

ELVITA



Brugermanual
Induktionskomfur
CIS5623V

Tak,

fordi du har valgt at købe dette produkt. Denne vejledning gør det nemmere at bruge apparatet. Vejledningen vil gøre det muligt for dig at lære apparatet at kende så hurtigt som muligt.

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

ELVITA

Language: da-DK, 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.

INDHOLD

SIKKERHED	6
Påmindelser	6
Sikkerhed for børn og handicappede	6
Generel sikkerhed	6
Sikkerhedsmærkater	7
Bortskaffelse	7
KOM I GANG	8
Installation	8
Før du begynder at bruge komfuret	8
Oversigt over kogeplader	8
Betjeningspanel til kogeplade	8
Betjeningselementer til ovn	9
Åbn lågelåsen	9
Tilbehør	9
MADLAVNING MED KOGEPLADEN	11
Oversigt over kogeplader	11
Kogepladens overflade	11
Driftsprincip for kogepladen	11
Egnet kogevej	11
Grundlæggende betjening af kogepladen	12
Tænd for kogepladen	12
Tænd for en kogezone	12
Sluk for en kogezone	12
Kogepladens effektniveauer	12
Sluk for kogepladen	13
Brug af power boost	13
Spar energi	13
Yderligere kogepladefunktioner	14
Brug den forbundne kogezone	14
Automatisk slukning af kogepladen	14
Slukning af automatisk kogezone	14
Indikator for restvarme	14
Brug børnesikringen	14
Brug af timeren	14
MADLAVNING MED OVNEN	16
Tilberedningsfunktioner	16
FastPreheat	16
Overvarme og undervarme	16
Undervarme og blæser	16
Grill	16
Stor grill	16
Grill med blæser	16

Varm luft.....	17
Varm luft og undervarme.....	17
GentleBake	17
Optøning	17
WaterClean	17
Tænd og sluk for ovnen.....	17
Ændring af ovntemperatur.....	17
Ændring af ovntilberedningsfunktion.....	18
Vejledning til brug af ovnfunktioner.....	18
Riller.....	19
Forvarm ovnen	19
Anbefalinger for grilning	19
Anbefalinger for stegning	20
Anbefalinger for bagning.....	20
Henkogning af madvarer.....	20
 RENGØRING	 21
Rengøring af kogepladens overflade	21
Rengøring af glasoverflader	21
Rengøring af overflader af rustfrit stål	22
Rengøring af emaljeoverflader	22
Rengøring af plastikdele og lakerede overflader	22
Rengøring af ovnen.....	22
Brug af WaterClean-programmet	22
 FEJLFINDING	 24
Generel fejlfinding.....	24
Fejlfinding på kogepladen	24
Normal støj under tilberedning med komfuret	25
Fejlfinding på ovnen.....	25
Udskiftning af dele	26
Udskiftning af ovnlyspæren	26
Udskiftning af ovnlågen	26
Afmontering og montering af glastruden i ovnlågen.....	27
Afmontering og montering af rillerne.....	27
 INSTALLATION	 29
Placering af komfuret.....	29
Fastgørelse af komfuret til en væg	29
Justering af komfurets højde	30
Nivellering af komfuret.....	30
Tilslut til lysnettet	31
Indstilling af maks. kogepladeeffekt.....	32
 TILLÆG	 33
Specifikationer.....	33

EU-direktiver og standarder	33
--	-----------

SIKKERHED

Læs nøje vejledningen før installation og brug af apparatet. Gem vejledningen, og opbevar den i nærheden af apparatet for nemt at kunne slå op i den.

Påmindelser

**ADVARSEL!**

Anvendes, når der er risiko for personskader.

**FORSIGTIG!**

Anvendes, når der er risiko for skader på apparatet.

**BEMÆRK!**

Generelle oplysninger, som du skal være opmærksom på.



Nyttige tips, som du kan have gavn af.

Sikkerhed for børn og handicappede

**ADVARSEL!**

- Hold børn under 8 år på afstand af apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Lad kun følgende grupper benytte apparatet, hvis de er under opsyn eller har fået anvisning i brug af apparatet på sikker vis. De bør forstå de involverede risici.
 - Børn. (Børn under 8 år skal være under konstant opsyn).
 - Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner.
 - Personer med manglende erfaring og kendskab.

**ADVARSEL!**

- Lad aldrig børn lege med apparatet.
- Rengøring må ikke udføres af børn uden opsyn.

**ADVARSEL!**

Brug kun kogepladedæksler, som er designet eller anbefalet af producenten. Brug af forkerte dæksler medfører risiko for ulykker.

Generel sikkerhed

**ADVARSEL!**

Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning, for eksempel rumopvarmning.

**ADVARSEL!**

Overvåg hele tiden konstant tilberedningsprocessen.

**ADVARSEL!**

Risiko for brand!

- Opbevar ikke noget på komfurets overflade.
- Opbevar ikke brandbare, eksplosive, flygtige eller temperaturfølsomme genstande (f.eks. papir, viskestykker, plastposer, rengøringsmidler og spraydåser) i skuffen under ovnen, da disse emner kan antændes under brug og forårsage brand.
- Tilberedning med olie eller fedtstof på en kogeplade uden opsyn kan medføre brand.

Forsøg aldrig at slukke en brand med vand. Sluk for apparatet i stedet for, og tildæk ilden med for eksempel et låg eller et brandtæppe.

- Tildæk eller bloker aldrig ventilationsåbningerne på nogen måde.

**ADVARSEL!**

Risiko for forbrændinger!

- Kogegrej og tilgængelige dele af apparatet kan blive meget varme under brug. Pas på ikke at røre ved varme dele.
- Ovnlågen kan blive meget varm under brug.
- Anbring ikke metalgenstande såsom knive, gaffler, skeer eller låg på kogezoneerne, da disse elementer kan blive meget varme.

**ADVARSEL!**

Risiko for elektrisk stød!

- Hvis kogefladen er revnet, skal apparatet straks slukkes og afbrydes fra lysnettet. Apparatet må ikke anvendes eller berøres.
- Hold ledninger til andre apparater på sikker afstand, så de ikke kan blive klemmt fast i ovnlågen, da de kan blive beskadiget og forårsage kortslutning.

**FORSIGTIG!**

Tildæk ikke ovnvæggene med stanniol. Stanniol forhindrer luftcirkulationen i ovnen, hindrer tilberedningsprocessen og skader ovnrummets emalje.

Sikkerhedsmærkater

Disse sikkerhedsmærkater findes på apparatet.



Forsigtig! Risiko for vipning.



Advarsel! Der skal monteres stabilisering for at undgå, at apparatet vælter.

Bortskaffelse



Bortskaf emballagen på miljøvenlig vis.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det Europæiske Direktiv 2012/19/EF for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Symbolet på apparatet eller dets emballage angiver, at det ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed, som forkert affaldshåndtering af produktet ellers kunne forårsage. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune eller genbrugsstation, eller den forretning, hvor du købte produktet.

KOM I GANG

Installation

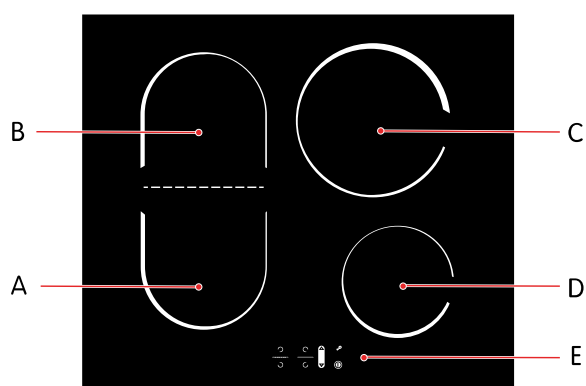
Se afsnit "Installation", side 29.

Før du begynder at bruge komfuret

1. Fjern al transportemballage og alt udstyr fra komfuret.
2. Rengør alt tilbehør og alle redskaber med varmt vand og almindeligt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
3. Rengør kogepladens glaskeramiske overflade med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, som kan forårsage ridser, f.eks. ståluld, skuresvampe eller pletfjernere.
4. Opvarm ovnen til 275 ° C for 60 minutter uden madvarer. Udluft rummet, da komfuret vil afgive den karakteristiske lugt af nyt apparat.

ADVARSEL! Kontrollér, at alle emballagerester er blevet fjernet fra ovnrummet.

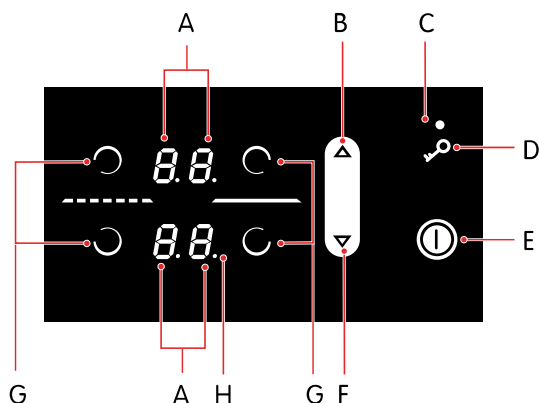
Oversigt over kogeplader



- A. Forreste venstre kogezone
- B. Bageste venstre kogezone
- C. Bageste højre kogezone
- D. Forreste højre kogezone
- E. Betjeningspanel til kogeplade

Betjeningspanel til kogeplade

Brug berøringssymbolerne til at betjene kogepladen.



- A. Effekt og andre individuelle angivelser for kogezone (se nedenfor)
- B. Effektforøgelse og timer
- C. Indikationspunkt for børnesikring
- D. Børnesikring til/fra
- E. Kogeplade til/fra
- F. Effektformindskelse og timer
- G. Vælg kogezone
- H. Indikationspunkt for timerfunktion

Mulige angivelser for individuelle kogezone



Effektniveau eller timerangivelse.



Power boost er aktiveret. Se afsnit "Brug af power boost", [side 13](#).



Kogezonen er stadig varm, efter at den er blevet slukket. Se afsnit "Indikator for restvarme", [side 14](#).



Der er intet kogegrej på kogezonen, kogegrejet er for lille, eller materialet i kogegrejet er uegnet til induktionsplader. Se afsnit "Egnet kogegrej", [side 11](#).



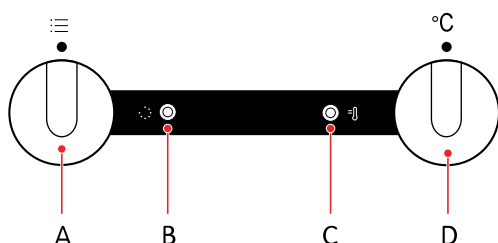
Betjeningspanelet er dækket af en genstand eller af spildt væske.



To kogezone er forbundet og bruges som én. Se afsnit "Brug den forbundne kogezone", [side 14](#).

Betjeningselementer til ovn

Drej vælgerne for at betjene ovnen.



- A. Vælger for kogefunktion
- B. Indikatorlampe for drift (gul)
- C. Indikatorlampe for temperatur (rød)
- D. Temperaturvælger

Lamper

Indikatorlampen for drift lyser, når ovnen eller en af kogepladerne er tændt. Indikatorlampen for temperatur tændes, når ovnen varmer op, og slukkes, når ovnen har nået den valgte temperatur.

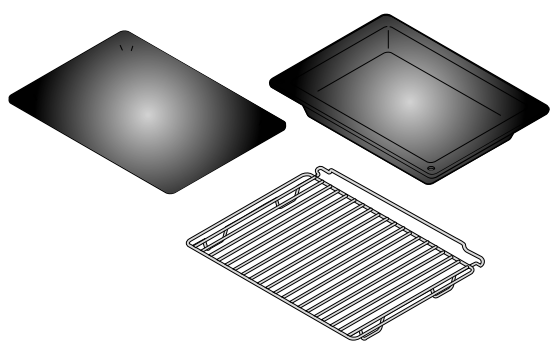
Åbn lågelåsen

Ovnlågen låses automatisk, når du lukker den.

1. Skub forsigtigt dørlåsen mod højre med tommelfingeren.
2. Træk i ovnlågen, mens du stadig skubber lågelåsen.

Tilbehør

Komfuret er udstyret med nyttigt tilbehør til at forbedre brugen af det.

**Lave plader**

Til bagning af bagværk eller som drypbakke.

Ekstra dyb plade (bradepande)

Til stegning af store mængder grøntsager og kød eller til henkogning af madvarer.

Rist

Til at grille kød eller fisk.

MADLAVNING MED KOGEPLADEN

Oversigt over kogeplader

Kogepladens overflade

Kogepladens overflade er fremstillet af et kompakt glaskeramisk materiale. Her er nogle råd til, hvordan overfladen bruges og vedligeholdes.

- Overfladen er yderst modstandsdygtig over for temperaturændringer, men kan blive beskadiget af nedfaldende tunge genstande. Overfladen kan gå itu straks eller et stykke tid efter at være blevet ramt.

**ADVARSEL!**

Hvis overfladen går itu, skal apparatet straks afbrydes fra lysnettet. Apparatet må ikke benyttes.

- Sørg for, at kogezone og bunden af kogegejet er rene og tørre for at forbedre ydelsen og forhindre skader på overfladen.

**FORSIGTIG!**

Hvis der spildes sukker eller mad med højt sukkerindhold på overfladen, mens den er varm, skal sukkeret straks fjernes fra den varme overflade ved hjælp af en klud eller en skraber. Ellers kan overfladen blive beskadiget.

Brug aldrig nogen form for rengøringsmidler til at rengøre overfladen, mens den er varm.

- Brug ikke kogepladen som opbevaringsområde, da det kan resultere i ridser eller skader.
- Brug ikke kogegejet af aluminium eller plastik på varme kogezone.
- Anbring ikke genstande af plastik eller stanniol på kogepladen.

Driftsprincip for kogepladen

Kogepladen fungerer ved hjælp af induktionsprincippet. Det betyder, at der produceres varme direkte i bunden af kogegejet, og at kogepladens overflade kun opvarmes indirekte, når kogegejet bliver varmt. Der genereres ingen varme, hvis du tænder for en kogezone, hvis der ikke er placeret kogegejet på zonen. For at induktion skal fungere, skal bunden af kogegejet bestå af et ferromagnetisk materiale.

Egnet kogegejet

Sørg for, at dit kogegejet er egnet til induktionsvarme.

**ADVARSEL!**

Anbring ikke udstyr mellem kogezone og bunden af kogegejet, for eksempel udstyr, der gør det muligt at benytte ikke-magnetisk kogegejet. Brug af sådant udstyr kan medføre forbrændinger og skader på komfuret.

Overvej følgende aspekter, når du vælger kogegejet til din induktionsplade.

- Eksempler på velegnet kogegejet er kogegejet lavet af stål, emaljebelagt kogegejet og kogegejet af støbejern. Hvis du ikke er sikker, kan du anbringe en magnet på bunden af kogegejet. Hvis magneten sætter sig fast, er kogegejet lavet af ferromagnetisk materiale og derfor egnet til induktionsplader.
- Brug kun kogegejet med flad bund. Hvad enten det er tilsigtet eller ej, kan kogegejet med konkav eller konveks bund påvirke opvarmningsprocessen og beskadige pladens overflade og kogegejet.
- Kogegejet skal have en bund, der er mindst 2,25 mm tyk.
- Den minimale diameter af kogegejet afhænger af kogezonens diameter.

Diameter af kogezone	Minimumsdiameter af kogegrej
145 mm	90 mm
180 mm	110 mm
210 mm	130 mm



Når du køber kogegrej, skal du være opmærksom på, at den angivne diameter normalt henviser til den øverste kant eller til låget, som normalt er større end diameteren af bunden.

Eksempler på uegnet kogegrej er kogegrej fremstillet af legeret stål med kobber- eller aluminiumsbund og kogegrej af glas. Garantien dækker ikke skader på komfuret, som skyldes brug af uegnet kogegrej.

Grundlæggende betjening af kogepladen

Tænd for kogepladen

Før du tænder for kogepladen, skal du tørre støv eller pletter af den og kontrollere, at bunden af kogegrejet er rent. Det hjælper med at undgå ridser og fastbrændte urenheder på kogepladens overflade.

1. Berør , og hold i 1 sekund for at tænde for kogepladen.
Hvis du ikke tænder for en kogezone inden for 10 sekunder, slukkes kogepladen.

Første gang komfuret tilsluttes til lysnettet eller efter et strømsvigt er børnesikringen aktiveret.

Tænd for en kogezone

1. Placer kogegrejet midt i den valgte kogezone.
2. Berør  for den kogezone, du ønsker at bruge.
3. Berør  eller  for at vælge effektniveau.
Berør  først for at starte på effektniveau 9.
Tryk på og hold  eller  for at ændre effektniveau hurtigere.

Hvis displayet skifter mellem  og det indstillede effektniveau, er kogegrejets bund for lille, eller der er ikke noget kogegrej på kogezone. Hvis du placerer kogegrej med en passende størrelse på kogezone inden for 10 sekunder, starter varmen ved det indstillede effektniveau. Hvis ikke, slukkes kogezone.

Sluk for en kogezone

1. Berør  for den kogezone, der skal slukkes.
2. Berør  gentagne gange for at vælge effektniveau 0.
Du kan også berøre  og  samtidigt for at slukke for kogezone straks.



ADVARSEL!

Efter brug skal kogezone altid slukkes ved hjælp af berøringsknapperne. Hvis du fjerner kogegrejet, slukkes kogezone automatisk, men du bør ikke forlade dig på dette.

Hvis alle kogezone indstilles til effektniveau 0, slukkes kogepladen automatisk efter et par sekunder.

Kogepladens effektniveauer

Vælg det effektniveau, der passer bedst til det, du ønsker at gøre.

Her er nogle eksempler på, hvordan de forskellige effektniveauer anvendes.

Effektniveau	Brug til
0	Brug kun restvarme.
1-2	Hold maden varm. Langsom simring af små mængder mad.
3	Langsom simring
4-5	Langsom kogning/stegning af større mængder. Stegning af store stykker.
6	Stegning eller bruning.
7-8	Stegning.
9	Kogning af store mængder. Svitse eller braisere.
P power boost	Start tilberedningsprocessen. Opvarm store mængder vand. Tilbered meget store mængder mad.

Sluk for kogepladen

Sluk for kogepladen straks efter brug.

1. Gør et af følgende:

- Berør , og hold den nede i ét sekund.
- Indstil effektniveauet til  for alle kogezone. Kogepladen slukker automatisk efter et par sekunder.



BEMÆRK!

Sørg for at rengøre overfladen efter hver brug af kogepladen, efter at den er kølet af. Det vil forhindre urenheder i at brænde fast i den varme overflade ved næste brug.

Brug af power boost

Brug power boost til hurtigt at koge vand eller opvarme stegepanden.



ADVARSEL!

Efterlad ikke komfuret uden opsyn under brug af power boost. Power boost er ekstremt kraftig.

1. Berør  for den kogezone, du ønsker at bruge.
2. Vælg effektniveau 9.
3. Berør  én gang.
 vises på displayet.
4. Berør  for at skifte effektniveau tilbage til 9.

Power boost deaktiveres automatisk efter 10 minutter, og effektniveauet vender tilbage til niveau 9.

Spar energi

Her er nogle tips til, hvordan du kan spare energi.

- Brug kogegrej, som passer til den mængde mad, du tilbereder. Kogepladen justerer automatisk effekten til kogegrejets størrelse. Du bruger mere energi, hvis du bruger kogegrej, der er større end nødvendigt.
- Tildæk kogegrejet med et låg, når det er muligt.
- Hvis en ret tager lang tid at tilberede, kan du bruge en trykkoger.
- Grøntsager, kartofler og så videre kan koges i mindre mængder vand. Maden koges lige så godt, så længe kogegrejet er tæt lukket med et låg. Når vandet er kommet i kog, reduceres varmen til et niveau, der lige netop er nok til at bevare en langsom simring.

Yderligere kogepladefunktioner

Brug den forbundne kogezone

Kombiner to kogezone til én stor kogezone, og brug den, når du for eksempel bruger en stor oval pande eller en grillpande.

Brug kogegej med en størrelse op til 40 x 25 cm. Kogegej med tung bund fordeler varmen mere jævnt.

1. Placer kogegejet på de to kogezone til venstre.
Sørg for, at det ikke dækker betjeningspanelet.
 2. Berør  for at tænde for kogepladen.
 3. Berør  for de to kogezone til venstre samtidigt, og hold i 3 sekunder.
 vises for kogezone længst til venstre.
 4. Indstil effektniveauet med  og .
- BEMÆRK! Du kan ikke bruge Power boost til den forbundne kogezone.**
Fra nu af betjenes den forbundne kogezone med  for den forreste venstre kogezone.

Sluk for den forbundne kogezone ved at reducere effektniveauet til 0. Begge kogezone fungerer nu hver for sig.

Automatisk slukning af kogepladen

Hvis du placerer en genstand eller spilder væske på berøringssymbole, slukkes kogepladen efter 10 sekunder.

 blinker på displayet for alle kogezone, og der lyder et lydsignal. Lydsignalet stopper, når du fjerner genstanden eller tørrer den spildte væske op.

Slukning af automatisk kogezone

Hvis du ikke ændrer effektniveauet for en kogezone, slukkes den automatisk efter 10 timer ved effektniveau 1-8, og efter 3 timer for effektniveau 9.

Indikator for restvarme

Kogezone opvarmes indirekte af det opvarmede kogegej og forbliver varm i et stykke tid, selv efter at den er blevet slukket. Brug restvarmen til at holde maden varm eller til optøning.

Restvarme angives af  på displayet, men selv efter at  er slukket, kan kogezone være varm!



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger på grund af restvarme.

Brug børnesikringen

Brug børnesikringen til at forhindre utilsigtet brug af kogepladen.

- Når kogepladen er slukket, er alle berøringssymboler undtagen  låst.
- Når kogepladen er tændt, er alle berøringssymboler undtagen  og  låst. Kogepladen kan stadig slukkes ved hjælp af .

Aktivér børnesikringen

1. Berør , og hold den nede i 1 sekund.
Når  lyser, er børnesikringen aktiveret.
2. Tryk på  igen, og hold i 1 sekund for at slå børnesikringen fra.

Første gang komfuret tilsluttes til lysnettet eller efter et strømsvigt er børnesikringen aktiveret.

Brug af timeren

Brug timeren til at indstille tilberedningstiden for hver kogezone hver for sig. Når tiden udløber, slukkes kogezone, og der lyder et lydsignal.

Tænd for timeren

1. Tænd for kogezone, og indstil effektniveauet.
2. Berør  for kogezone igen.
 vises, og den indstillede tid vises på de to displays for kogezone overfor.
3. Berør  eller  for at indstille timerværdien i minutter fra 1 til 99.
Hold  eller  for at ændre værdien hurtigere.
Nedtællingen starter automatisk, når værdien er indstillet. Efter et par sekunder vender displayet tilbage til at vise effektniveauerne, og den aktive timer angives af et decimaltegn ud for effektværdien.

Når tiden udløber, lyder der en lydalarm, og kogezone slukkes. Sluk for alarmen ved at berøre en vilkårlig tast. Hvis du ikke rører ved en tast, slukkes alarmen automatisk efter 2 minutter.

Sluk for timeren

Hvis du vil slukke for timeren, før tilberedningstiden udløber.

1. Berør  to gange for den relevante kogezone.
2. Reducér tilberedningstiden til 0 ved hjælp af , eller berør både  og  samtidigt for straks at nå 0.
Timeren slukkes efter et par sekunder.

Visning og ændring af den resterende tilberedningstid

1. Berør  to gange for den relevante kogezone.
Den resterende tilberedningstid vises.
2. Berør  eller  for at øge eller reducere tilberedningstiden.

MADLAVNING MED OVNEN

- Brug mørke eller sorte bageplader belagt med silicium eller emalje. De leder varmen bedre.
- Det sparer energi at bage mange typer af bagværk den ene efter den anden, fordi ovnen allerede er varm. Det bruger mere energi at opvarme en ovn, som er kølet af.
- Der kan somme tider dannes damp på indersiden af ovnen under tilberedningen. Dampen kan kondenseres på lågen og på komfurlåget. Dette er normalt og påvirker ikke komfurets funktion. Tør eventuelt kondensvand af med en klud.
- Hvis du efterlader retten i ovnen, efter at den er færdig, kan der fordampe væde fra den og kondensere på frontpanelet og ovnlågen.



Du kan slukke for ovnen ca. 10 minutter før slutningen af tilberedningsprocessen. Det vil spare energi, fordi den allerede opbyggede varme udnyttes.

Tilberedningsfunktioner

FastPreheat



Brug denne ovnfunktion til at opvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt. Brug ikke denne funktion til tilberedning. Anbefalet temperatur: 50-275 °C.

Overvarme og undervarme



Brug denne ovnfunktion til at tilberede kød eller kager, som kun kan bages eller steges ved et enkelt højdeniveau. Overvarmen og undervarmen vil udstråle varme jævnt i ovnen. Anbefalet temperatur: 200 °C.

Undervarme og blæser



Brug denne ovnfunktion til bagværk med gær, der hæver langsomt, eller til at henkoge frugt og grøntsager. Brug den anden skinne fra neden og en lav bageplade for at lade den varme luft cirkulere hen over rettens overside. Anbefalet temperatur: 180 °C.

Grill



Brug denne ovnfunktion til at grille små mængder af åbne sandwiches og pølser eller til at riste brød. Ved brug af denne funktion er kun grillelementet tændt. Anbefalet temperatur: 230 °C.

Stor grill



Brug denne ovnfunktion til at grille små mængder af åbne sandwiches, pølser og kød eller til at riste brød. Både grillvarmen og overvarmen er tændt ved brug af denne funktion. Anbefalet temperatur: 230 °C.

Grill med blæser



Brug denne ovnfunktion til at:

- grille kød, fisk og grøntsager
- stege store stykker kød eller fjerkræ på et enkelt højdeniveau
- lave gratinerede retter
- brune mad, så den får en sprød overflade

Grillelementet og blæseren er aktiveret samtidigt ved brug af denne funktion. Anbefalet temperatur: 170 °C.

Varm luft



Brug denne ovnfunktion til at stege kød eller bage bagværk på flere niveauer samtidigt. Den cirkulerende varme og blæseren vil sørge for, at varm luft konstant cirkulerer rundt om maden. Anbefalet temperatur: 180 °C.

Varm luft og undervarme



Brug denne ovnfunktion til at bage:

- pizzaer
- æbletærter
- frugtkager
- fugtigt bagværk
- hævet dej
- mørdej

Undervarmen, den cirkulerende varme og blæseren vil sørge for, at varm luft konstant cirkulerer rundt om maden. Anbefalet temperatur: 200 °C.

GentleBake



Brug denne ovnfunktion til at stege kød, tilberede fisk eller bage bagværk på et enkelt niveau. Det giver en nænsom, langsom og jævn bagning, så maden bliver blød og saftig. Anbefalet temperatur: 180 °C.

Optøning



Brug denne ovnfunktion til at optø fødevarer, f.eks.:

- kager med piskefløde eller smørbaseret creme
- kager og bagværk
- brød og rundstykker
- dybfrossen frugt

Oftest skal maden tages ud af emballagen.



BEMÆRK!

Fjern eventuelle metalklemmer eller clips.

Vend, omrør og adskil stykker, der er frosset sammen, når det halve af optøningstiden er gået.

I optøningstilstand cirkulerer blæseren luften, men ingen varme er aktiveret. Det bruges til at optø frossen mad langsomt.

WaterClean



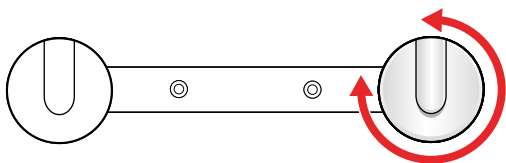
Brug denne ovnfunktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnen. Kun undervarmen udstråler varme. Programmet tager 30 minutter. Anbefalet temperatur: 70 °C.

Tænd og sluk for ovnen

1. Drej ovns funktionsvælger til en af tilberedningsfunktionerne for at tænde for den.
2. Drej ovns funktionsvælger til **0** for at slukke den.

Ændring af ovntemperatur

Vælg en passende temperatur til det, du tilbereder.



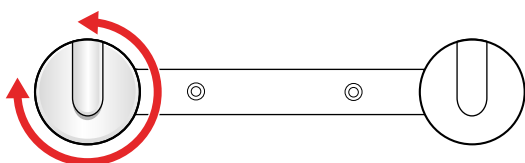
1. Drej temperaturvælgeren med uret for at øge temperaturen eller mod uret for at sænke temperaturen.

FORSIGTIG! Drej ikke vælgeren til under nul. Det kan beskadige termostaten.

Temperaturområdet er 50-275 °C.

Ændring af ovntilberedningsfunktion

Vælg en passende tilberedningsfunktion til det, du tilbereder.



1. Drej vælgeren for tilberedningsfunktion med uret eller mod uret for at skifte mellem de tilgængelige funktioner.



Tilberedningsfunktionen kan også ændres under tilberedningen.

Vejledning til brug af ovnfunktioner

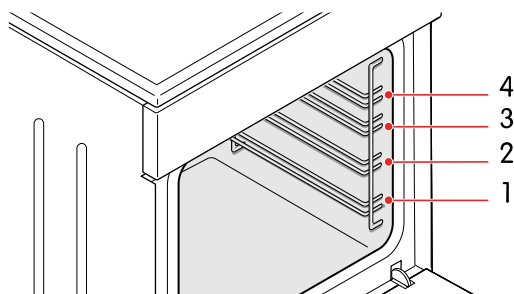
Find den mest velegnede ovntilberedningsfunktion til dine behov ved hjælp af følgende tabel.

Tilberedningsmetode	Type af madvare	Ovntilberedningsfunktion
Stegning	Kød	
	Kød, fjerkræ	
Grill	Åbne sandwiches, pølser	
	Åbne sandwiches, pølser, kød	
	Kød, fisk, grøntsager	
Bruning		

Tilberedningsmetode	Type af madvare	Ovntilberedningsfunktion
Bagning	Bagværk på et enkelt niveau, fisk	
	Bagværk på et enkelt niveau	
	Bagværk på flere niveauer	
	Pizzaer, æbletærter, frugtkager, fugtigt bagværk, hævet dej, mørdej	
	Bagværk med gær, der hæver langsomt	
Gratiner		
Ristning	Brød	
Henkogning	Frugt, grøntsager	

Riller

Ved hjælp af riller kan du vælge mellem 4 forskellige niveauer, når du indsætter en rist eller en plade i ovnen. Niveauerne/rillerne tælles fra bunden og opad.



Det er sikkert at bruge ovnen både med og uden rillerne.



FORSIGTIG!

Anbring ikke bageplader eller andet kogegrej på bunden af ovnen.

Forvarm ovnen

Brug FastPreheat-funktionen til hurtigt at opvarme ovnen til den temperatur, du ønsker.



BEMÆRK!

Denne funktion er ikke egnet til kogning.

1. Drej funktionsvælgeren til
2. Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.

Anbefalinger for grilning

Brug disse anbefalinger, når du griller.

**ADVARSEL!**

Brug kun grillen med ovnlågen lukket.

**ADVARSEL!**

Brug grydelapper eller kødtang. Grillelementet, risten og andet ovntilbehør bliver meget varme under grilning.

- Forvarm grillen i ca. 5 minutter, før du bruger den.
- Hold øje med maden. Maden kan hurtigt blive brændt på grund af den høje temperatur.
- Smør risten med olie for at forhindre kødet i at hænge fast, når du griller direkte på den. Brug den 4. rille.
- Indsæt drypbakken i den første eller anden rille.
- Sørg for, at der er tilstrækkeligt med væske i bakken, når du bruger en bageplade. Ellers kan maden brænde på.
- Vend kødet.
- Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne, når du er færdig med at grille.

Anbefalinger for stegning

Brug disse anbefalinger, når du steger.

- Brug en pande eller plade af hærdet glas, støbejern, hærdet glas eller belagt med emalje.

**BEMÆRK!**

Brug ikke plader af rustfrit stål. De er stærkt varmereflekterende.

- Brug tilstrækkelig væske under tilberedningen til at forhindre kødet i at brænde.
- Tildæk kødet for at holde det saftigt.

Anbefalinger for bagning

Brug disse anbefalinger, når du bager.

- Det anbefales at forvarme ovnen.
- Du kan bage småkager og cookies på lave bageplader på flere niveauer (andet og tredje) samtidigt.

**BEMÆRK!**

Småkager og cookies på den øverste bageplade kan blive færdige før dem på den nederste plade.

- Anbring altid bagepladerne på risten. Fjern risten, hvis du benytter den medfølgende bageplade.

**FORSIGTIG!**

Indsæt ikke bradepanden i den første rille.

- Lav småkager med samme tykkelse for at sikre, at de brunes jævnt.
- Bageudstyr kan ændre form, når det bliver varmt. Dette påvirker ikke dets funktion, og det vil vende tilbage til den oprindelige form, når det køler af.

Henkogning af madvarer

Brug ovnen til at henkoge mad.

1. Tænd for ovnen, og vælg ovnfunktion .
2. Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70°C) i bradepanden.
3. Placer 6 1-liters glas i bradepanden.
4. Indsæt bradepanden i ovnen i den anden rille fra neden.
5. Luk ovnlågen.

Hold øje med maden under tilberedningen, og tag den ud, når væsken i et af glassene begynder at simre.

RENGØRING

Sørg for at rengøre apparatet jævnligt for at få det til at holde længere og blive ved med at se pænt ud.

**ADVARSEL!**

Rengøring må ikke udføres af børn uden opsyn.

**ADVARSEL!**

Risiko for elektrisk stød!

- Afbryd apparatet fra lysnettet før rengøring.
- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet, da det kan resultere i elektrisk stød.

**FORSIGTIG!**

Vent altid, til apparatet er kølet af, før det rengøres.

Rengøring af kogepladens overflade

Rengør altid kogepladens glaskeramiske overflade på den korrekte måde for at sikre, at funktion og udseende holder længe.

**FORSIGTIG!**

- Brug ikke ståluld, grove svampe eller skurepulver, da det kan ridse overfladen. Skrappe sprayrengøringsmidler, afkalkningsmidler og andre uegnede flydende rengøringsmidler kan ligeledes beskadige overfladen.
- Efter rengøring skal alle rester af rengøringsmidler altid fjernes fra overfladen, da de ellers kan beskadige den, næste gang kogepladen opvarmes.

**FORSIGTIG!**

Hvis der spildes sukker eller mad med højt sukkerindhold på overfladen, mens den er varm, skal sukkeret straks fjernes fra den varme overflade ved hjælp af en klud eller en skraber. Ellers kan overfladen blive beskadiget.

Brug aldrig nogen form for rengøringsmidler til at rengøre overfladen, mens den er varm.

- Brug særlige plejeprodukter til rengøring af komfuret, som skaber en beskyttende film, der forhindrer snavs i at klæbe fast til overfladen.
- Fjern mindre urenheder med en fugtig, blød klud, og tør overfladen tør.
- Fjern vandpletter med en mild opløsning af eddike. Denne opløsning må ikke anvendes på rammen, da det kan fjerne dens glans.
- Ved genstridigt snavs bruges specialrensemidler til glaskeramik ved at følge producentens anvisninger. Hvis intet andet virker, fjernes genstridigt snavs med en skraber. Hold skraberens vinkel (45° til 60°), tryk forsigtigt skraberens mod glasset, og skub for at fjerne snavset.

Misfarvning af den glaskeramiske overflade skyldes normalt madrester, der brænder fast på overfladen, eller brug af kogevej af uegnet materiale (såsom aluminium eller kobber). Sådan misfarvning er meget vanskelig at fjerne helt, men det påvirker ikke funktionen af kogepladen og dækkes derfor ikke af garantien.

Rengøring af glasoverflader

Glasoverflader rengøres med udstyr og midler beregnet til rengøring af glas, spejle og vinduer.

**FORSIGTIG!**

Brug ikke grove slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere, da de kan få overfladen til at revne og glasset til at gå itu.

Rengøring af overflader af rustfrit stål

Rengør overflader af rustfrit stål med et mildt rengøringsmiddel og en blød svamp, som ikke vil ridse overfladen.

**FORSIGTIG!**

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmidler, da de kan beskadige overfladen.

Rengøring af emaljeoverflader

Rengør emaljeoverflader med en fugtig svamp. Fjern fedtpletter med varmt vand og et særligt rengøringsmiddel til emalje.

**FORSIGTIG!**

Rengør ikke emaljeoverflader med slibende rengøringsmidler eller redskaber, da de kan forårsage permanent skade.

Rengøring af plastikdele og lakerede overflader

Fjern straks alle pletter på plastikdele og lakerede overflader med en blød ikke-slibende klud og lidt vand. Du kan også bruge rengøringsmidler og -redskaber beregnet til plastikoverflader og lakerede overflader. Følg producentens anvisninger.

**FORSIGTIG!**

Brug ikke slibende rengøringsmidler, slibende redskaber eller alkoholbaserede rengøringsmidler.

Rengøring af ovnen

Rengør jævnlgt ovnrummet.

**FORSIGTIG!**

Læn dig ikke mod den åbne låge, mens ovnrummet rengøres. Stå aldrig på den åbne ovnlåge, og lad ikke børn sidde på den. Ovnlågens hængsler kan blive beskadiget ved for stor belastning.

**FORSIGTIG!**

Brug ikke slibende rengøringsmidler. De vil ridse emaljebelagte overflader.

- Rengør ovnvæggene med en fugtig svamp og rengøringsmiddel. Brug et særligt rengøringsmiddel til emalje til fastbrændte pletter.
- Tør ovnen omhyggeligt efter rengøring.
- Rengør riller ved hjælp af et traditionelt rengøringsmiddel.
- Rengør ovnredskaberne med en svamp og rengøringsmiddel. Du kan bruge specialrengøringsmidler til vanskelige eller fastbrændte pletter.

Brug af WaterClean-programmet

Brug WaterClean-programmet til nemt at fjerne pletter og madrester fra ovnen.

**FORSIGTIG!**

Sørg for, at ovnen er kølet af, før du starter WaterClean-programmet.

1. Drej funktionsvælgeren til
2. Drej temperaturvælgeren til 70 °C.
3. Hæld 0,6 liter vand i en bageplade, og placer den i nederste rille.

4. Lad programmet køre i 30 minutter. Madresterne vil blive bløde.
5. Rengør ovnvæggene af emalje med en fugtig klud.

FEJLFINDING

Du kan løse mange mindre problemer med hjælp fra fejlfindingsoplysningerne. Hvis problemet fortsætter, må du ikke forsøge at reparere apparatet på andre måder end nævnt i denne manual.



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød!

- Forsøg ikke at udføre nogen reparationer selv. Manipulation af apparatet og uprofessionel reparation kan medføre personskade eller skader på apparatet. Det vil også ugyldiggøre garantien. Kontakt i stedet en servicetekniker.
- Udskift ikke selv elledningen. Hvis elledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller af en autoriseret tekniker for at undgå farer.

Generel fejlfinding

Brug denne tabel til at løse generelle problemer med komfuret.

Problem	Løsning
Hovedsikringen i dit hjem springer tit.	Sørg for, at effekten af alle tændte apparater ikke overstiger kapaciteten af lysnettet i dit hjem. Kontakt en servicetekniker.

Fejlfinding på kogepladen

Brug denne tabel til at løse problemer med kogepladen. Se også afsnit "Normal støj under tilberedning med komfuret", [side 25](#).

Problem	Årsag	Løsning
Displayet er frosset fast, og berøringssymbolerne fungerer ikke.		Afbryd apparatet fra lysnettet i et par minutter. Tilslut derpå apparatet igen, og tænd for det.
 blinker på displayet, når en kogezone er blevet tændt.	Kogegrejet er uegnet til induktionskomfurer. Kogegrejet er for lille.	Brug kogegrej med en ferromagnetisk bund med den rigtige størrelse. Se afsnit "Egnet kogegrej", side 11 . Hvis  fortsætter med at blinke, efter at du har slukket og tændt for komfuret igen, skal du afbryde apparatet fra lysnettet, vente i 5 minutter, og tilslutte det igen.
 vises	Kogepladen er overophedet.	Vent, til kogepladen er kølet af. Brug en lavere effektindstilling, og sørg for, at kogegrejet ikke er tomt.
 vises	Der opstod en fejl under betjeningen.	
 vises	Det ønskede effektniveau kan ikke indstilles, fordi den maksimale samlede effekt for kogepladen er blevet nået.	
 blinker på displayet.	Der er placeret en genstand eller spildt væske på berøringssymbolerne på betjeningspanelet.	Fjern genstanden, eller aftør betjeningspanelet.

Problem	Årsag	Løsning
E 3 vises	Uegnet kogegrej uden ferromagnetiske egenskaber.	Brug kogegrej med en ferromagnetisk bund med den rigtige størrelse. Se afsnit "Egnet kogegrej", side 11.
power boost-funktionen slukkes automatisk.	power boost-funktionen slukkes altid automatisk efter 10 minutter.	Aktivér power boost-funktionen igen. Sluk om nødvendigt for kogezone og tænd den igen, før du aktiverer power boost igen.
	power boost-funktionen slukkes, hvis kogezone er overophedet.	Vent, til kogezone er kølet af, før du aktiverer power boost-funktionen igen.
E r eller E + et andet tal end 3 vises	En fejl i de elektroniske kredsløb.	Afbryd apparatet fra lysnettet, vent i 5 minutter, og tilslut det igen. Hvis fejlen vises igen, skal du tilkalde en servicetekniker.

Normal støj under tilberedning med komfuret

Det er normalt, at induktionskogepladen og kogegrejet laver lidt støj under tilberedning.

Type af støj	Beskrivelse
Støj, der skyldes induktion	Induktion får molekyler i kogegrejet til at oscillere. Dette kan medføre mere eller mindre støj afhængigt af materialet af kogegrejet.
Transformatorlignende summen	Sker under tilberedning på høje effektiveauer.
Vibrationer og knitren af kogegrejet	Der opstår støj, når kogegrejet bliver opvarmet, og afhængigt af materialet af kogegrejet og mængden og typen af mad, der tilberedes.
Blæserstøj	En blæser aktiveres, når komfuret bliver varmt indeni. Blæseren kan køre i et stykke tid, selv efter at kogepladen er blevet slukket.



BEMÆRK!

Hvis komfuret ikke virker, skal du afbryde det fra lysnettet, vente et par minutter, og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en servicetekniker.

Fejlfinding på ovnen

Brug denne tabel til at løse problemer med ovnen.

Problem	Løsning
Ovnlyset virker ikke.	afsnit "Udskiftning af ovnlyspæren", side 26
Maden steges/bages ikke tilstrækkeligt.	Sørg for at vælge den rigtige temperatur og tilberedningsfunktion. Sørg for, at ovnlågen er lukket.

Udskiftning af dele

Udskiftning af ovenlyspæren

Når pæren går itu, skal den udskiftes med en halogenpære G9, 25 W.



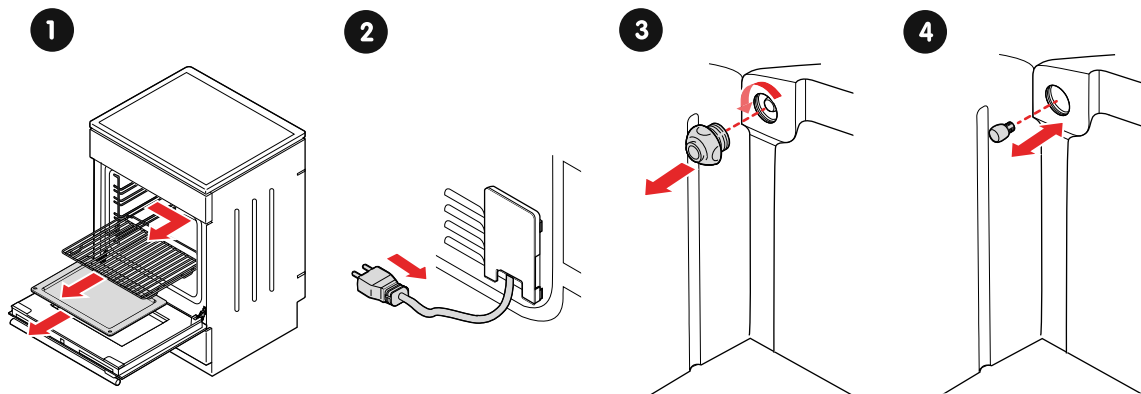
ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød! Før udskiftning af pæren skal apparatet altid afbrydes fra lysnettet.



BEMÆRK!

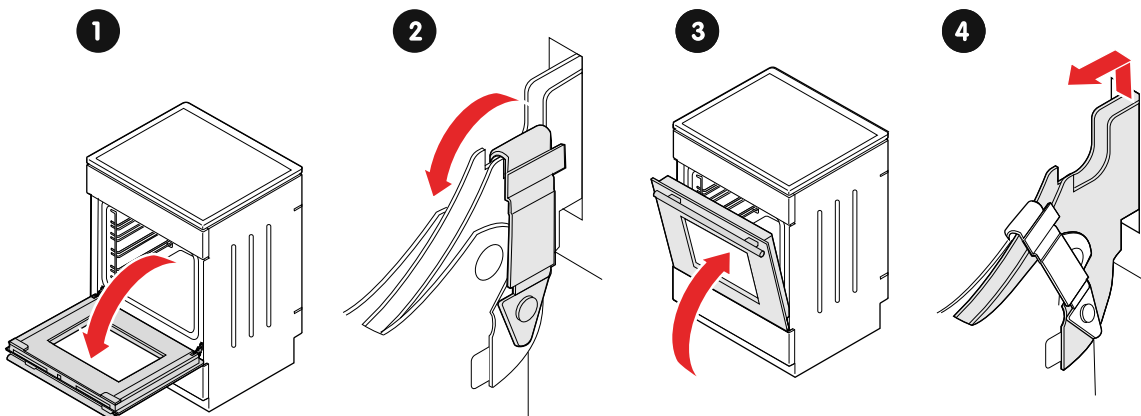
Pæren er ikke dækket af garantien, da det er et forbrugselement.



1. Fjern rist, skinner og plader.
2. Afbryd komfuret fra lysnettet.
3. Fjern dækslet på pæren.
4. Udskift pæren.
ADVARSEL! Brug beskyttelse, når du fjerner den gamle pære, for at undgå at brænde dig.
FORSIGTIG! Pas på ikke at beskadige emaljeoverfladen.
5. Monter dækslet.
6. Tilslut komfuret til lysnettet.

Udskiftning af ovenlågen.

Fjern og udskift ovenlågen, hvis den går i stykker, eller hvis du har brug for at fjerne glastruden i ovenlågen. Se afsnit "Afmontering og montering af glastruden i ovenlågen", [side 27](#).



1. Åbn ovnlågen helt.
2. Hæv den op, og fold låsene på lågens hængsler.
3. Fold forsigtigt lågen til en vinkel på ca. 15°.
4. Fjern lågen: træk hængslerne ud af åbningerne.

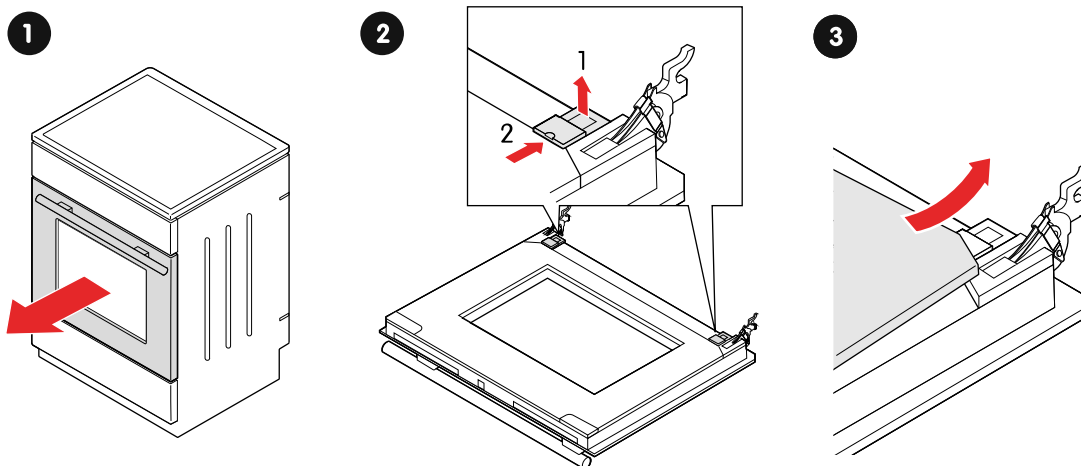
Monter i omvendt rækkefølge.

**FORSIGTIG!**

Sørg for, at hængslerne er korrekt placeret i krogene. Ellers kan lågen muligvis ikke åbnes og lukkes ordentligt.

Afmontering og montering af glasruden i ovnlågen

Afmonter glasruden i ovnlågen, hvis den er itu, eller du ønsker at rengøre den.



1. Afmonter ovnlågen fra apparatet (afsnit "Udskiftning af ovnlågen.", side 26).
2. Løft holderne lidt, og træk dem ud.
3. Løft den nederste ende af glasruden op, og fjern den.

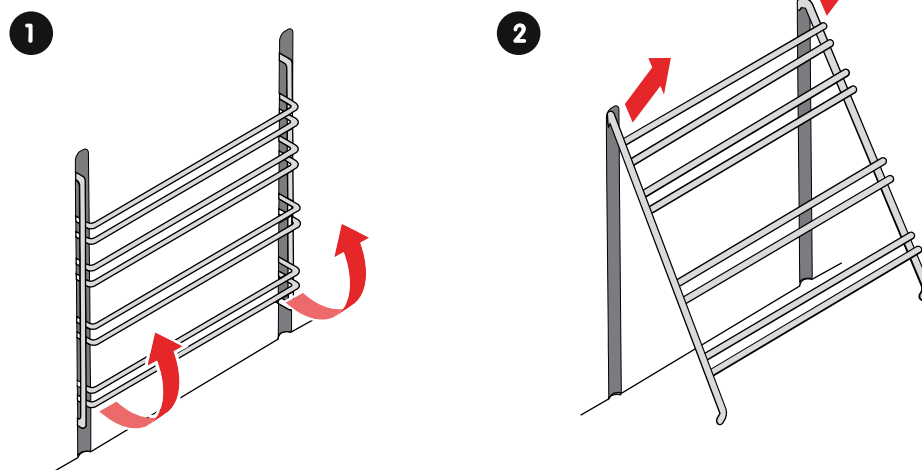
Monter i omvendt rækkefølge.

**BEMÆRK!**

Markeringerne (halvcirkel) på lågen og glasruden skal overlappe hinanden.

Afmontering og montering af rillerne

Brug denne fremgangsmåde til at afmontere og montere rillerne.



1. Træk den nederste del af rillerne ud af ovenvæggen.

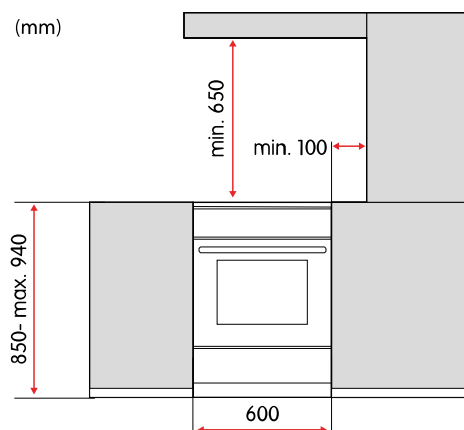
2. Træk rillerne ud af hullerne foroven.

Monter rillerne i omvendt rækkefølge.

INSTALLATION

Placering af komfuret

Sørg for at placere komfuret i henhold til mål og andre faktorer beskrevet i dette afsnit.



ADVARSEL!

Risiko for brand!

- Sørg for, at gulvet og de tilstødende vægge kan modstå en temperatur på mindst 90 °C.
- Placer ikke komfuret bag ved en pyntedør, da det kan blive overophedet.



ADVARSEL!

Komfuret er beregnet til at anbringes direkte på gulvet uden støtter eller sokler.



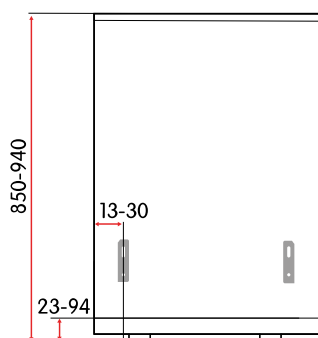
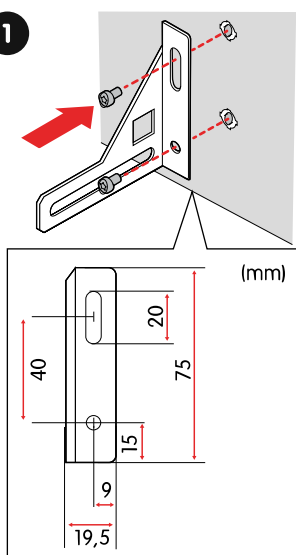
FORSIGTIG!

Anbring ikke komfuret i nærheden af kraftige varmekilder som f.eks. fastbrændselsfyr, da den høje temperatur kan beskadige komfuret.

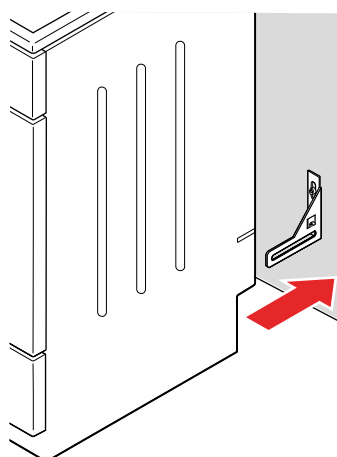
Fastgørelse af komfuret til en væg

Komfuret forhindres i at vælte ved at fastgøre det til en væg.

1



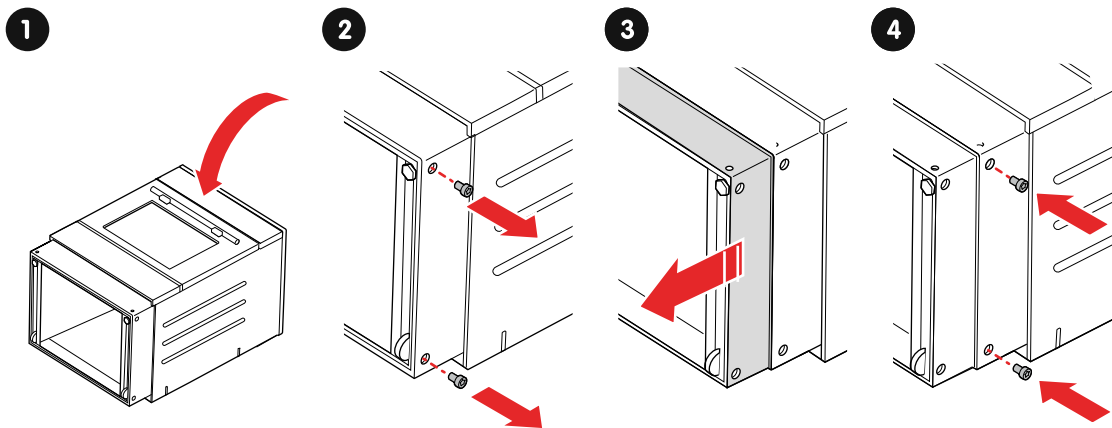
2



1. Fastgør beslaget til væggen ved hjælp af de medfølgende skruer og rawlplugs.
ADVARSEL! Hvis de medfølgende skruer og rawlplugs ikke er egnede til væggen, skal der anvendes skruer og rawlplugs, som vil garantere sikker montering på væggen.
2. Placer komfuret ud for beslaget, og fastgør det.

Justering af komfurets højde

Komfurets højde kan justeres fra 850 mm til 940 mm.



1. Læg komfuret ned på gulvet på dets bagside.
2. Skru skrueerne løs.
3. Juster højden.
4. Skru skrueerne i igen.

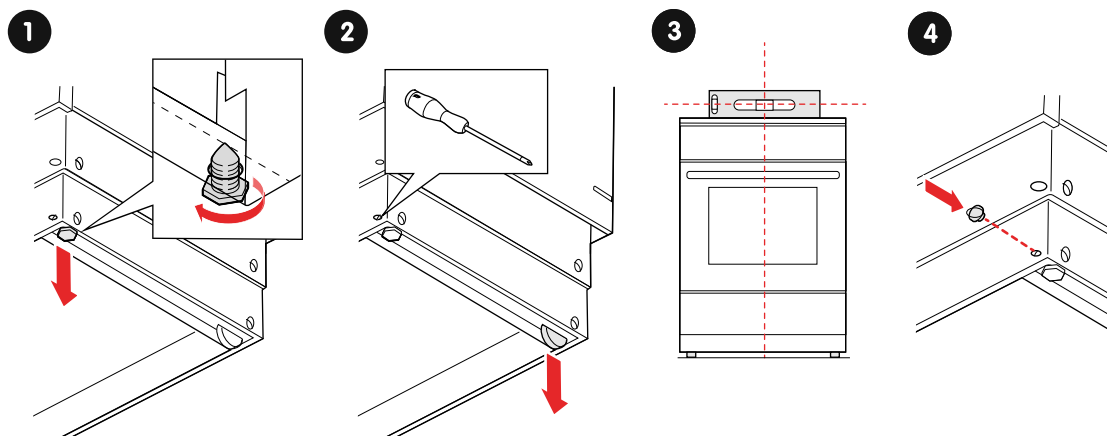
Nivellering af komfuret

Niveller komfuret ved at justere højden af fødderne for og hjulene bag hver for sig.



ADVARSEL!

Komfuret skal installeres, så det er i niveau vandret.



1. Drej de forreste fødder for at justere højden.
2. Drej hjuljusteringsskruerne for at justere højden af hjulene bag.
3. Læg et vaterpas oven på komfuret for at kontrollere den vandrette position. Juster efter behov.
4. Sæt blændpropperne i hullerne.

Tilslut til lysnettet.

Tilslut komfuret til enten en enkeltfaset eller trefaset strømforsyning.



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød! Tilslut ikke selv komfuret til lysnettet. Komfuret må kun tilsluttes af en autoriseret tekniker.



ADVARSEL!

- Den elektriske installation skal følge de lokale bestemmelser.
- Til enkeltfaset strømforsyning benyttes en ledning på $3 \times 4,0 \text{ mm}^2$ mærket H05VV-F 3G4 eller bedre.
- Til trefaset strømforsyning benyttes en ledning på $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ mærket H05VV-F 5G1.5 eller bedre.
- Brug ikke eksterne timere eller særskilte fjernbetjeningssystemer til at kontrollere komfuret.

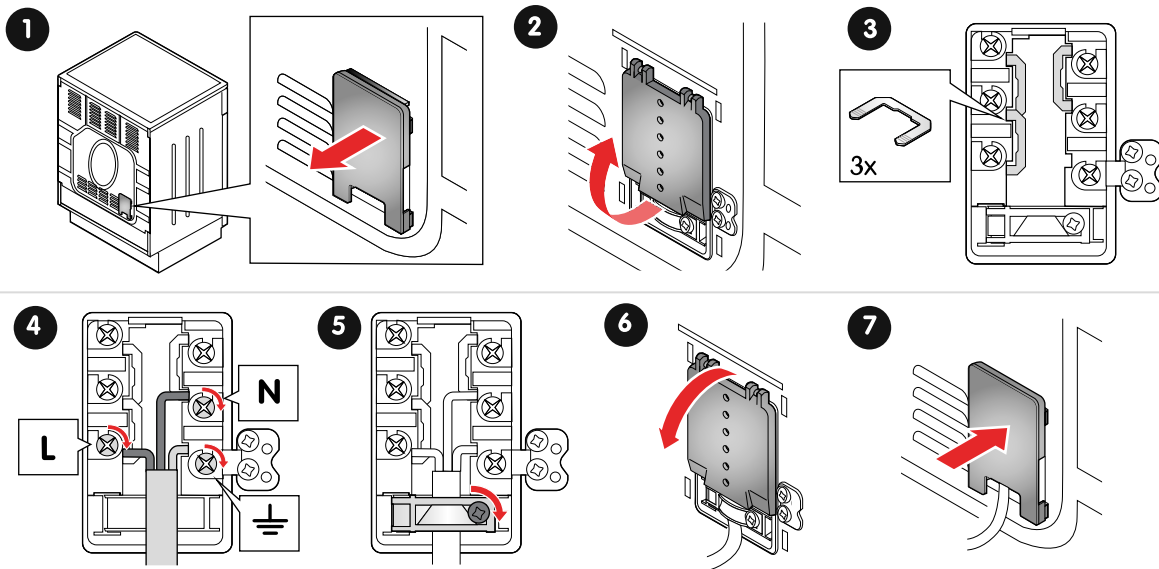


FORSIGTIG!

Læs nøje brugsvejledningen, før apparatet tilsluttes. Reparationer eller garantikrav, som måtte opstå på grund af forkert tilslutning eller brug af komfuret, dækkes ikke af garantien.

Tilslutning til en enkeltfaset strømforsyning

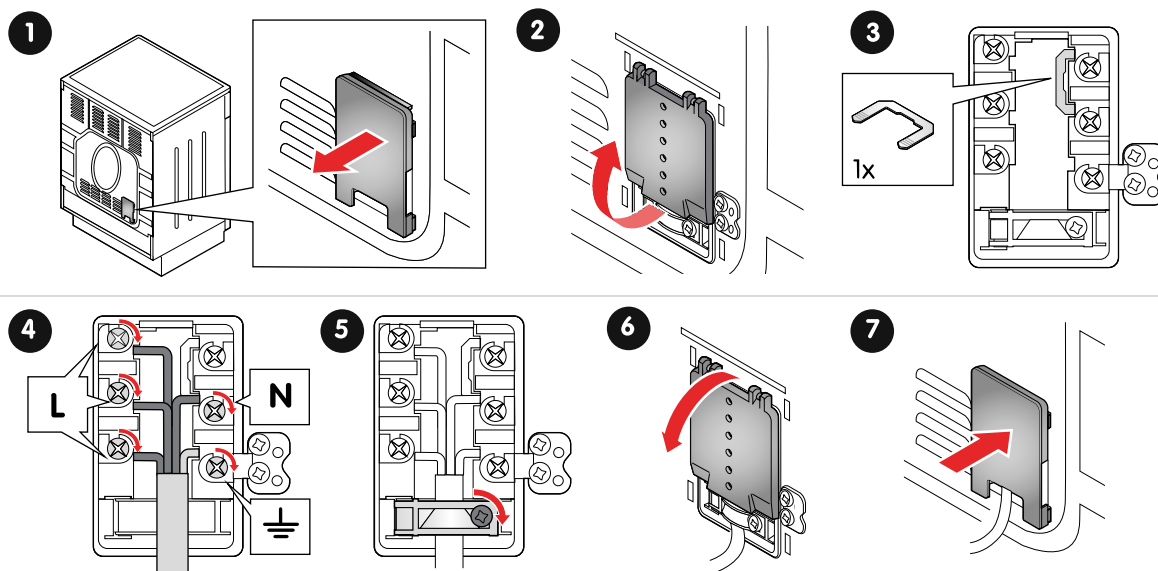
Følg disse anvisninger for at tilslutte komfuret til en enkeltfaset strømforsyning på 220-240 V, 50-60 Hz.



1. Fjern beskyttelsesdækslet på klemmekassen.
2. Åbn dækslet på terminalen.
3. Montér forbindelsesstykkerne.
4. Fastgør kablerne til terminalen ved hjælp af skrueerne.
ADVARSEL! Kontrollér, at den beskyttende jordledning er korrekt fastgjort.
5. Fastgør kablet med clipsen.
6. Luk dækslet på terminalen.
7. Monter beskyttelsesdækslet på klemmekassen.

Tilslutning til en trefaset strømforsyning

Følg disse anvisninger for at tilslutte komfuret til en trefaset strømforsyning på 380-415 V 3N~, 50 Hz.



1. Fjern beskyttelsesdækslet på klemmekassen.
2. Åbn dækslet på terminalen.
3. Montér forbindelsesstykket.
4. Fastgør kablerne til terminalen ved hjælp af skrueerne.
ADVARSEL! Kontrollér, at den beskyttende jordledning er korrekt fastgjort.
5. Fastgør kablet med clipsen.
6. Luk dækslet på terminalen.
7. Monter beskyttelsesdækslet på klemmekassen.

Gør følgende, når tilslutningen er udført

1. Kontrollér, at lysnettet er korrekt installeret.
2. Kontrollér, at varmelegemer og betjenings- og styreelementer fungerer korrekt.

Indstilling af maks. kogepladeeffekt

Maks. kogepladeeffekt er 7200 W som standard. Hvis den tilgængelige effekt eller sikringsstørrelse er begrænset, indstilles en lavere maksimal effekt.

1. Tilslut komfuret til lysnettet.
2. Berør , og hold i 1 sekund for at deaktivere børnesikringen.
3. Berør  for bageste venstre og forreste højre kogezone samtidigt.
Den aktuelle maksimale effekt vises.
4. Berør  eller  for at indstille den ønskede maksimale effekt.
De tilgængelige effektindstillinger er 7200 W, 6000 W, 3500 W, og 2800 W.
5. Berør igen  for øverste venstre og nederste højre kogezone samtidigt for at lagre den nye indstilling.

 vises på den valgte kogezone, når den maksimale effekt for kogepladen er nået. Afhængigt af den indstillede maksimale effekt er det måske ikke muligt at benytte et højt effektniveau for flere kogezone samtidigt.

TILLÆG

Specifikationer

Produktkode	CIS5623V
Højde	90 cm
Bredde	59,7 cm
Dybde	59,4 cm
Vægt	51,3 kg
Volumen af ovnrum	70 l
Strømforsyning	220-240 V, 50-60 Hz 380-415 V 3N~, 50 Hz
Elektrisk kapacitet	10 500 W

Kogezone	Diameter	Effekt
Forrest til venstre	18 cm	2 kW
Bagest til venstre	18 cm	2 kW
Bagest til højre	21 cm	2 kW
Forrest til højre	14,5 cm	1,6 kW

EU-direktiver og standarder

Dette produkt opfylder de relevante EU-direktiver og bestemmelser og bærer CE-mærkningen. Hvis EU-overensstemmelseserklæringen ikke følger med produktet, fås en kopi på anmodning.

Ydeevnen af dette produkt overholder EN 60350-1-standarden.

ELVITA



elonGROUP

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