

ELVITA



**Bruksanvisning**  
Induksjonskomfyr  
CIS5623V

---

# Takk

for at du valgte ett av våre produkter. Denne bruksanvisningen følger med produktet for å forenkle bruken av det. Anvisningene gir deg informasjon om det nye produktet, slik at du kan bli kjent med det så raskt som mulig.

Forsikre deg om at produktet du har mottatt, er uskadet. Hvis du oppdager en transportskade, kontakter du selgeren du kjøpte produktet av eller lageret som produktet ble levert fra.

ELVITA

Language: nb-NO, Publication date: 2020-09-07

This document and its content, including written material and images, are the property of Elon Group AB. You may not copy, reproduce, modify, republish or distribute this document or any of its content without express written permission from Elon Group AB. © 2020, Elon Group AB. All rights reserved.

---

## INNHold

<b>SIKKERHET</b>	<b>6</b>
Advarsler .....	6
Sikkerhet for barn og personer med nedsatt funksjonsevne. ....	6
Generell sikkerhet .....	6
Sikkerhetsetiketter.....	7
Avfallshåndtering .....	7
<b>KOMME I GANG</b>	<b>8</b>
Installering.....	8
Før komfyren tas i bruk .....	8
Oversikt over platetoppen.....	8
Platetoppens kontrollpanel .....	8
Stekeovnskontroller .....	9
Åpne dørlåsen.....	9
Tilbehør.....	9
<b>MATLAGING MED PLATETOPPEN</b>	<b>11</b>
Oversikt over platetoppen.....	11
Platetoppens overflate .....	11
Platetoppens virkemåte .....	11
Egnede kokekar.....	11
<b>Grunnleggende betjening av platetoppen</b> .....	<b>12</b>
Slå på platetoppen.....	12
Slå på en kokesone.....	12
Slå av en kokesone .....	12
Platetoppens effektnivåer .....	12
Slå av platetoppen .....	13
Bruke forsterkning av varmeeffekt.....	13
Spare strøm .....	13
<b>Flere kokeplatefunksjoner</b> .....	<b>13</b>
Bruke kombinert kokesone .....	13
Automatisk av-funksjon for platetopp.....	14
Automatisk av-funksjon for kokesone.....	14
Restvarmeindikator .....	14
Bruke barnesikringen.....	14
Bruke tidsuret.....	14
<b>MATLAGING MED STEKEOVNEN</b>	<b>16</b>
<b>Stekemoduser</b> .....	<b>16</b>
FastPreheat .....	16
Over- og undervarme.....	16
Undervarme og varmluft .....	16
Grill .....	16
Stor grill .....	16
Grill med varmluft .....	16

Varmluft.....	17
Varmluft og undervarme.....	17
GentleBake .....	17
Defrost.....	17
WaterClean .....	17
<b>Slå ovnen på og av .....</b>	<b>17</b>
<b>Endre temperaturen i ovnen .....</b>	<b>17</b>
<b>Endre ovnens stekemodus .....</b>	<b>18</b>
<b>Veiledning til stekemodus .....</b>	<b>18</b>
<b>Skinner .....</b>	<b>19</b>
<b>Forvarme ovnen .....</b>	<b>19</b>
<b>Grillanbefalinger .....</b>	<b>19</b>
<b>Stekeanbefalinger.....</b>	<b>20</b>
<b>Bakeanbefalinger.....</b>	<b>20</b>
<b>Konservere mat.....</b>	<b>20</b>
<b>RENGJØRING .....</b>	<b>21</b>
<b>Rengjøre platetoppen .....</b>	<b>21</b>
<b>Rengjøring av glassoverflater .....</b>	<b>21</b>
<b>Rengjøring av overflater i rustfritt stål.....</b>	<b>22</b>
<b>Rengjøring av emaljerte overflater .....</b>	<b>22</b>
<b>Rengjøring av plastdeler og lakkerte overflater .....</b>	<b>22</b>
<b>Rengjøre stekeovnen.....</b>	<b>22</b>
<b>Bruke WaterClean-programmet .....</b>	<b>22</b>
<b>FEILSØKING .....</b>	<b>24</b>
<b>Generell feilsøking.....</b>	<b>24</b>
<b>Feilsøking på platetopp.....</b>	<b>24</b>
<b>Normal støy under matlaging med komfyren .....</b>	<b>25</b>
<b>Feilsøking på stekeovnen.....</b>	<b>25</b>
<b>Skifte deler .....</b>	<b>25</b>
Skifte lyspæren i stekeovnen .....	25
Skifte stekeovnsdøren .....	26
Fjerne og montere glassruten i stekeovnsdøren .....	27
Fjerne og montere skinnene .....	27
<b>INSTALLERING .....</b>	<b>29</b>
<b>Plassering av komfyren.....</b>	<b>29</b>
<b>Feste komfyren til veggen .....</b>	<b>29</b>
<b>Justere komfyrens høyde .....</b>	<b>30</b>
<b>Sette komfyren i vater .....</b>	<b>30</b>
<b>Koble til strømnettet.....</b>	<b>31</b>
<b>Stille inn maksimal komfyreffekt.....</b>	<b>32</b>
<b>TILLEGG .....</b>	<b>33</b>
<b>Spesifikasjoner .....</b>	<b>33</b>

---

<b>EU-direktiver og standarder .....</b>	<b>33</b>
--	-----------

## SIKKERHET

Les anvisningene nøye før du installerer produktet og tar det i bruk. Ta vare på anvisningene og oppbevar dem i nærheten av apparatet for fremtidig bruk.

### Advarsler

**ADVARSEL!**

Brukes hvis det er risiko for personskade.

**OBS!**

Brukes hvis det er risiko for skade på apparatet.

**NB:**

Generell informasjon som du må være oppmerksom på.



**Nyttige tips som kan være til hjelp.**

### Sikkerhet for barn og personer med nedsatt funksjonsevne.

**ADVARSEL!**

- Barn under 8 år må holdes borte fra produktet hvis de ikke er under kontinuerlig tilsyn.
- Følgende grupper skal kun bruke produktet hvis de er under tilsyn eller har fått anvisninger om hvordan apparatet brukes på en trygg måte. De må forstå farene som er involvert.
  - Barn. (Barn under 8 år skal være under kontinuerlig tilsyn.)
  - Personer med nedsatte fysisk, sansemessig eller mental kapasitet.
  - Personer med manglende erfaring og kunnskap.

**ADVARSEL!**

- Ikke la barn leke med produktet.
- Ikke la barn rengjøre produktet uten tilsyn.

**ADVARSEL!**

Bruk bare komfyrbeskyttelse som er designet eller anbefalt av produsenten. Bruk av uegnet komfyrbeskyttelse kan føre til ulykker.

### Generell sikkerhet

**ADVARSEL!**

Ikke bruk produktet til andre formål enn matlaging, for eksempel oppvarming av rommet.

**ADVARSEL!**

Matlagingprosessen må alltid overvåkes kontinuerlig.

**ADVARSEL!**

Brannfare!

- Unngå å oppbevare gjenstander på platetoppen.
- Unngå å oppbevare brennbare, eksplosjonsfarlige, ustabile eller temperaturfølsomme gjenstander (for eksempel papir, oppvaskkluter, plastposer, rengjørings- eller oppvaskmiddel eller spraybokser) i oppbevaringskuffen på komfyren. De kan antennes og forårsake brann når komfyren er i bruk.
- Matlaging med fett eller olje uten tilsyn kan forårsake brann.

Prøv aldri å slukke en brann med vann. Slå i stedet av produktet og dekk til flammen med for eksempel et lokk eller et brannteppe.

- Pass på at lufteåpningene aldri blir tildekket eller tettet til på annen måte.

**ADVARSEL!**

Risiko for forbrenning!

- Kokekar og de tilgjengelige delene av produktet kan bli svært varme under bruk. Unngå å berøre varme deler.
- Stekeovnsdøren kan bli svært varm under bruk.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gaffler, skjeer eller lokk på kokesonene. Slike gjenstander kan bli svært varme.

**ADVARSEL!**

Risiko for elektrisk støt!

- Hvis platetoppen sprekker, må produktet slås av umiddelbart og kobles fra strømmettet. Ikke bruk eller berør produktet.
- Hold strømledninger til andre apparater på trygg avstand, slik at de ikke setter seg fast i stekeovnsdøren. Ledningene kan bli skadet og forårsake kortslutning.

**OBS!**

De innvendige veggene i stekeovnen må ikke dekkes med aluminiumsfolie. Aluminiumsfolie hindrer luftsirkulasjonen i stekeovnen, hindrer tilberedningen og ødelegger emaljebelegget.

## Sikkerhetsetiketter

Følgende sikkerhetsetiketter finnes på produktet.



OBS! Risiko for velt.



Advarsel! Det skal installeres stabilisering for å hindre velt.

## Avfallshåndtering



Kast emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Symbolet på produktet eller på emballasjen angir at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. Det skal i stedet leveres til et egnet returpunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Ved å sørge for at produktet kasseres som det skal, bidrar du til hindre eventuell skade på miljø og mennesker, noe som kan skje hvis du kasserer det på annen måte. Kontakt lokale myndigheter med ansvar for avfallshåndtering, renovasjonsselskapet eller butikken der du kjøpte produktet hvis du ønsker mer informasjon om resirkulering av dette produktet.

## KOMME I GANG

### Installering

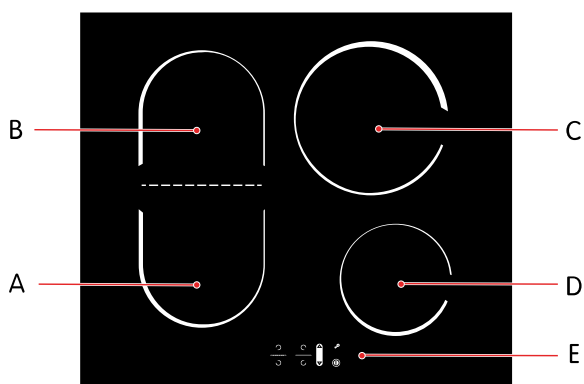
Se del "Installering", side 29.

### Før komfyren tas i bruk

1. Fjern all emballasje og alt transportutstyr fra komfyren.
2. Rengjør alt tilbehør og redskaper med varmt vann og vanlig oppvaskmiddel. Ikke bruk skuremiddel / slipende rengjøringsmiddel.
3. Rengjør den glasskeramiske overflaten med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler, for eksempel skuremidler som kan forårsake riper, slipende oppvasksvamper eller flekkfjerner.
4. Varm opp stekeovnen til 275 ° C i 60 minutter. Sørg for utluffing av rommet. Stekeovnen avgir den karakteristiske lukten til nye apparater.

**ADVARSEL! Forsikre deg om at all emballasje er fjernet fra stekeovnen.**

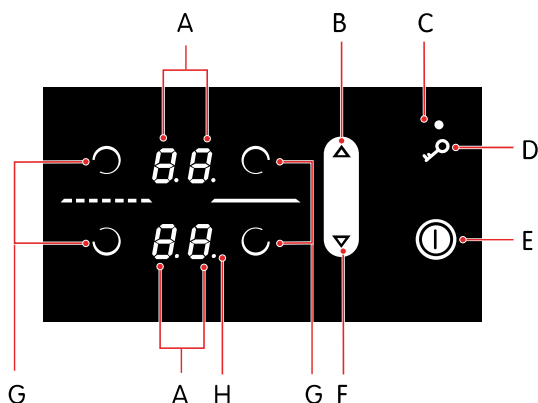
### Oversikt over platetoppen



- A. Fremre venstre kokesone
- B. Bakre venstre kokesone
- C. Bakre høyre kokesone
- D. Fremre høyre kokesone
- E. Platetoppens kontrollpanel

### Platetoppens kontrollpanel

Bruk berøringssymbolene til å betjene platetoppen.



- A. Effektnivå og andre indikasjoner for individuelle kokesoner (se nedenfor)
- B. Øke effekt og tidsur
- C. Indikatorpunkt for barnesikring
- D. Barnesikring på/av
- E. Platetopp på/av
- F. Redusere effekt og tidsur
- G. Velge kokesone
- H. Indikatorpunkt for tidsurfunksjon



## Mulige indikasjoner for individuelle kokesoner



Indikasjon av effektnivå eller tidsur.



Power boost er aktivert. Se del "Bruke forsterkning av varmeeffekt", [side 13](#).



Kokesonen er fortsatt varm etter at den er slått av. Se del "Restvarmeindikator", [side 14](#).



Det er ingen kokekar på kokesonen, kokekaret er for lite eller kokekarets materiale er ikke egnet for induksjonstopper. Se del "Egnede kokekar", [side 11](#).



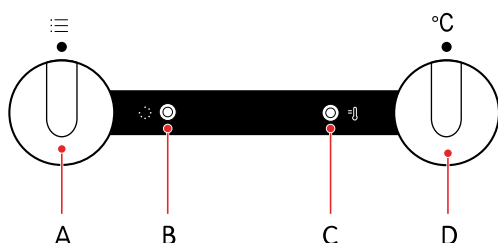
Kontrollpanelet er dekket av en gjenstand eller væskesøl.



To kokesoner er slått sammen og brukes som én. Se del "Bruke kombinert kokesone", [side 13](#).

## Stekeovnskontroller

Drei på velgerne for å betjene stekeovnen.



- A. Velger for stekemodus
- B. Driftsindikatorlampe (gul)
- C. Temperaturindikatorlampe (rød)
- D. Temperaturvelger

### Lys

Driftsindikatorlampen lyser når stekeovnen eller en av platene er på. Temperaturindikatorlampen slås på når stekeovnen varmes opp, og slås av når stekeovnen har nådd valgt temperatur.

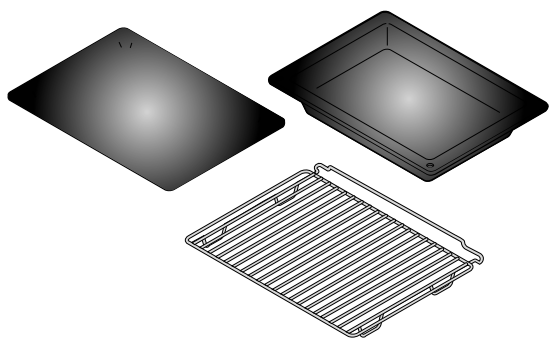
## Åpne dørlåsen

Stekeovnsdøren låses automatisk når du lukker den.

1. Skyv dørlåsen forsiktig til høyre med tommelen.
2. Trekk i ovnsdøren mens du holder på dørlåsen.

## Tilbehør

Komfyren leveres med nyttig tilbehør som gir en bedre matlagingsopplevelse.



**Lave stekeplater**

Til baking av kaker eller som dryppbrett.

**Ekstra dyp langpanne**

Til steking av store mengder grønnsaker og kjøtt eller konservering av mat.

**Rist**

Til grilling av kjøtt eller fisk.

## MATLAGING MED PLATETOPPEN

### Oversikt over platetoppen

#### Platetoppens overflate

Platetoppen er fremstilt av et massivt glasskeramisk materiale. Her er noen råd for bruk og vedlikehold av overflaten.

- Overflaten er svært bestandig mot temperaturendringer, men kan bli skadet av tunge gjenstander som faller ned. Overflaten kan sprekke umiddelbart eller en stund etter at den blir truffet.



#### ADVARSEL!

Hvis overflaten knuses, må produktet kobles fra strømmettet umiddelbart. Ikke bruk produktet.

- Pass på at kokesonen og bunnen av kokekarene er rene og tørre for å forbedre ytelsen og unngå skade på overflaten.



#### OBS!

Hvis det søles sukker eller mat med høyt sukkerinnhold på overflaten mens den er varm, må sukkeret fjernes fra overflaten umiddelbart med en nal eller en skrape. Ellers kan overflaten bli skadet.

Bruk aldri vaskemiddel eller annet rengjøringsmiddel til å rengjøre en varm overflate.

- Ikke bruk platetoppen til oppbevaring. Det kan føre til riper eller skader.
- Ikke bruk kokekar i aluminium eller plast på varme kokesoner.
- Ikke legg plastgjenstander eller aluminiumsfolie på platetoppen.

#### Platetoppens virkemåte

Platetoppen fungerer etter induksjonsprinsippet. Det betyr at varmen dannes direkte i bunnen av kokekaret, og at platetoppen bare blir varm indirekte når kokekaret blir varmt. Det dannes ingen varme hvis du slår på en kokesone når det ikke er noe kokekar på sonen. Bunnen av kokekaret må være av et ferromagnetisk materiale for at induksjonen skal fungere.

#### Egnede kokekar

Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjonsvarme.



#### ADVARSEL!

Ikke plasser utstyr mellom kokesonen og bunnen av kokekaret, for eksempel utstyr som gjør det mulig å bruke ikke-magnetiske kokekar. Bruk av slikt utstyr kan forårsake forbrenning og skade på kokekaret.

Vurder følgende aspekter når du velger kokekar til induksjonstoppen.

- Kokekar av stål, stålpanner med emaljebelegg og støpejernspanner er eksempler på egnede kokekar. Hvis du er usikker, kan du feste en magnet på bunnen av kokekaret. Hvis magneten blir sittende, er kokekaret i et ferromagnetisk materiale, og det er derfor egnet for induksjonstopper.
- Bruk bare kokekar med flat bunn. Hvis bunnen er konveks eller konkav, enten det er tilsiktet eller ikke, kan det påvirke varmeprosessen og skade overflaten på platetoppen samt kokekaret.
- Kokekaret skal ha tykk bunn på minst 2,25 mm.
- Minste diameter på kokekaret avhenger av kokesonens diameter:

Kokesonens diameter	Minste kokekardiameter
145 mm	90 mm
180 mm	110 mm
210 mm	130 mm




**Når du kjøper kokekar, må du være oppmerksom på at den angitte diameteren vanligvis henviser til den øvre kanten eller lokket, som vanligvis er større enn bunnens diameter.**

Kokekar som er fremstilt av stållegering med kobber- eller aluminiumsbunn, samt kokekar i glass, er eksempler på uegnede kokekar. Garantien dekker ikke skade på platetoppen som skyldes bruk av uegnede kokekar.

## Grunnleggende betjening av platetoppen







### Slå på platetoppen


Tørk av eventuelt støv og flekker på platetoppen før den slås på, og forsikre deg om at undersiden av kokekaret er ren. Dette bidrar til å unngå riper og fastbrente urenheter på platetoppens overflate.

1. Trykk  og hold i 1 sekund for å slå på platetoppen.  
Hvis du ikke slår på en kokesone innen 10 sekunder, slås platetoppen av.





Barnelåsen er aktivert når komfyren kobles til strømmettet for første gang, samt etter strømbrudd.

### Slå på en kokesone

1. Sett kokekaret midt på den valgte kokesonen.
2. Trykk  for kokesonen du vil bruke.
3. Trykk  eller  for å velge effektnivå.  
Trykk  først for å starte på effektnivå 9.  
Hold på  eller  for å endre effektnivået raskere.

Hvis displayet veksler mellom  og innstilt effektnivå, er bunnen av kokekaret for liten, eller det er ikke noe kokekar på kokesonen. Hvis du setter et kokekar av egnet størrelse på kokesonen innen 10 sekunder, starter oppvarmingen med det innstilte effektnivået. Hvis ikke, slås kokesonen av.

### Slå av en kokesone

1. Trykk  for kokesonen for å slå den av.
2. Trykk  flere ganger for å velge effektnivå 0.  
Du kan også trykke  og  samtidig for å slå av kokesonen umiddelbart.



#### ADVARSEL!

Slå alltid av kokesonen med berøringskontrollene etter bruk. Hvis du fjerner kokekaret, slås kokesonen av automatisk, men unngå å stole blindt på dette.

Hvis alle kokesonene settes til effektnivå 0, slås platetoppen av automatisk etter noen sekunder.

### Platetoppens effektnivåer

Velg det effektnivået som er best egnet for det du vil gjøre.

Her er noen eksempler på bruk av de ulike effektnivåene.

Effektnivå	Brukes til
0	Bruk kun restvarme.
1-2	Hold maten varm. Langsom småkoking av små mengder mat.
3	Langsom småkoking.
4-5	Langsom koking av større mengder. Steking av større biter.
6	Steking eller bruning.

Effektnivå	Brukes til
7-8	Steking.
9	Koking av større mengder. Hardsteking eller bresering.
P (power boost)	Starte kokeprosessen. Varme opp store mengder vann. Koke store mengder mat.

## Slå av platetoppen

Slå av platetoppen umiddelbart etter bruk.

1. Gjør ett av følgende:

- Hold på  i ett sekund.
- Sett effektnivået på  for alle kokesonene. Platetoppen slås av automatisk etter noen få sekunder.



### NB:

Vent til platetoppen er avkjølt, og rengjør overflaten etter hver bruk. Dette hindrer at urenheter brennes fast i den varme overflaten neste gang den brukes.





## Bruke forsterkning av varmeeffekt

Bruk power boost til rask oppkoking av vann eller oppvarming av en stekepanne.



### ADVARSEL!

Ikke la komfyren være uten tilsyn når power boost brukes. Power boost er ekstremt kraftig.

1. Trykk  for kokesonen du vil bruke.
2. Velg effektnivå 9.
3. Trykk én gang på .  
 vises på displayet.
4. Trykk  for å endre effektnivået tilbake til 9.

Power boost deaktiveres automatisk etter 10 minutter, og effektnivået går tilbake til nivå 9.

## Spare strøm

Her er noen tips til hvordan du kan spare strøm.







- Bruk kokekar som passer til mengden mat du skal tilberede. Platetoppen justerer effekten automatisk etter kokekarets størrelse. Bruk av større kokekar enn nødvendig gir økt strømforbruk.
- Legg lokk på kokekaret når det er mulig.
- Bruk trykkoker hvis du tilbereder en rett som tar lang tid å tilberede.
- Grønnsaker, poteter osv. kan kokes med mindre vann. Maten kokes like godt så lenge kokekaret er tett lukket med lokk. Reduser effektnivået når vannet koker, slik at det er akkurat tilstrekkelig til at det småkoker.

## Flere kokeplatefunksjoner

### Bruke kombinert kokesone

To kokesoner kan brukes som én stor kokesone, for eksempel ved tilberedning på en stor, oval panne eller en takke.


Bruk kokekar med en størrelse på opptil 40 x 25 cm. Kokekar med tykk bunn gir jevnere varmfordeling.

1. Sett kokekaret på de to kokesonene på venstre side.  
Pass på at det ikke dekker kontrollpanelet.
  2. Trykk  for å slå på platetoppen.
  3. Trykk  for de to kokesonene på venstre side samtidig, og hold i 3 sekunder.  
 vises for den bakre venstre kokesonen.
  4. Still inn effektnivået med  og .
- NB: Du kan ikke bruke forsterkning av varmeeffekt med en kombinert kokesone.**  
Fra nå av reguleres den kombinerte kokesonen med  for kokesonen foran til venstre.

Slå av kombinert kokesone ved å redusere effektnivået til 0. Begge kokesonene fungerer nå uavhengig av hverandre.

### Automatisk av-funksjon for platetopp

Hvis du setter en gjenstand eller søler væske på berøringssymbolene, slås platetoppen av etter 10 sekunder.

 blinker på displayet for alle kokesonene, og et lydsignal høres. Lydsignalet stopper når du fjerner gjenstanden eller tørker opp væskesølet.

### Automatisk av-funksjon for kokesone

Hvis du ikke endrer effektnivået for en kokesone, slås den automatisk av etter 10 timer for effektnivå 1–8, og etter 3 timer for effektnivå 9.

### Restvarmeindikator

Kokesonen varmes opp indirekte av det oppvarmede kokekaret, og forblir varm en stund etter at den er slått av. Bruk restvarmen til å holde maten varm eller til tining.

Restvarme indikeres med  på displayet, men kokesonen kan fortsatt være varm når  forsvinner!



#### ADVARSEL!




Det er risiko for forbrenning på grunn av restvarme.

### Bruke barnesikringen

Bruk barnesikringen for å hindre at platetoppen betjenes ved et uhell.

- Når platetoppen er av, er alle berøringssymboler unntatt  låst.
- Når platetoppen er på, er alle berøringssymboler unntatt  og  låst. Platetoppen kan fortsatt slås av med .

### Slå på barnesikringen







1. Hold på  i 1 sekund.  
Når  tennes, er barnesikringen aktivert.
2. Hold inne  i 1 sekund igjen for å slå av barnesikringen.

Barnelåsen er aktivert når komfyren kobles til strømmettet for første gang, samt etter strømbrudd.

### Bruke tidsuret

Bruk tidsuret til å stille inn tilberedningstid uavhengig for hver kokesone. Når tiden er utløpt, slås kokesonen av og et lydsignal høres.





**Slå på tidsuret**

1. Slå på kokesonen og still inn effektnivå.
2. Trykk  for kokesonen igjen.  
 vises, og det innstilte tidsrommet vises på de to motstående kokesonedisplayene.
3. Trykk  eller  for å stille inn tidsuret i minutter fra 1 til 99.  
Hold på  eller  for å endre verdien raskere.  
Nedtellingen starter automatisk når verdien er innstilt. Etter noen sekunder går displayet tilbake til visning av effektnivå, og det aktive tidsuret vises med et desimalpunkt ved siden av effektverdien.




Når tiden er utløpt, høres en lydvarsling og kokesonen slås av. Slå av alarmen ved å trykke på en hvilken som helst tast. Hvis ingen taster trykkes, slås alarmen av automatisk etter 2 minutter.

**Slå av tidsuret**

Slå av tidsuret før tilberedningstiden er utløpt.

1. Trykk  to ganger for den aktuelle kokesonen.
2. Reduser tilberedningstiden til 0 med , eller trykk på både  og  samtidig for å gå til 0 umiddelbart.  
Tidsuret slås av etter noen få sekunder.

**Vise og endre gjenværende tilberedningstid**

1. Trykk  to ganger for den aktuelle kokesonen.  
Den gjenværende tilberedningstiden vises.
2. Trykk  eller  for å øke eller redusere tilberedningstiden.

## MATLAGING MED STEKEOVNEN

- Bruk mørke, svarte silikonbelagte eller emaljebelagte stekeplater. De overfører varmen bedre.
- Steking av flere bakverk etter hverandre sparer strøm, fordi ovnen allerede er varm. Det krever mer strøm å varme opp en ovn som er avkjølt.
- Det kan av og til dannes damp inne i ovnen under steking. Dampen kan kondensere på døren og lokket på kokekaret. Dette er vanlig, og påvirker ikke komfyrens funksjon. Tørk av eventuell kondens med en klut.
- Hvis du lar et retten stå i ovnen etter at steking er ferdig, kan damp fra retten fordampe og kondenseres på frontpanelet og ovnsdøren.



**Du kan slå av ovnen omtrent 10 minutter før steking er ferdig. Dette sparer strøm gjennom bruk av varmen som allerede er generert.**

## Stekemoduser

### FastPreheat



Bruk denne ovnsmodusen til å varme opp ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig. Ikke bruk denne modusen til steking. Anbefalt temperatur: 50-275 °C.

### Over- og undervarme



Bruk denne ovnsmodusen til å steke kjøtt eller bakverk som bare kan bakes eller stekes på én høyde. Over- og undervarmen stråler varmen jevnt ut i ovnen. Anbefalt temperatur: 200 °C.

### Undervarme og varmluft



Bruk denne ovnsmodusen til å bake hevet bakst som hever langsomt, eller til å konservere frukt og grønnsaker. Bruk den andre skinnen fra bunnen og en lav stekeplate slik at varmluften kan sirkulere over maten. Anbefalt temperatur: 180 °C.

### Grill



Bruk denne ovnsmodusen til å grille små mengder åpne smørbrød, pølser eller til å riste brød. Kun grillelementet er på når denne modusen brukes. Anbefalt temperatur: 230 °C.

### Stor grill



Bruk denne ovnsmodusen til å grille små mengder åpne smørbrød, pølser, kjøtt eller til å riste brød. Både grillelementet og overvarmen er på når denne modusen brukes. Anbefalt temperatur: 230 °C.

### Grill med varmluft



Bruk denne ovnsmodusen til å:

- grille kjøtt, fisk og grønnsaker
- steke større stykker av kjøtt eller fugl på én høyde
- lage gratinerte retter
- brune mat med sprø skorpe

Grillelementet og varmluften er på samtidig når denne modusen brukes. Anbefalt temperatur: 170 °C.



## Varmluft



Bruk denne ovnsmodusen til å steke kjøtt eller bake bakverk på flere høyder samtidig. Rundvarmen og varmluften sørger for at varm luft sirkulerer kontinuerlig rundt maten. Anbefalt temperatur: 180 °C.

## Varmluft og undervarme



Bruk denne ovnsmodusen til å bake:

- pizza
- eplekake
- fruktkake
- fuktig bakverk
- hevet deig
- mørdeig

Undervarmen og varmluften sørger for at varm luft sirkulerer kontinuerlig rundt maten. Anbefalt temperatur: 200 °C.

## GentleBake



Bruk denne ovnsmodusen til å steke kjøtt, fisk eller til å bake bakverk på én rist. Den gir skånsom, langsom og jevn baking, slik at maten blir myk og saftig. Anbefalt temperatur: 180 °C.

## Defrost



Bruk denne ovnsmodusen til å tine matvarer som:

- kaker med krem eller smørbasert krem
- kaker og bakverk
- brød og rundstykker
- dypfrost frukt

Maten må fjernes fra emballasjen i de fleste tilfeller.

**NB:**

Fjern eventuelle metallklemmer eller stifter.

Snu, rør om og skill sammenfrosede biter fra hverandre halvveis i tiningen.

I tingsmodus sirkuleres luften av viften, uten at noen varmeelementer er aktivert. Den brukes til langsom tining av frossen mat.

## WaterClean



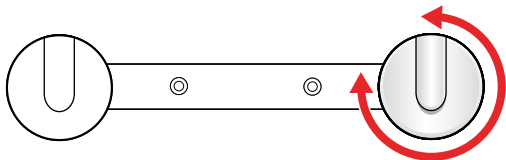
Bruk denne ovnsmodusen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Bare undervarmen avgir varme. Programmet tar 30 minutter. Anbefalt temperatur: 70 °C.

## Slå ovnen på og av

1. Drei ovnsmodusvelgeren til en av ovnsmodusene for å slå den på.
2. Drei ovnsmodusvelgeren til **0** for å slå den av.

## Endre temperaturen i ovnen

Velg egnet temperatur for maten som skal tilberedes.



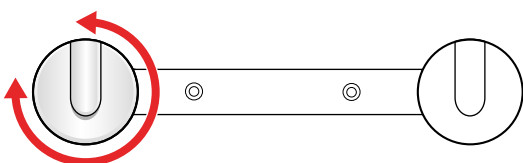
1. Drei temperaturvelgeren med klokken for å øke temperaturen, eller mot klokken for å redusere temperaturen.

**OBS! Ikke drei velgeren forbi nullposisjonen. Dette kan skade termostaten.**

Temperaturområdet er 50–275 °C.

## Endre ovnens stekemodus

Velg egnet stekemodus for maten som tilberedes.



1. Drei stekemodusvelgeren med eller mot klokken for å bytte mellom de tilgjengelige modusene.



**Stekemodusen kan også endres under steking.**

## Veiledning til stekemodus

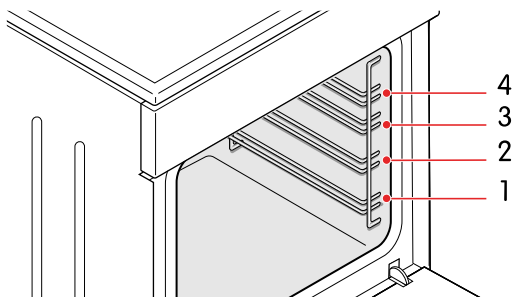
Finn den best egnede stekemodusen til dine behov ved å følge tabellen nedenfor.

Stekemetode	Matvaretype	Stekemodus
Steking	Kjøtt	
	Kjøtt, fugl	
Grill	Åpne smørbrød, pølser	
	Åpne smørbrød, pølser, kjøtt	
	Kjøtt, fisk, grønnsaker	
Brun		
Baking	Bakverk på én høyde, fisk	
	Bakverk på én høyde	
	Bakverk på flere nivåer	
	Pizza, eplekake, fruktcake, fuktige kaker, hevet deig, mørdeig	
	Hevet, men langsomt hevende bakverk	

Stekemetode	Matvaretype	Stekemodus
Gratinerer		
Risting	Brød	
		
Konservering	Frukt, grønnsaker	

## Skinner

Skinnene gjør det mulig å velge mellom 4 ulike nivåer når du setter en rist eller stekeplate inn i ovnen. Høydene/skinnene telles nedenfra og opp.



Ovnen kan brukes trygt både med og uten skinnene.



### OBS!

Ikke sett stekeplater eller andre kokekar i bunnen av ovnen.


## Forvarme ovnen

Bruk FastPreheat-modus til å varme opp ovnen raskt til ønsket temperatur.



### NB:

Denne modusen er ikke egnet for tilberedning.

1. Drei stekemodusvelgeren til .
2. Drei temperaturvelgeren til ønsket temperatur.

## Grillanbefalinger

Følg disse anbefalingene ved grilling.



### ADVARSEL!

Bruk grillen kun med stekeovnsdøren lukket.



### ADVARSEL!

Bruk grytevotter eller grilltang. Grillelementet, risten og annet ovnstilbehør blir svært varme under grilling.

- Forvarm grillen i ca. 5 minutter før du bruker den.
- Kontroller maten regelmessig. Maten kan raskt bli brent på grunn av den høye temperaturen.
- Smør olje på risten for å unngå at kjøttet setter seg fast når du griller direkte på risten. Bruk den 4. skinnen.
- Sett dryppbrettet på den 1. eller andre skinnen.

- Kontroller at det er nok væske i platen ved bruk av stekeplate. Ellers kan maten bli brent.
- Snu kjøttet.
- Rengjør ovnen, tilbehøret og redskapene når du er ferdig å grille.

## Stekeanbefalinger

Følg disse anbefalingene ved steking.

- Bruk kokekar med emaljebelegg, i herdet glass, keramikk eller støpejern.

**NB:**

Ikke bruk stekeplater i rustfritt stål. De gir sterk varmerefleksjon.

- Bruk tilstrekkelig væske under tilberedningen for å unngå at kjøttet blir brent.
- Dekk til kjøttet for å holde det saftig.

## Bakeanbefalinger

Følg disse anbefalingene ved baking.

- Forvarming anbefales.
- Du kan bake kjeks og småkaker på lave stekeplater i flere høyder (andre og tredje) samtidig.

**NB:**

Kjeksene eller småkakene på den øverste stekeplaten kan bli raskere ferdig enn på den laveste platen.

- Sett alltid stekeplatene på risten. Fjern risten hvis du bruker den medfølgende stekeplaten.


**OBS!**

Ikke sett langpanner på den laveste skinnen.

- Lag kjeks eller småkaker med jevn tykkelse slik at de blir jevnt brunet.
- Baketilbehøret kan endre form når det blir varmt. Dette påvirker ikke funksjonen, og de går tilbake til opprinnelig form når de avkjøles.

## Konservere mat

Du kan bruke ovnen til å konservere mat.

1. Slå på stekeovnen og velg ovnsmodus .
2. Hell 1 liter varmt vann (ca. 70 °C) i langpannen.
3. Sett 6 énlitersglass i langpannen.
4. Sett langpannen inn i stekeovnen på den andre skinnen fra bunnen.
5. Lukk stekeovnsdøren.

Følg med på maten mens den tilberedes, og ta den ut når væsken i ett av glassene begynner å småkoke.

## RENGJØRING

Rengjør produktet regelmessig slik at det varer lenger og beholder utseendet.

**ADVARSEL!**

Ikke la barn rengjøre produktet uten tilsyn.

**ADVARSEL!**

Risiko for elektrisk støt!

- Trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ikke bruk dampvasker eller høytrykksvasker til å rengjøre produktet. Det kan føre til elektrisk støt.

**OBS!**

Vent alltid til produktet er avkjølt før det rengjøres.

## Rengjøre platetoppen

Rengjør alltid den glasskeramiske overflaten på platetoppen på riktig måte for å sikre at den varer lenge og beholder utseendet.

**OBS!**

- Ikke bruk stålull, grove rengjøringsvumper eller skurepulver. Det kan ripe opp overflaten. Sterke sprayrengjøringsmidler, kalkfjerningsmidler og andre uegnede flytende rengjøringsmidler kan også skade overflaten.
- Fjern alle rester av rengjøringsmiddel fra overflaten etter rengjøring. Ellers kan overflaten bli skadet neste gang kokesonene varmes opp.

**OBS!**

Hvis det søles sukker eller mat med høyt sukkerinnhold på overflaten mens den er varm, må sukkeret fjernes fra overflaten umiddelbart med en nal eller en skrape. Ellers kan overflaten bli skadet.

Bruk aldri vaskemiddel eller annet rengjøringsmiddel til å rengjøre en varm overflate.

- Bruk spesialprodukter som danner en beskyttende film til rengjøring av platetoppen, slik at smuss ikke fester seg på overflaten.
- Fjern mindre tilsmussing med en fuktig, myk klut, og tørk overflaten.
- Fjern vannflekker med en mild eddikløsning. Unngå å bruke denne løsningen på rammen. Det kan føre til at den blir matt.
- Vanskelig smuss fjernes med spesielt rensmiddel for glasskeramiske overflater og ifølge produsentens instruksjoner. Hvis ingenting annet nytter, kan vanskelig smuss fjernes med en skrape. Hold skrapen i riktig vinkel (45° til 60°), press skrapen forsiktig mot glasset og skyv for å fjerne smuss.

Misfarging av den glasskeramiske overflaten skyldes vanligvis at matrester er brent fast i overflaten eller bruk av kokekar av uegnet materiale (f.eks. aluminium eller kobber). Slik misfarging er svært vanskelig å fjerne helt, men påvirker ikke platetoppens funksjon, og dekkes derfor ikke av garantien.

## Rengjøring av glassoverflater

Rengjør glassoverflater med utstyr og midler som er ment for rengjøring av glass, speil og vinduer.

**OBS!**

Ikke bruk grove skuremidler eller skarpe metallskraper. Det kan føre til at overflaten og glasset sprekker.

## Rengjøring av overflater i rustfritt stål

Rengjør overflater i rustfritt stål med et mildt rengjøringsmiddel og en myk svamp som ikke riper opp overflaten.



**OBS!**

Ikke bruk skuremidler eller rengjøringsmidler som inneholder løsemidler. Det kan skade overflaten.

## Rengjøring av emaljerte overflater

Rengjør emaljerte overflater med en fuktig svamp. Fjern fettflekker med varmt vann og et spesielt rengjøringsmiddel for emalje.



**OBS!**

Ikke rengjøre emaljerte overflater med skuremidler eller redskaper. Det kan føre til permanent skade.

## Rengjøring av plastdeler og lakkerte overflater

Fjern eventuelle flekker umiddelbart fra plastdeler og lakkerte overflater med en myk, ikke-slipende klut og litt vann. Du kan også bruke rengjøringsmidler og -redskaper som er ment for plast og lakkerte overflater. Følg fabrikantens anvisninger.



**OBS!**

Ikke bruk skuremidler, slipende redskaper eller alkoholbaserte rengjøringsmidler.

## Rengjøre stekeovnen

Rengjør ovnsrommet regelmessig.



**OBS!**

Unngå å lene deg på den åpne døren når ovnsrommet rengjøres. Stå aldri på den åpne stekeovnsdøren, og ikke la barn sitte på den. Hengslene på stekeovnsdøren kan bli skadet hvis de utsettes for tung belastning.



**OBS!**

Ikke bruk skuremidler. De etterlater riper i overflater med emaljebelegg.

- Rengjør veggene i ovnen med en fuktig svamp og rengjøringsmiddel. Bruk et spesielt rengjøringsmiddel for emalje på fastbrente flekker.
- Tørk ovnen grundig etter rengjøring.
- Rengjør skinnene med et vanlig rengjøringsmiddel.
- Rengjør ovnsredskapene med en svamp og rengjøringsmiddel. Du kan bruke spesielle rengjøringsmidler for vanskelige flekker og fastbrente rester.

## Bruke WaterClean-programmet

Bruk WaterClean-programmet til å fjerne flekker og matrester fra ovnen på en enkel måte.



**OBS!**

Forsikre deg om at ovnen er avkjølt før du starter WaterClean-programmet.

1. Drei stekemodusvelgeren til .
2. Drei temperaturvelgeren til 70 °C.
3. Hell 0,6 l vann i en langpanne og sett den på den nederste skinnen.

4. La programmet gå i 30 minutter. Dette gjør matrestene mykere.
5. Rengjør emaljen på ovnsveggene med en fuktig klut.

## FEILSØKING

Mange mindre problemer kan løses ved hjelp av feilsøkinginformasjonen. Hvis problemet vedvarer, må du ikke prøve å reparere produktet på andre måter enn det som er beskrevet i denne håndboken.



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk støt!

- Ikke prøv å utføre noen reparasjoner selv. Inngrep i produktet og ukvalifiserte reparasjoner kan føre til personskade eller skade på produktet. Det fører også til at garantien blir ugyldig. Kontakt i stedet en servicetekniker.
- Du må ikke skifte strømledningen selv. Hvis strømledningen blir skadet, må den skiftes av produsenten eller en autorisert tekniker for å unngå fare.

## Generell feilsøking

Bruk denne tabellen til å løse generelle problemer med komfyren.




Problem	Løsning
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Kontroller at strømforbruket til alle apparater som er slått på ikke overstiger kapasiteten til hovedsikringen i boligen. Kontakt en servicetekniker.

## Feilsøking på platetopp

Bruk denne tabellen til å løse problemer med platetoppen. Se også del "Normal støy under matlaging med komfyren", [side 25](#).

Problem	Årsak	Løsning
Displayet er frosset og berøringssymbolene fungerer ikke.		Koble produktet fra strømmettet noen minutter. Koble deretter til produktet igjen, og slå det på.
blinker på displayet etter at en kokesone er slått på.	Kokekaret er ikke egnet for induksjonstopper. Kokekaret er for lite.	Bruk kokekar med ferromagnetisk bunn av riktig størrelse. Se del "Egnede kokekar", <a href="#">side 11</a> . Hvis  fortsetter å blinke etter at komfyren er slått av og på igjen, kobler du apparatet fra strømmettet, venter 5 minutter og kobler det deretter til igjen.
vises	Komfyren er overopphetet.	Vent til komfyren er avkjølt. Bruk en lavere effektinnstilling, og forsikre deg om at kokekaret ikke er tomt.
vises	Det har oppstått en feil under bruk.	
vises	Ønsket effektnivå kan ikke stilles inn fordi komfyrens maksimale totaleffekt er nådd.	
blinker på displayet.	Det står en gjenstand eller væske er sølt på berøringssymbolene på kontrollpanelet.	Fjern gjenstanden eller tørk kontrollpanelet rent.
vises	Uegnet kokekar uten ferromagnetiske egenskaper.	Bruk kokekar med ferromagnetisk bunn av riktig størrelse. Se del "Egnede kokekar", <a href="#">side 11</a> .



Problem	Årsak	Løsning
power boost-funksjonen slås av automatisk.	power boost-funksjonen slås alltid av automatisk etter 10 minutter.	Aktiver power boost-funksjonen på nytt. Slå om nødvendig av kokesonen og slå den på igjen før power boost aktiveres på nytt.
	power boost-funksjonen slås av hvis kokesonen blir overopphetet.	Vent til kokesonen er avkjølt før power boost-funksjonen aktiveres på nytt.
 or  + et annet tall enn  vises	Feil i de elektriske kretsene.	Koble apparatet fra strømmettet, vent 5 minutter og koble det til igjen. Kontakt en servicetekniker hvis feilen vises igjen.

## Normal støy under matlaging med komfyren

Det er normalt at induksjonstoppen og kokekaret lager noe lyd under matlaging.

Type støy	Beskrivelse
Støy forårsaket av induksjon	Induksjon skaper molekylsvingninger i kokekaret. Dette kan føre til mer eller mindre støy, avhengig av materialet i kokekaret.
Transformatorlignende summing	Oppstår ved matlaging på høyt effektnivå.
Vibrasjoner og knitring fra kokekaret	Støy oppstår når kokekaret blir varmet opp, og avhenger av materialet i kokekaret samt mengden og typen mat som tilberedes.
Viftestøy	En vifte aktiveres når komfyren blir varm innvendig. Viften kan gå en stund etter at komfyren er slått av.



### NB:

Hvis det oppstår funksjonsfeil, kobler du komfyren fra strømmettet, venter noen minutter og kobler den til igjen. Kontakt en servicetekniker hvis problemet vedvarer.

## Feilsøking på stekeovnen

Bruk denne tabellen til å løse problemer med stekeovnen.

Problem	Løsning
Lyset i stekeovnen fungerer ikke.	del "Skifte lyspæren i stekeovnen", <a href="#">side 25</a>
Maten blir ikke tilstrekkelig kokt/stekt.	Kontroller at du har valgt riktig temperatur og stekemodus. Kontroller at stekeovnsdøren er lukket.

## Skifte deler

### Skifte lyspæren i stekeovnen

Hvis lyspæren går, må den erstattes med en halogenpære av type G9, 25 W.

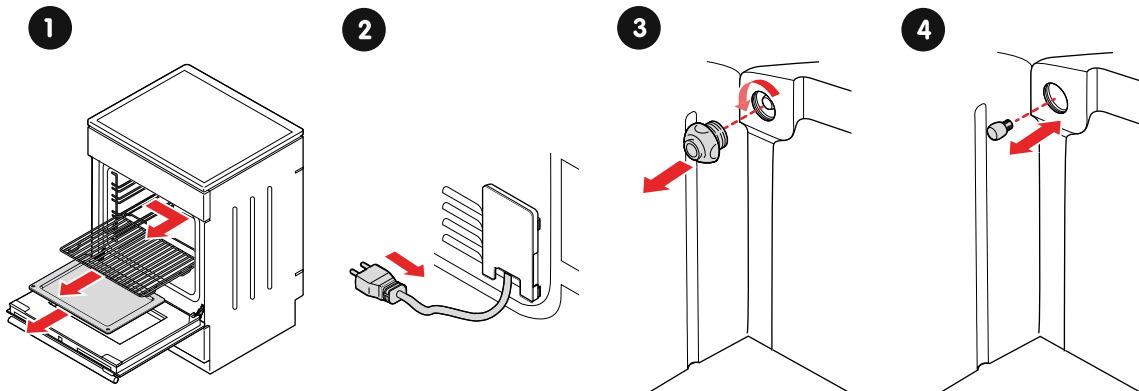


### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk støt! Koble alltid produktet fra strømmettet før lyspæren skiftes.

**NB:**

Lyspæren er en forbruksartikkel, og dekkes ikke av garantien.

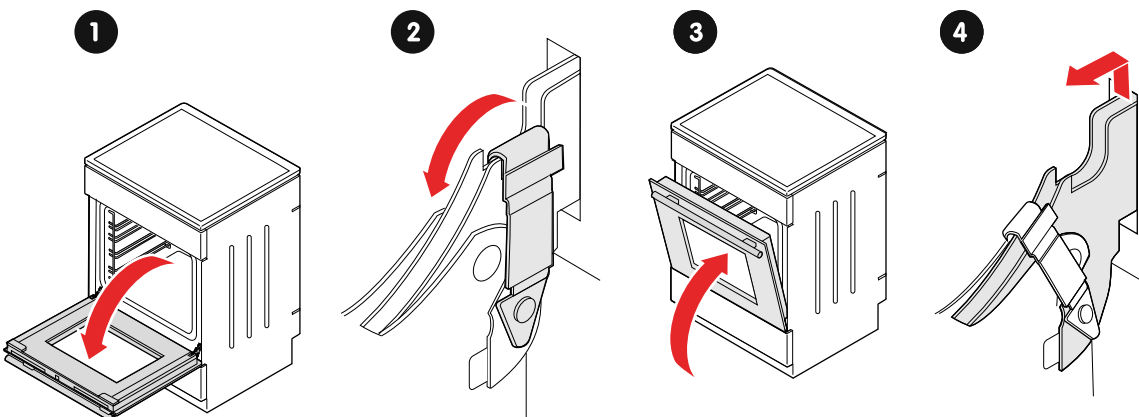


1. Fjern risten, skinnene og stekeplatene.
2. Koble komfyren fra strømnettet.
3. Fjern dekselet over lyspæren.
4. Skift lyspæren.
5. Monter dekselet.
6. Koble komfyren til strømnettet.

**ADVARSEL! Bruk beskyttelse for å unngå at du brenner deg når du fjerner den gamle lyspæren.**  
**OBS! Unngå å skade emaljeoverflaten.**

### Skifte stekeovnsdøren

Stekeovnsdøren må fjernes og skiftes hvis den er ødelagt, eller hvis du må fjerne glassruten i stekeovnsdøren. Se del "Fjerne og montere glassruten i stekeovnsdøren", [side 27](#).



1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Løft opp og bøy låsehakene på dørhengslene.
3. Fold døren forsiktig til en vinkel på ca. 15°.
4. Fjerne døren: trekk hengslene ut av åpningene.

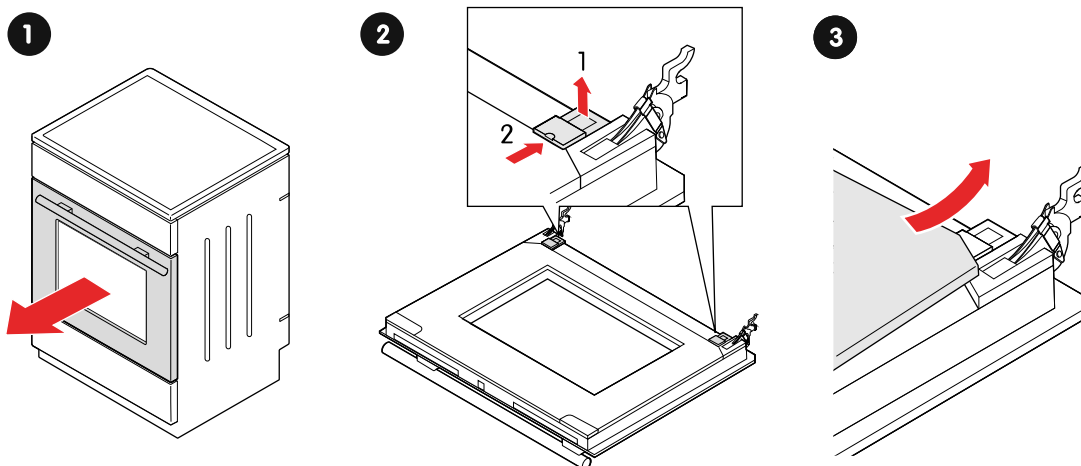
Monter i motsatt rekkefølge.

**OBS!**

Pass på at hengslene plasseres riktig i krokene. Ellers kan det være at døren ikke kan åpnes og lukkes ordentlig.

### Fjerne og montere glassruten i stekeovnsdøren

Fjern glassruten i stekeovnsdøren hvis den er ødelagt eller du vil rengjøre den.



1. Fjern stekeovnsdøren fra apparatet (del "Skifte stekeovnsdøren", [side 26](#)).
2. Løft støttene litt, og trekk dem ut.
3. Løft opp den nedre enden av glassruten, og fjern den.

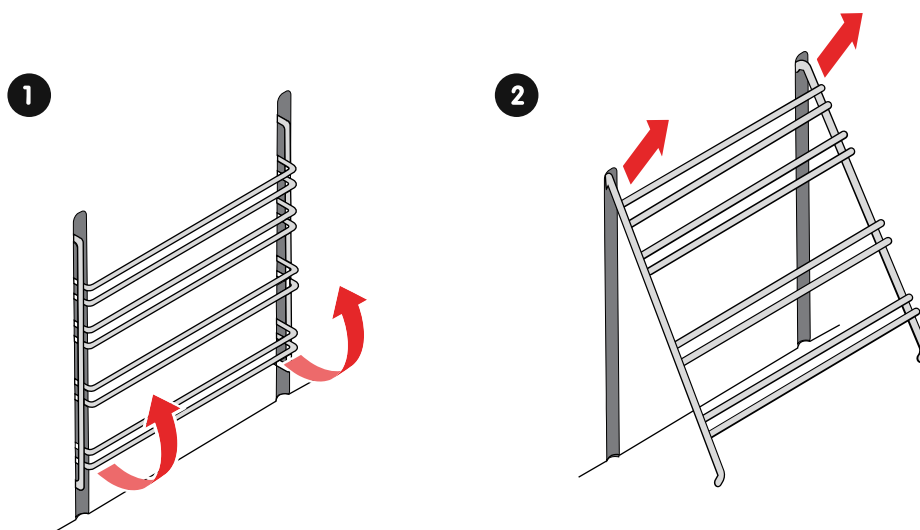
Monter i motsatt rekkefølge.

**NB:**

Merkene (halvsirkel) på døren og glassruten skal overlappe.

### Fjerne og montere skinnene

Følg denne fremgangsmåten for å fjerne og montere skinnene.



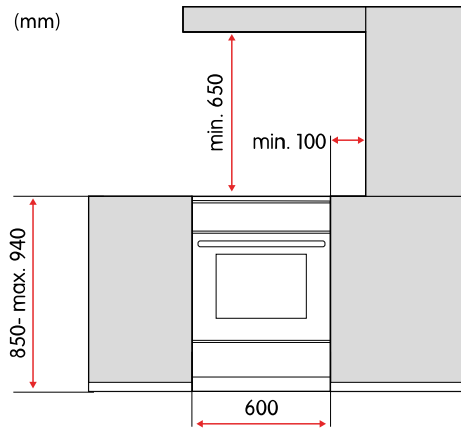
1. Trekk undersiden av skinnene ut fra ovnsveggen.
2. Trekk skinnene ut av hullene på oversiden.

Monter skinnene i motsatt rekkefølge.

## INSTALLERING

### Plassering av komfyren

Pass på at produktet plasseres i henhold til målene og de andre faktorene som er beskrevet i denne delen.



#### ADVARSEL!

Brannfare!

- Kontroller at gulvet og sideveggene tåler minst 90 °C.
- Ikke installer produktet bak en dekorfront. Den kan bli overopphetet.



#### ADVARSEL!

Produktet er ment for plassering direkte på gulvet uten støtte eller sokkel.

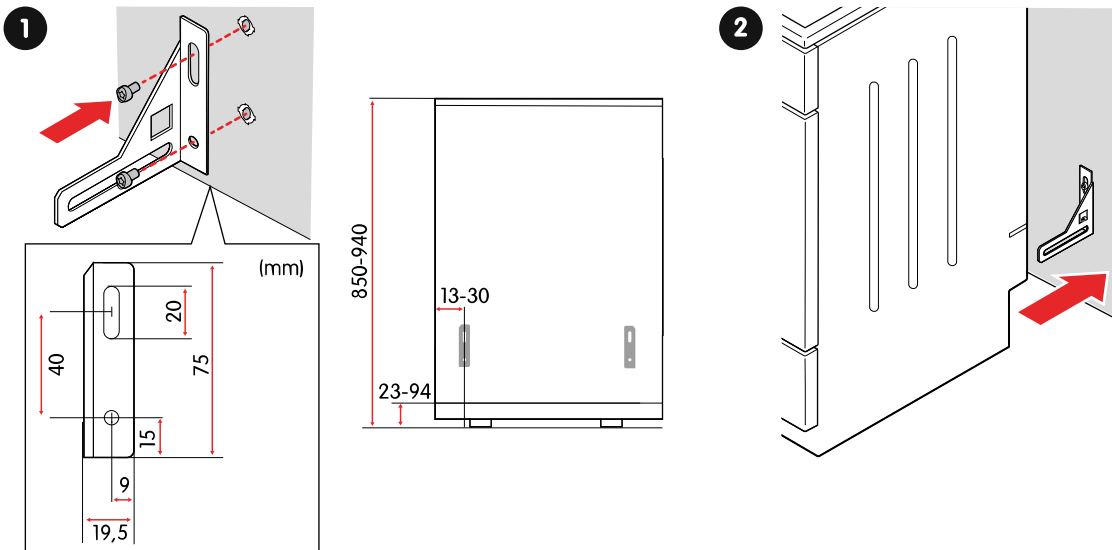


#### OBS!

Ikke installer produktet nær sterke varmekilder som f.eks. ovner med fast brensel. Den høye temperaturen kan skade produktet.

### Feste komfyren til veggen

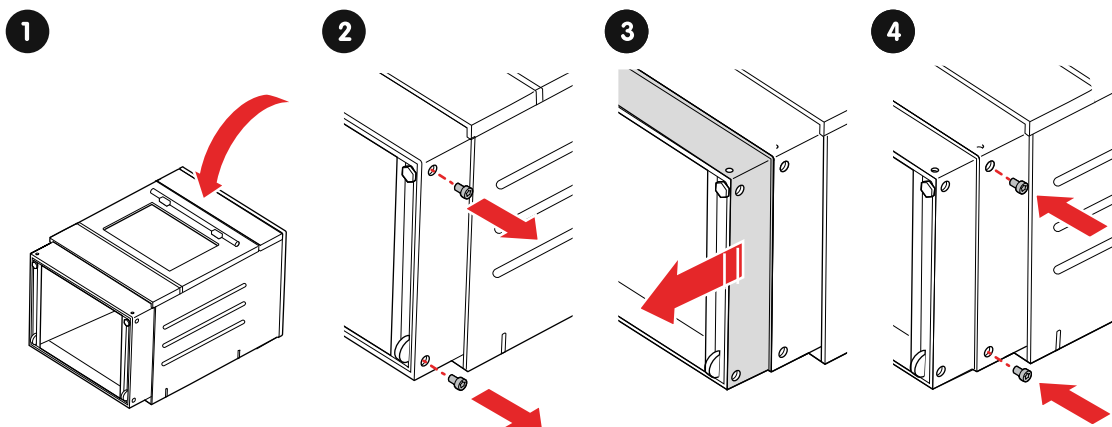
Ved å feste komfyren til veggen, kan du sikre deg mot at den velter.



1. Fest braketten til veggen med de medfølgende skruene og pluggene.  
**ADVARSEL! Hvis de medfølgende skruene eller pluggene ikke er egnet for veggen, må du bruke skruer og plugg som gir sikkert feste i veggen.**
2. Plasser komfyren mot braketten, og fest den.

## Justere komfyrens høyde

Komfyrens høyde kan justeres fra 850 til 940 mm.



1. Legg komfyren på gulvet med baksiden ned.
2. Skru løs skruene.
3. Juster høyden.
4. Skru inn skruene igjen.

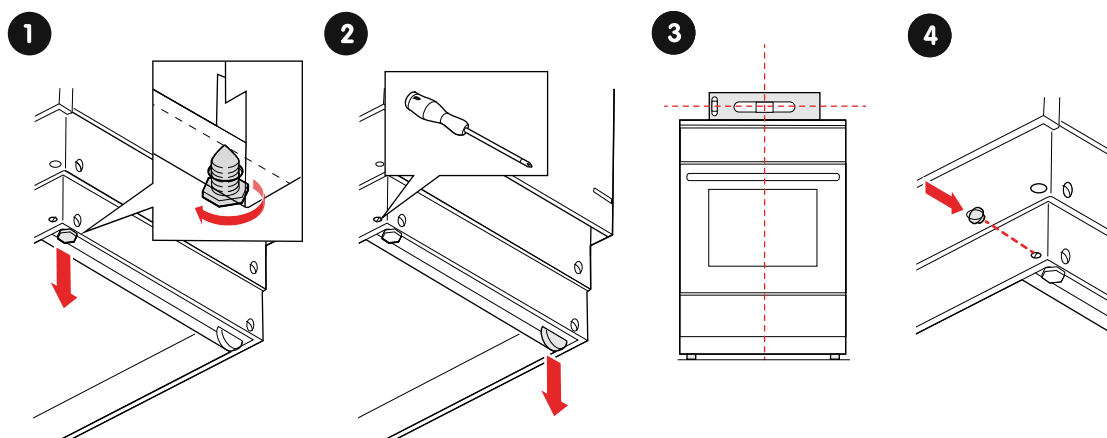
## Sette komfyren i vater

Sett komfyren i vater ved å justere høyden på de fremre føttene og de bakre hjulene individuelt.



### ADVARSEL!

Komfyren skal monteres i vater.



1. Drei de fremre føttene for å justere høyden.
2. Drei justeringsskruene på hjulene for å justere høyden på hjulene bak.
3. Legg et vater på komfyren for å kontrollere den horisontale posisjonen. Juster om nødvendig.
4. Sett blindpluggene i hullene.

## Koble til strømmettet

Koble komfyren til en enfaset eller trefaset strømforsyning.



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk støt! Du må ikke koble produktet til strømmettet selv. Produktet skal kun kobles til av en autorisert tekniker.



### ADVARSEL!

- Den elektriske installasjonen må følge gjeldende bestemmelser.
- For enfaset strømforsyning brukes en 3×4,0 mm<sup>2</sup> kabel merket H05VV-F 3G4 eller bedre.
- For trefaset strømforsyning brukes en 5×1,5 mm<sup>2</sup> kabel merket H05VV-F 5G1.5 eller bedre.
- Ikke bruk eksterne tidsur eller separate fjernkontrollsystemer til å styre produktet.

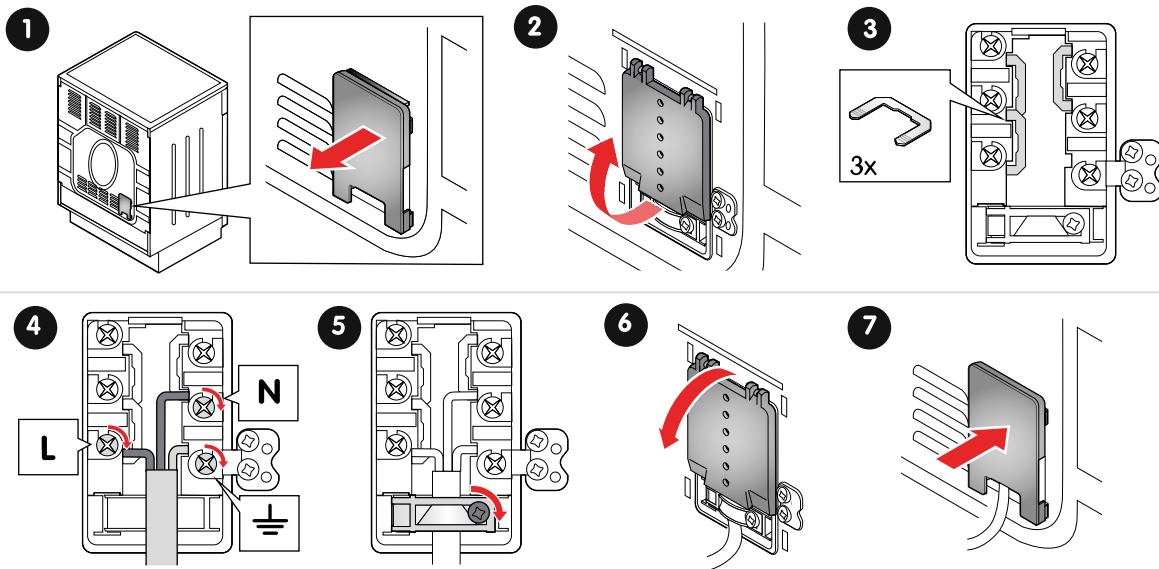


### OBS!

Les bruksanvisningen nøye før apparatet kobles til. Reparasjon eller garantikrav som følge av feil tilkobling eller bruk av produktet dekkes ikke av garantien.

### Koble til en enfaset strømforsyning

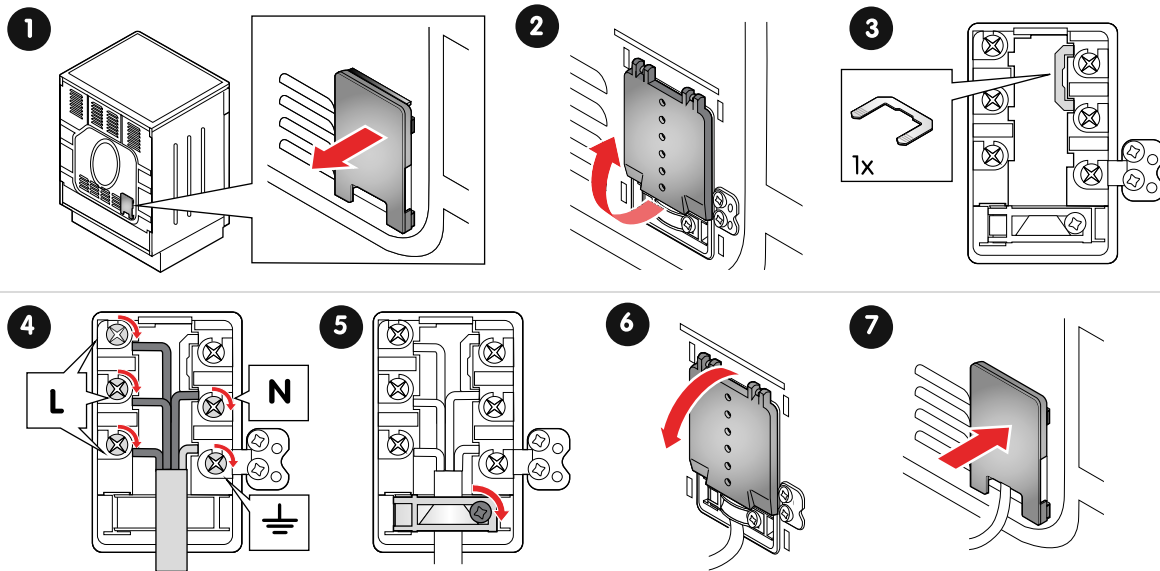
Følg disse instruksjonene for å koble komfyren til en enfaset strømforsyning med 220-240 V, 50-60 Hz.



1. Fjern beskyttelsesdekselet.
2. Åpne dekselet på klemmebrettet.
3. Installer brokoblingene.
4. Fest kablederne til klemmebrettet med skruene.  
**ADVARSEL! Kontroller at jordledningen sitter godt fast.**
5. Fest kabelen med klemmen.
6. Lukk dekselet på klemmebrettet.
7. Monter beskyttelsesdekselet.

### Koble til en trefaset strømforsyning

Følg disse instruksjonene for å koble komfyren til en trefaset strømforsyning med 380-415 V 3N~, 50 Hz.








1. Fjern beskyttelsesdekselet.
2. Åpne dekselet på klemmebrettet.
3. Installer brokoblingen.
4. Fest kablederne til klemmebrettet med skruene.  
**ADVARSEL! Kontroller at jordledningen sitter godt fast.**
5. Fest kablet med klemmen.
6. Lukk dekselet på klemmebrettet.
7. Monter beskyttelsesdekselet.


**Gjør følgende etter at tilkoblingen er utført**

1. Kontroller at strømmettet er riktig montert.
2. Kontroller at varmelementene og styreelementene fungerer som de skal.

## Stille inn maksimal komfyreffekt

Komfyrens maksimale effekt er 7200 W som standard. Still inn en lavere maksimal effekt hvis den tilgjengelige effekten eller sikringsstørrelsen er begrenset.

1. Koble komfyren til strømmettet.
2. Trykk  og hold i 1 sekund for å slå av barnesikringen.
3. Trykk samtidig på  for bakre venstre og fremre høyre kokesone.  
Gjeldende maksimumseffekt vises.
4. Trykk  eller  for å stille inn ønsket maksimumseffekt.  
Tilgjengelige effektinnstillinger er 7200 W, 6000 W, 3500 W og 2800 W.
5. Trykk samtidig på  for øvre venstre og nedre høyre kokesone for å lagre den nye innstillingen.

 vises på den valgte kokesonen når komfyrens maksimale effekt er nådd. Det kan være umulig å bruke høyt effektnivå for flere kokesoner samtidig, avhengig av den innstilte maksimumseffekten.



## TILLEGG

### Spesifikasjoner

Produktkode	CIS5623V
Høyde	90 cm
Bredde	59,7 cm
Dybde	59,4 cm
Vekt	51,3 kg
Ovnsrommets volum	70 l
Strømtilførsel	220-240 V, 50-60 Hz 380-415 V 3N~, 50 Hz
Elektrisk tilkobling	10 500 W

Kokesone	Diameter	Effekt
Fremre venstre	18 cm	2 kW
Bakre venstre	18 cm	2 kW
Bakre høyre	21 cm	2 kW
Fremre høyre	14,5 cm	1,6 kW

### EU-direktiver og standarder

Dette produktet oppfyller gjeldende EU-direktiver og reguleringer, og er utstyrt med CE-merke. En kopi av EU-samsvarserklæringen er tilgjengelig på forespørsel hvis den ikke følger med produktet.

Produktets ytelse er i overensstemmelse med standarden NEK EN 60350-1.

# ELVITA



**ELON**GROUP

Elvita products are distributed and marketed by ELON Group AB.  
Elon Group AB Bäcklundavägen 1 | 702 03 Örebro Sweden  
ELON GROUP | +46(0)10-220 40 00 | ELONGROUP.SE  
Support and service: ELVITA.SE