skruerne.
6. Skub komfuret helt hen til væggen, så anti-vippebeslaget er helt isat hullet på komfurets bagside.

VIGTIGT!

Når komfuret løftes på plads, skal du passe på, at el-kablet ikke sætter sig fast i anti-vippebeslaget.

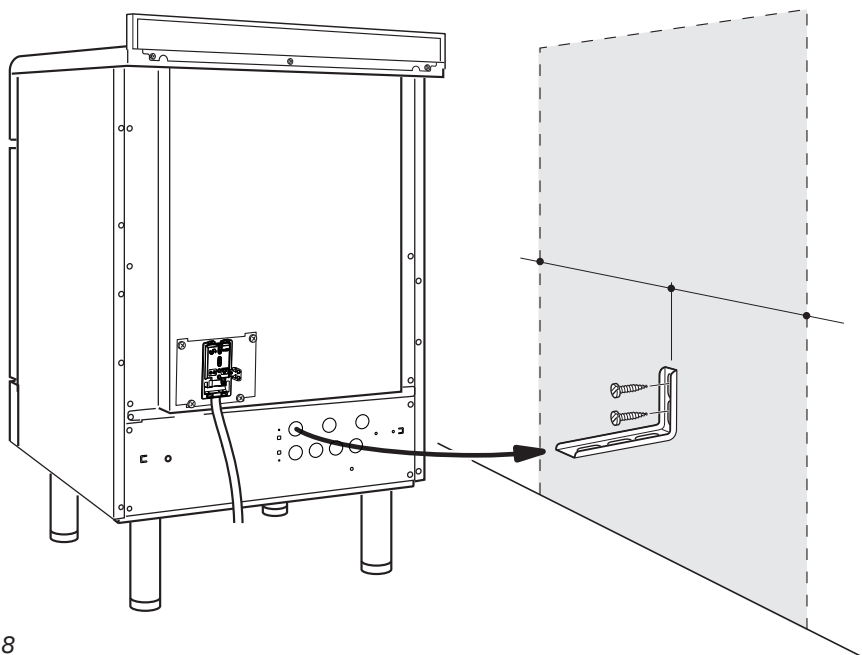


Fig. 7.8

Risiko for at komme til skade! Den elektriske installation skal foretages af en autoriseret elinstallatør under hensyntagen til de danske bestemmelser og de af det lokale elforsyningsselskab fastsatte forskrifter. Installation og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig fare for brugeren og er ikke omfattet af reklamationsordningen.

Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation må kun udføres af en autoriseret fagmand.

De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på komfurets typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet for at undgå skader på komfuret. Kontroller dette før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.

Komfuret leveres uden stik til fast installation. Kræver installationen et stik, benyttes en type, der svarer til opstillingslandets gældende love og regler.

Hvis stikkontakten ikke er tilgængelig, eller tilslutning skal ske til en fast installation, skal der kunne afbrydes på gruppeafbryderen. Ved gruppeafbryder forstås kontakt med en kontaktåbning på mindst 3 mm, herunder LS-kontakter, sikringer og relæer (EN 60335).

El-ledningen må ikke komme i direkte kontakt med varmekilder med en temperatur over 75 °C.

Efter installation skal stikkontakten være lettilgængelig.

Bemærk: Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og må derfor ikke anvendes ved tilslutning af komfuret.

Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for

brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på komfuret. Åbn aldrig komfurets kabinet.

Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan det garanteres, at sikkerhedskravene er opfyldt.

Advarsel: til komfurer, der leveres uden tilslutningsledning, eller hvis en beskadiget tilslutningsledning skal udskiftes, skal der anvendes en ledning, der overholder opstillingslandets gældende love og regler, og monteringen skal foretages af en autoriseret fagmand.

Komfuret skal være fuldstændig afbrudt fra elnettet under installation, vedligeholdelse og reparation.

Sørg for, at en af følgende betingelser er opfyldt:

- Sikringerne i installationen er slået fra.
- Skruesikringerne i installationen er skruet helt ud.
- Stikket er trukket ud (hvis der er et).

Træk ikke i ledningen på et komfur med strømstik, men i stikket, når komfuret skal afbrydes fra elnettet.

Komfurets elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse.

Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en fagmand.

TILSLUTNING AF EL-KABLET

Vigtigt! Denne komfurplade skal tilsluttes af en autoriseret person.

Tilslut kablet ved at følge nedenstående trin:

- Løsn dækslet "A" til klemrækken ved at indsætte en skruetrækker i krogene "B" (Fig. 8.1). Tag dækslet "A" til klemrækken helt af.
- Skru skruen "C" ud og åbn aflastningen "D" helt ved at placere en skruetrækker i krogen "E" (Fig. 8.2.).
- Tilslut fase, nul og jord i klemrækken "F" som vist i tilslutningsdiagrammet i Fig. 8.2.; Lusene "G" (Fig. 8.1.) anvendes som vist i diagrammerne i Fig. 8.3. (de leveres påmonteret i klemrækken).
- Træk kablet på plads og fastgør det med aflastningen "D" (ved at hægte krogen "E" og skrue skruen "C" fast igen).
- Luk dækslet "A" ovenpå klemrækken "F" (kontroller, at krogene "B" er korrekt hægtede).

VIGTIGT! Ved el-tilslutning må skruberne på bagpladen bag tilslutningsboksen aldrig fjernes (Fig. 8.1).

ADVARSEL! Komfurer, der leveres uden tilslutningskabel, eller hvis et beskadiget tilslutningskabel skal udskiftes, skal der anvendes et specielt kabel, og monteringen skal foretages af en autoriseret fagmand.

KABELTYPE

**"Type H05RR-F ELLER H05VV-F
ELLER H05V2V2-F"**
som kan modstå op til 90 °C.

220-240 V ac	3 x 4 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) Tilkobling til vægboks.

- Samtidighedsfaktor anvendt.
- Der kan anvendes en samtidighedsfaktor på den samlede belastning af apparatet. Dette skal beregnes af en autoriseret elektriker.

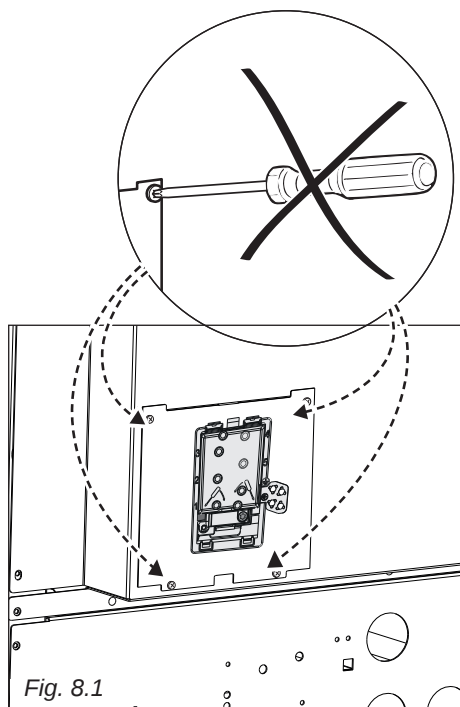
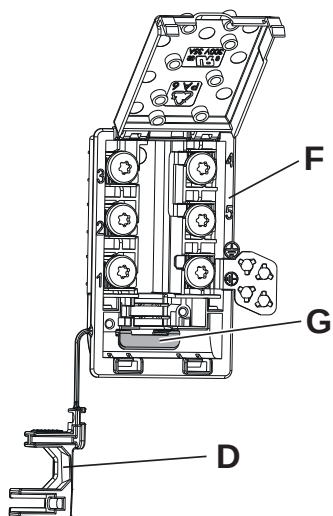
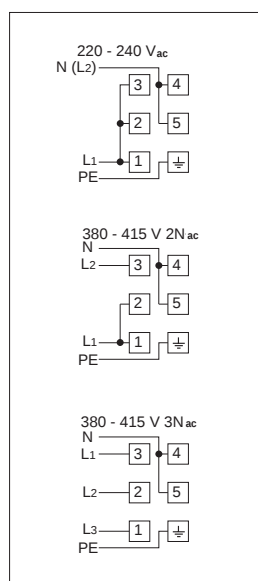
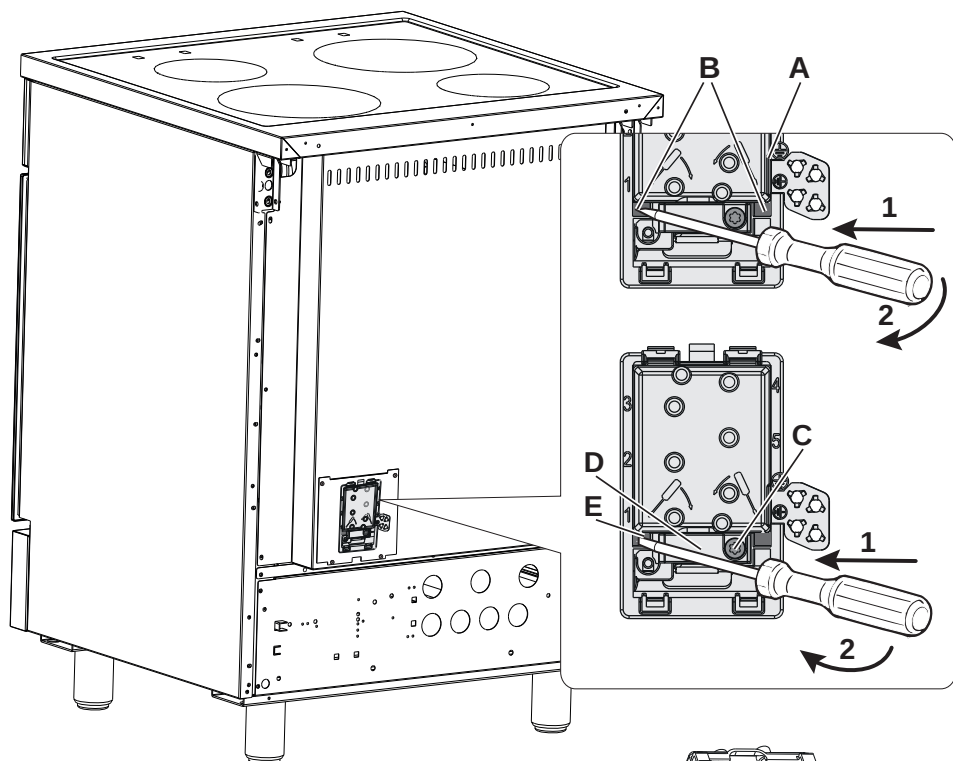


Fig. 8.1



GARANTI

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Deres nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløsn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele

Garantien dækker ikke:

Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl

Hvis der er brugt uoriginale reservedele

Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt

Hvis ikke installationen er sket som anvist

Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

Ubegrundede servicebesøg

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx. at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skifte en sikring i sikringsskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark, ring venligst på nedenstående nummer, og du vil blive henvist til nærmeste serviceinstans.

Ring på 70 25 23 03

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for person og-/eller produktskader opstået som følge af at instruktionerne i manualen ikke er fulgt.

