

FCI900W

Brugermanual

User manual

Användarmanual

scandomestic

Scandomestic A/S · DK-8600 Silkeborg · Tel.: + 45 7242 5571 · www.scandomestic.dk

Kære kunde!

- Læs denne brugsanvisning før du tager produktet i brug første gang. Det vil hjælpe dig med at bruge og vedligeholde det korrekt samt forlænge levetiden.
- Gem brugsanvisningen til senere brug, hvis dette skulle blive nødvendigt og sørg for, at vejledningen følger, hvis produktet skifter ejermand.

Denne brugsanvisning indeholder sikkerhedsinstruktioner, betjeningsvejledninger, installationsinstruktioner og tips til problemløsning mm.

Før du ringer efter service:

- Gennemgå afsnittet om tips til problemløsning. Dette vil hjælpe dig med selv at løse nogle de mest almindelige problemer.
- Hvis du ikke selv kan løse problemerne, ring da efter hjælp fra professionelle teknikere.

Når De ringer op:

- Skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.
- Skal De opgive, hvor og hvilken forhandler produktet er købt hos, samt oplyse købsdatoen.

Uberettiget tilkaldelse af teknisk service:

Inden service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om forbedring er uberettiget, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Reklamationsfrist:

Reklamationsfrist omfatter udelukkende fabriksnye produkter indkøbt i Danmark. Reklamationsfristen er gyldig 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdatoen fremgår. Funktionsvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af reklamationsfristen. Reklamationsfristen indskrænker ikke købers rettigheder iflg. lovgivningen.

Reklamationsfristen omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødeløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer eller elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end Scandomestic A/S autoriserede teknikere.

- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt

Transportskader:

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

Erhvervskøb:

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

Vigtigt!

Vær opmærksom på, at producenten, som følge af konstant udvikling og ajourføring af produktet, kan foretage ændringer uden forudgående varsel.

Bortskaffelse

Bortskaf produktets emballage korrekt.



I henhold til WEEE's direktiver må dette produkt ikke smides i skraldespanden. Det skal afleveres på en genbrugsstation. På den måde hjælper du med at beskytte miljøet.

ADVARSEL!

Emballagen kan være farlig for børn!

Plastdele er mærket med de internationale standardforkortelser:

PE - polyethylen, f.eks. indpakningsfolien

PS - polystyren, f.eks. polstringsmaterialet

PO M - polyoxymethylen, f.eks. plastclips

PP - polypropylen, f.eks. salttragten

AB S - acrylonitril-butadien-styren, f.eks. kontrolpanelet.

Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt.

Produkter, der er mærket med nedenstående "overkrydsede skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den krydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt.

Til dette formål har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor affald af elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer eller andre indsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningerne. Nærmere information skal indhentes hos kommunens tekniske forvaltning.

Original brugermanual

Original brukermanual

Original användarmanual

Original käyttöohje

Kære bruger,

Vores mål er at få dette produkt til at give dig det bedste output, som er fremstillet i vores moderne faciliteter i et omhyggeligt arbejdsmiljø, i overensstemmelse med total kvalitetskonceptet.

Derfor foreslår vi, at du læser brugervejledningen omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevarer den permanent til din rådighed.

Bemærk: Denne brugervejledning er forberedt til mere end én model. Nogle af de funktioner, der er specificeret i manualen, er muligvis ikke tilgængelige i dit apparat.

Alle vores apparater er kun til husholdningsbrug, ikke til kommerciel brug.

Produktbillederne er skematiske.

Dette produkt er blevet produceret i moderne miljøvenlige faciliteter uden at påvirke naturen negativt.

Produkter markeret med (*) er valgfrie.

"I overensstemmelse med WEEE-reglerne."

Indhold

Vigtige advarsler	4
Metoder til beskyttelse af keramisk glaskogeoverflade	13
Elektrisk tilslutning	14
Introduktion af apparatet	15
tilbehør	16
Tekniske funktioner i din ovn	17
Installation af din ovn	18
Kædesurring illustration	20
Ovn kontrolpanel	20
Brug af ovnsektion	21
Brug af grillen	21
Brug af kyllingestegningen	22
Damprensning	22
Brug af komfursektion	23
Betjening af komfursektionens elektroniske tavle	24
Madlavningsområder	37
Madlavningsapplikationer	38
Valg af den rigtige gryde	38
Programtyper	39
Introduktion af programtyperne	40
Madlavningsanbefalinger	41
Tidsplan for madlavning	41
Vedligeholdelse og rengøring	42
Montering af ovndøren	43
Rengøring og vedligeholdelse af ovnens frontdørsglas	44
Katalytiske vægge	44
Rack positioner	44
Brug af trådgrillen	45
Udskiftning af ovnlampe	45
Fejlfinding	46
Håndteringsregler	48
Anbefalinger til energibesparelse	48
Miljøvenlig bortskaffelse	49
Pakkeoplysninger	49



VIGTIGE ADVARSLER

1. Installation og reparation skal altid udføres af **"AUTORISERET SERVICE"**. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for operationer udført af uautoriserede personer.

2. Læs venligst denne betjeningsvejledning omhyggeligt. Kun på denne måde kan du bruge apparatet sikkert og på en korrekt måde.

3. Ovnen skal bruges i henhold til betjeningsvejledningen.

4. Hold børn under 8 år og kæledyr væk under drift.

5. **ADVARSEL: De tilgængelige dele kan være varme, mens du bruger grillen. Holdes væk fra børn.**

6. **ADVARSEL: Brandfare; opbevar ikke materialerne på kogepladen.**

7. **ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele er varme under drift.**

8. Indstillingsbetingelserne for denne enhed er angivet på etiketten. (Eller på datapladen)

9. De tilgængelige dele kan være varme, når grillen bruges. Små børn bør holdes væk.

10. **ADVARSEL: Dette apparat er beregnet til madlavning. Det bør ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum**

11. Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.



12. Sørg for, at ovndøren er helt lukket efter at have sat mad i ovnen.

13. Forsøg **ALDRIG** at slukke ilden med vand. Sluk kun for apparatets kredsløb og dæk derefter flammen med et låg eller et brandtæppe.

14. Børn under 8 år bør holdes væk, hvis de ikke kan overvåges kontinuerligt.

15. Berøring af varmeelementerne bør undgås.

16. FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. Tilberedningsprocessen skal altid overvåges.

17. Denne enhed kan bruges af børn over 8 år, personer med fysiske, hørende eller mentale udfordringer eller personer med manglende erfaring eller viden; så længe der er sikret kontrol, eller der gives oplysninger om farerne.

18. Denne enhed er kun designet til husholdningsbrug.

19. Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring eller brugervedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn af voksne.

20. Hold apparatet og dets netledning væk fra børn under 8 år.

21. Læg gardiner, tyl, papir eller andet brændbart (antændeligt) materiale væk fra apparatet, før du begynder at bruge apparatet. Anbring ikke antændelige eller brændbare materialer på eller i apparatet.



22. Hold ventilationskanalerne åbne.

23. Apparatet er ikke egnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

24. Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Trykket kan få krukke til at eksplodere.

25. Ovnhåndtaget er ikke en håndklædetørrer. Hæng ikke håndklæder, osv. på ovnhåndtaget.

26. Placer ikke ovnplader, plader eller aluminiumsfolier direkte på ovnbunden. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.

27. Brug altid varmebestandige ovnhandsker, når du placerer mad i eller fjerner mad fra ovnen osv.

28. Brug ikke produktet i tilstande som medicin og/eller under påvirkning af alkohol, hvilket kan påvirke din dømmekraft.

29. Vær forsigtig, når du bruger alkohol i dine fødevarer. Alkohol vil fordampe ved høje temperaturer og kan antænde og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.

30. Efter hver brug skal du kontrollere, om enheden er slukket.

31. Hvis apparatet er defekt eller har en synlig skade, må apparatet ikke betjenes.

32. Rør ikke ved stikket med våde hænder. Træk ikke i ledningen for at stikke af, hold altid i stikket.

33. Brug ikke apparatet med frontlågsglas fjernet eller ødelagt.



34. Læg bagepapiret sammen med maden i en forvarmet ovn ved at sætte det i et komfur eller på et ovntilbehør (bakke, trådgrill osv.).

35. Læg ikke genstande, som børn kan nå, på apparatet.

36. Det er vigtigt at placere trådgrillen og bakken korrekt på risten og/eller placere bakken korrekt på risten. Placer grillen eller bakken mellem to skinner, og sørg for, at den er afbalanceret, før du lægger mad på den.

37. Fjern overskydende dele af bagepapiret, der hænger over fra tilbehøret eller beholderen, mod risikoen for at røre ved ovnens varmeelementer.

38. Brug den aldrig ved højere ovntemperaturer end den maksimale brugstemperatur, der er angivet på dit bagepapir. Læg ikke bagepapiret på bunden af ovn.

39. Når døren er åben, må du ikke placere tunge genstande på døren eller lade børn sidde på den. Du kan få ovnen til at vælte eller dørhængslerne blive beskadiget.

40. Emballagematerialerne er farlige for børn. Hold emballagemateriale væk fra børns rækkevidde.

41. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rense glasset, da de ridser, der kan opstå på overfladen af dørglasset, kan få glasset til at knække.

42. Slå ikke glasoverflader på vitro-keramiske komfurer med et hårdt metal, modstanden kan blive beskadiget. Det kan forårsage elektrisk stød.

43. Brugeren bør ikke håndtere ovnen alene.

44. Mad kan spildes, når foden af ovnen skilles ad eller går i stykker, vær forsigtig. Det kan forårsage personskader.

45. Under brug bliver ovnens indvendige og udvendige overflader varme. Når du åbner ovndøren, skal du gå tilbage for at undgå, at den varme damp kommer ud fra indersiden.

Der er risiko for forbrænding.

46. Ovnens øvre låg kan lukkes af en grund, end køkkengrej kan falde over. Træd tilbage for at undgå, at den varme mad kommer på dig. Der er risiko for forbrænding.

47. Anbring ikke tunge genstande, når ovnlågen er åben, risiko for at vælte.

48. Brugeren bør ikke forskyde modstanden under rengøring. Det kan forårsage elektrisk stød.

49. Anbring ikke metalredskaber såsom kniv, gaffel, ske på overfladen af apparatet, da de bliver varme.

50. Fjern ikke tændingskontakterne fra apparatet. Ellers er der adgang til strømførende elektriske kabler. Det kan forårsage elektrisk stød.

51. Ovnforsyningen kan afbrydes under ethvert byggearbejde i hjemmet. Efter endt arbejde skal gentilslutning af ovnen ske af autoriseret service.



52. Anbring ikke metalredskaber såsom kniv, gaffel, ske på overfladen af apparatet, da de bliver varme.

53. For at forhindre overophedning bør apparatet ikke installeres bag et dekorativt låg.

54. Sluk for apparatet, før du fjerner beskyttelsesanordningerne. Efter rengøring skal du installere sikkerhedsanordningerne i henhold til instruktionerne.

55. Kabelfastgørelsespunkt skal være beskyttet.

56. Tilbered venligst ikke maden direkte på bakken / gitteret. Sæt maden i eller på passende værktøj, før du sætter dem i ovnen.

57. FORSIGTIG: Hvis ovnens glas går i stykker, skal du straks slukke for ethvert varmeelement og koble apparatet fra strømkilden, rør ikke ved apparatets overflade og brug ikke apparatet.

58. ADVARSEL: Da induktionsoverfladerne genererer et magnetfelt, kan det forårsage skadelige virkninger for personer, der bruger medicinsk udstyr såsom pacemakere eller insulinpumper.

59. ADVARSEL: Når induktionsovne drives ved høj effekt eller baseret på materialet i grydens bund, kan det udsende visse lyde. Dette er normalt.



Elektrisk sikkerhed

1. Sæt apparatet i en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der overholder værdierne angivet i skemaet over tekniske specifikationer.

2. Få en autoriseret elektriker til at indstille jordingsudstyr.

Vores virksomhed er ikke ansvarlig for de skader, der opstår som følge af brug af produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale regler.

3. Ovnens afbryderkontakter skal placeres, så slutbrugeren kan nå dem, når ovnen er installeret.

4. Strømforsyningsledningen (ledningen med stik) må ikke komme i kontakt med apparatets varme dele.

5. Hvis strømforsyningsledningen (ledningen med stik) er beskadiget, skal denne ledning udskiftes af producenten eller dennes serviceagent eller et lige så kvalificeret personale for at forhindre en farlig situation.

6. Vask aldrig produktet ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød.

7. **ADVARSEL: For at undgå elektrisk stød skal du sikre dig, at enhedens kredsløb er åbent, før du udskifter lampen.**

8. **ADVARSEL: Afbryd alle forsyningskredsløbsforbindelser, før du får adgang til terminalerne.**

9. **ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.**

10. Brug ikke afskårne eller beskadigede ledninger eller forlængerledninger ud over den originale ledning.



11. Sørg for, at der ikke er væske eller fugt i stikkontakten, hvor produktstikket er installeret.

12. Ovnens bagside opvarmes også, når ovnen betjenes. Elektriske forbindelser må ikke røre bagsiden, ellers kan forbindelserne blive beskadiget.

13. Spænd ikke tilslutningskablerne til ovndøren og lad dem ikke føres hen over varme overflader. Hvis ledningen smelter, kan det få ovnen til at kortslutte og endda gå i brand.

14. Tag stikket ud af enheden under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation.

15. Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller autoriseret teknisk service eller andet personale, der er kvalificeret på samme niveau, for at undgå enhver farlig situation.

16. Sørg for, at stikket er sat ordentligt i stikkontakten for at undgå gnister.

17. Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet, da der ellers kan opstå elektrisk stød.

18. Der kræves en flerpolet kontakt, der er i stand til at afbryde strømforsyningen til installationen. Afbrydelse fra strømforsyningen skal være forsynet med en afbryder eller en integreret sikring installeret på fast strømforsyning i henhold til bygningsreglementet.

19. Apparatet er udstyret med et **type "Y"** ledningskabel.



20. Faste forbindelser skal tilsluttes en strømforsyning, der muliggør omnipolær frakobling. For apparater med overspændingskategori under III, skal afbryderanordningen tilsluttes fast strømforsyning i henhold til ledningskode.

Anvendelsesformål

- 1.** Dette produkt er designet til husholdningsbrug. Kommerciel brug er ikke tilladt.
- 2.** Dette apparat må kun bruges til madlavning. Det må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
- 3.** Dette apparat må ikke bruges til at opvarme plader under grillen, tørre tøj eller håndklæder ved at hænge dem på håndtaget eller til opvarmning.
- 4.** Producenten påtager sig intet ansvar for skader som følge af forkert brug eller forkert håndtering.
- 5.** Ovndelen af enheden kan bruges til optøning, stegning, stegning og grillning af mad.
- 6.** Driftstiden for det produkt, du har købt, er 10 år. Dette er den periode, hvori de nødvendige reservedele til driften af dette produkt som defineret leveres af producenten.

Metoder til beskyttelse af glaskeramisk madlavningsoverflade

Keramisk glasoverflade er ubrydelig og ridsefast til en vis grad. Men for at undgå skader skal du gøre følgende:

1. Hæld aldrig koldt vand på varme komfurer.
2. Stå ikke på en keramisk glasplade.
3. Pludselig tryk, for eksempel, kan effekten af en faldende saltryster være kritisk. Så anbring ikke sådanne genstande på et sted over kogepladene.
4. Efter hver brug skal du sørge for, at bunden af gryden og overfladerne på kogezoneerne er rene og tørre.
5. Skræl ikke grøntsager på kogepladens overflader. Sandkorn, der falder fra grøntsagerne, kan ridse den keramiske glasplade.
6. Læg ikke brændbare materialer som pap eller plastik på ovnen. Genstande som tin, zink eller aluminium (samt aluminiumsfolier eller tomme kaffekander) kan smelte på varme kogeplader og dermed forårsage skade.
7. Pas på ikke at lade sukkerholdige fødevarer eller frugtjuice komme i kontakt med de varme kogezoneer. Den keramiske glasoverflade kan være farvet af disse.

Elektrisk tilslutning

1. Din ovn kræver 40 Amp sikring til monofase eller 3x16 Amp sikring til 3 fase forsyning i henhold til elektrisk strøm til komfursektionen har 4 keramiske varmelegemer og ovnsektionen har elektriske modeller. Installation af en kvalificeret elektriker er obligatorisk.

2. Din ovn er justeret i overensstemmelse med 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. elektrisk forsyning. Hvis lysnettet er forskelligt fra denne specificerede værdi, skal du kontakte din autoriserede service.

3. Elektrisk tilslutning af ovnen må kun foretages til tilslutninger / stikkontakter med et jordsystem installeret i overensstemmelse med lokale regler. Hvis der ikke er nogen tilslutninger/stikkontakter med et jordsystem, hvor ovnen skal installeres, skal du straks kontakte en kvalificeret elektriker for at installere. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår, fordi apparatet ikke er tilsluttet et jordsystem.

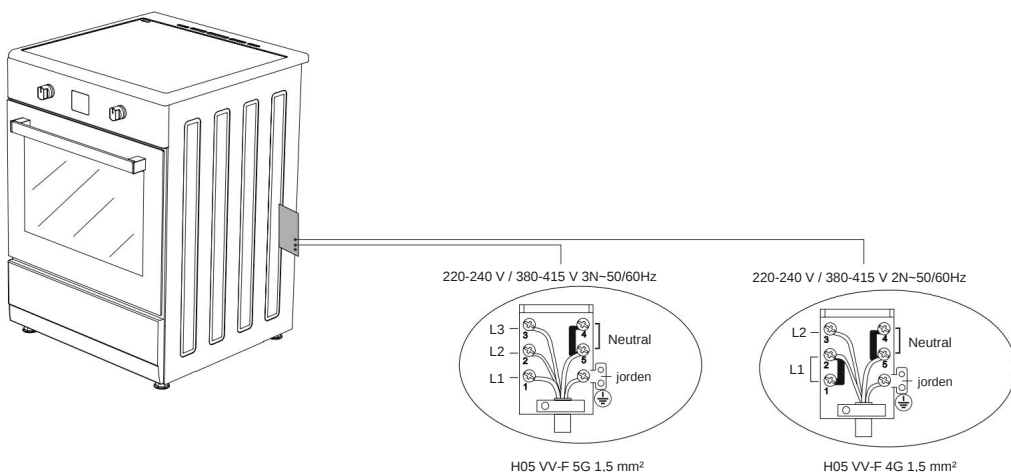
4. Hvis dit forsyningskabel bliver beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret serviceagent eller kvalificeret elektriker for at undgå fare eller elektrisk stød.

5. Elektrisk kabel må ikke røre de varme dele af apparatet.

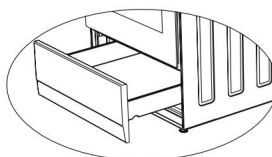
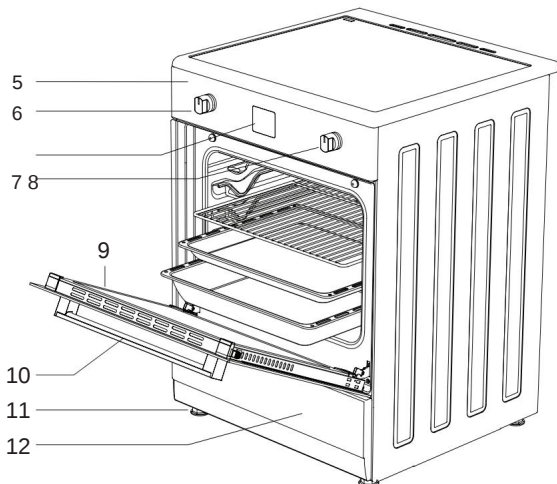
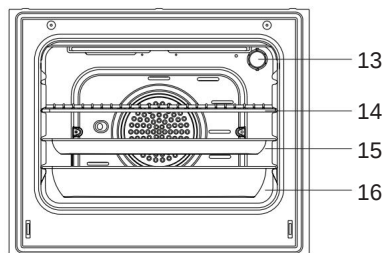
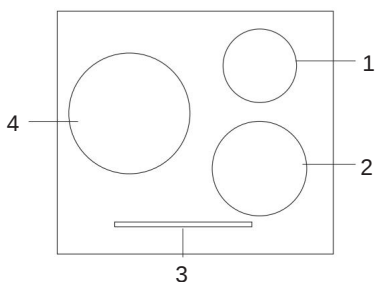
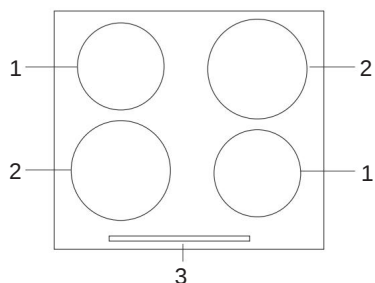
6. Brug din ovn i tør atmosfære.

7. Når du placerer din ovn på dens placering, skal du sikre dig, at den er i bordets niveau. Bring den til tællerniveauet ved at justere fødderne om nødvendigt.

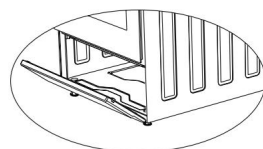
Elektrisk tilslutningsskema



INTRODUKTION AF APPARATET



12,1*



12,2 *

1. 145 mm kogeområde **2.**
180 mm kogeområde **3.**
Komfurkontrolpanel **4.** 280
mm kogeområde **5.**
Ovnkontrolpanel **6.**
Kommandoknap til ovn **7.**
Digital timer * **8.**
Termostatknop **9.**
Ovndør

10. Ovngræb **11.**
Plastben **12.**
Nederste skabslåge **12.1.**
Skuffe **12.2.**
Klapiåge **13.**
Lampe **14.**
Grill **15.**
Standart bakke **16.**
Dyb bakke

ADVARSEL: Dette apparat er fremstillet i to typer, nemlig med 4 kogeplader og med 3 kogeplader. Vær venligst opmærksom på din egen enhed.

Tilbehør



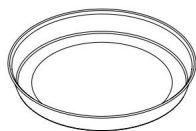
Dyb bakke *

Anvendes til wienerbrød, store stege, vandig mad. Den kan også bruges som olieopsamlingsbeholder, hvis du steger direkte på grill med kage, frosne madvarer og kødretter.



Bakke / glasbakke *

Bruges til wienerbrød (småkager, kiks osv.), frosne fødevarer.



Cirkulær *

bakke Anvendes til frosne wienerbrød.



Trådgrill

Bruges til at stege eller placere madvarer, der skal bages, steges og fryses i den ønskede rist.



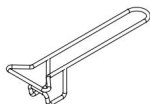
Teleskopskinne *

Bakker og wirestativer kan nemt fjernes og installeres takket være teleskopskinner.



Trådgrill i bakken *

Madvarer, der skal klæbes under tilberedning, såsom bøf, lægges på en bakkegrill. Således forhindres kontakt af mad med bakke og klæbning.



Bakkehåndtag *

Den bruges til at holde varme bakker.

Tekniske funktioner i din ovn

Udvendig bredde	600 mm
Ydre dybde	600 mm
Udvendig højde	900 mm
Lampestyrke	15-25 W
Bundvarmeelement	1200 W
Topvarmeelement	1000 W
Turbo varmeelement	2200 W
Grill varmeelement	2000 W
Forsyningsspænding	220-240 V AC / 380-415 V AC 50 / 60 Hz.
Induktionsvarmer Ø 145 mm	1400 W
Induktionsvarmer Ø 145 mm Booster	1800 W
Induktionsvarmer Ø 180 mm	2000 W
Induktionsvarmer Ø 180 mm Booster	2600 W
Induktionsvarmer Ø 280 mm	2300 W
Induktionsvarmer Ø 280 mm Booster	3000 W

ADVARSEL: For at ændringen skal udføres af autoriseret service, skal denne tabel overvejes. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle problemer, der opstår på grund af fejlagtige ændringer.

ADVARSEL: For at øge produktkvaliteten skal den tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

ADVARSEL: Værdierne, der følger med apparatet eller dets medfølgende dokumenter, er laboratorieaflysninger i overensstemmelse med de respektive standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af brugen og de omgivende forhold.

INSTALLATION AF DIN OVN

Kontroller, om den elektriske installation er korrekt for at bringe apparatet i driftstilstand. Hvis elinstallationen ikke er egnet, tilkald en elektriker og blikkenslager for at arrangere forsyningerne efter behov. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaget af handlinger udført af uautoriserede personer.

ADVARSEL: Det er kundens ansvar at forberede det sted, hvor produktet skal placeres, og også at få klargjort den elektriske installation.

ADVARSEL: Reglerne i lokale standarder om elektriske installationer skal følges under produktinstallationen.

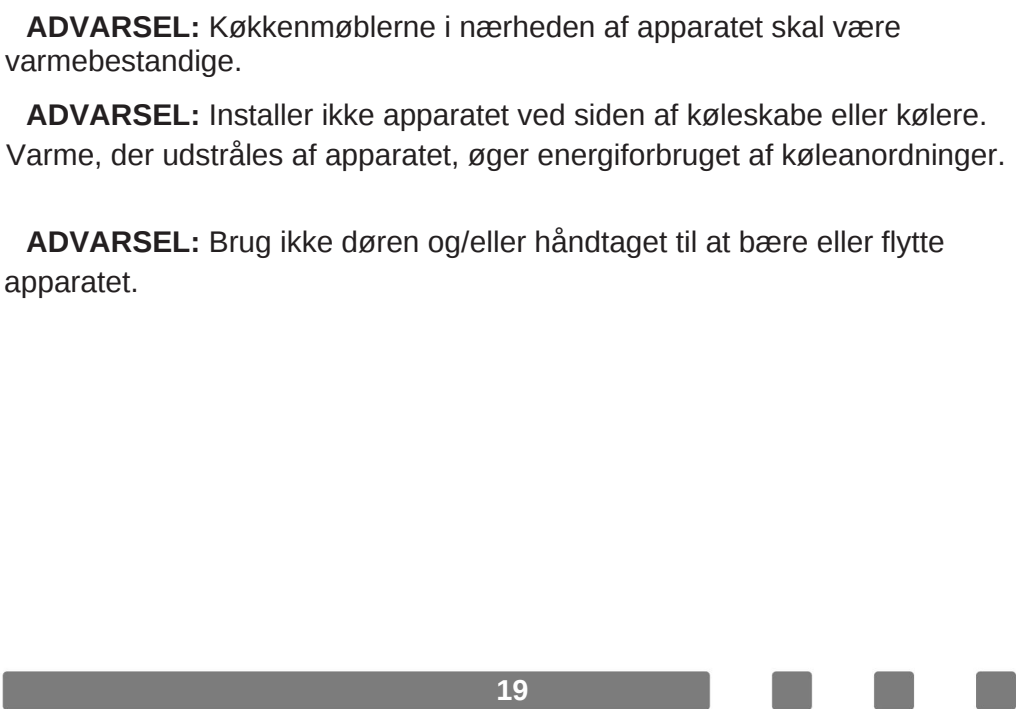
ADVARSEL: Tjek for eventuelle skader på apparatet, før du installerer det. Lad være med at installere produktet, hvis det er beskadiget. Beskadigede produkter udgør en risiko for din sikkerhed.

Det rigtige sted til installation og vigtige advarsler

Apparatets fødder bør ikke forblive på bløde overflader såsom tæpper. Køkkengulvet skal være holdbart til at bære enhedens vægt og alt andet køkkenudstyr, der kan bruges på ovnen.

Apparatet skal bruges med en afstand på minimum 400 mm over de øverste kogeplader og 65 mm fra sidefladerne inde i et køkkenmøbel.

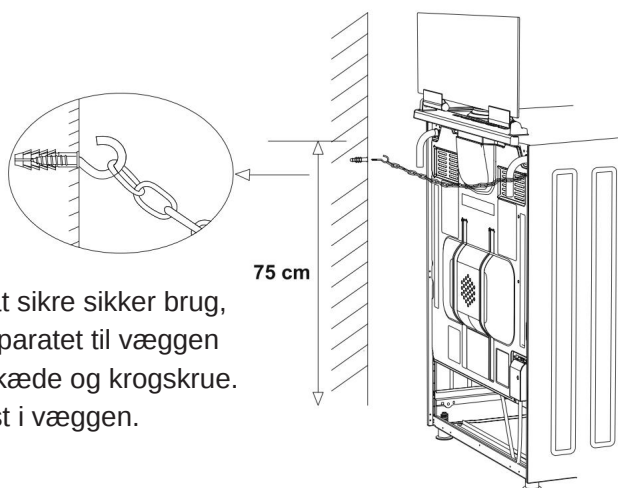
Apparatet er velegnet til brug på begge sidevægge, uden støtte, eller uden at være installeret i et skab. Hvis der skal installeres en emhætte eller aspirator over komfuret, skal du følge producentens anvisninger for monteringshøjde. (min. 650 mm)



ADVARSEL: Installer ikke apparatet ved siden af køleskabe eller kølere. Varme, der udstråles af apparatet, øger energiforbruget af køleanordninger.

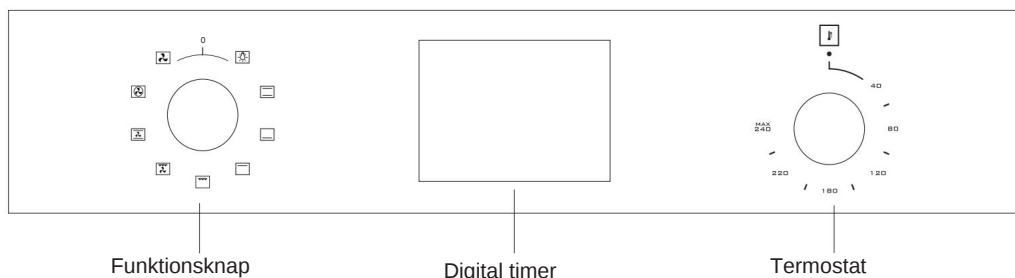
ADVARSEL: Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.

Kædesurring illustration

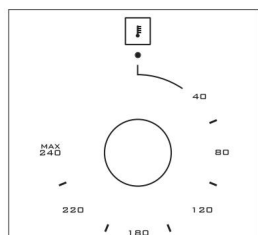


Før du bruger apparatet, for at sikre sikker brug, skal du sørge for at fastgøre apparatet til væggen ved hjælp af den medfølgende kæde og krogskrue. Sørg for, at krogen er skruet fast i væggen.

OVN KONTROLPANEL



ADVARSEL: Kontrolpanelet ovenfor er kun til illustrationsformål. Overvej kontrolpanelet på din enhed.



Termostat: Bruges til at bestemme tilberedningstemperaturen for den ret, der skal tilberedes i ovnen.

Efter at have anbragt maden inde i ovnen, drej kontakten for at justere den ønskede temperaturindstilling mellem 40-240 °C. For tilberedningstemperaturer for forskellige fødevarer, se tilberedningstabellen.

BRUG AF OVNSDEL

Opstart af ovnen

Når du har foretaget de nødvendige tilslutninger af din ovn i henhold til instruktionerne, skal du gøre følgende i den indledende betjening:

1. Fjern eventuelle etiketter eller tilbehør, der er fastgjort inde i ovnen. Hvis der er en beskyttelsesfolie foran på apparatet, fjern den.

2. Tør indersiden af ovnen af med en våd klud for at fjerne støv og rester af emballage. Indersiden af ovnen skal være tom. Tilslut apparatet.

3. Indstil termostatknapen til den højeste temperatur (maks. 240 ° C), og lad ovnen køre i 30 minutter med lukket låge. På dette tidspunkt kan der forekomme en lille mængde røg og lugt; dette er normalt.

4. Når ovnen er kølet af, skal du tørre ovnens inderside af med varmt vand med mildt rengøringsmiddel og tørre med en ren klud. Du kan nu bruge din ovn.

Normal drift af ovnen

1. For at begynde at lave mad; Indstil termostatknapen og temperaturniveauet alt efter det måltid, du ønsker at tilberede.

2. Når tilberedningstiden er udløbet i henhold til de oplysninger, der er indtastet i den digitale timer, slukker timeren for varmelegemerne og giver et lydsignal.

Brug af grillen

1. Når du placerer grillen på den øverste rille, må maden på grillen ikke røre grillen.

2. Du kan forvarme i 5 minutter, mens du griller. Hvis det er nødvendigt, kan du vende maden på hovedet.

3. Maden skal være i midten af grillen for at give maksimal luftstrøm gennem ovnen.

At tænde grillen;

1. Placer funktionsknappen over grillsymbolet.

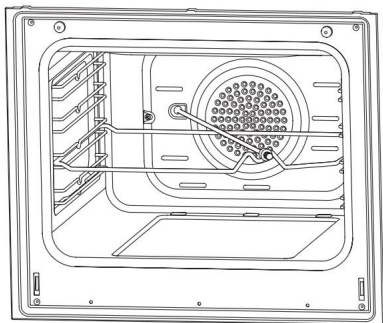
2. Indstil den derefter til den ønskede grilltemperatur.

For at slukke for

grillen; Indstil funktionsknappen til den slukkede position.

ADVARSEL: Hold ovndøren lukket under grillning.

Brug af kyllingestegningen *



Spyt hel kylling på spyddet. For at sikre en sund grill, centrer og fastgør kyllingen med fastgørelseskroge på hver side af spyddet. Sæt spyddet på kyllingestegtråden og skub det ind i ovnen, og sørg for, at enden af spyddet sidder på kyllingestegsmotorhuset.

Inden du lukker ovndøren, skal du ikke glemme at fjerne plastikhåndtaget fra spyddet ved at dreje det. Når du har lukket døren, skal du sætte ovnen i grilltilstand og justere termostatterperaturen til det maksimale temperaturniveau. Under tilberedningen skal du placere en bakke på bunden for at opsamle det dryppende fedt. Efter grillning placeres plastikhåndtaget ved at dreje det og tage det ud af ovnen. Tilsæt lidt vand til bakken for at lette rengøringen.

Damprensning *

Det gør det muligt at rense snavset, der er blødgjort takket være dampen, der genereres i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør i ovnen.
2. Hæld en halv liter vand i bakken og Placer bakken i bunden af kedlen.
3. Indstil kontakten til tilstanden bundvarmelegeme (). 
4. Indstil termostaten til 70 °C grader og lad ovnen køre i 30 minutter.
5. Efter at have brugt ovnen i 30 minutter åbnes ovndøren og tørres af de indvendige overflader med en våd klud.
6. Brug opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud til genstridigt snavs, og tør derefter det område, du lige har rensat, af med en tør klud.

Advarsler om betjening af Touch Control

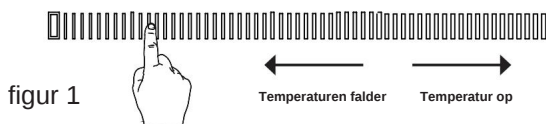
1. Betjeningen reagerer på berøring, så du behøver ikke påføre nogen tryk på kontrollerne.

2. Stil en passende gryde, pande osv. på det kogeområde, du ønsker brug.

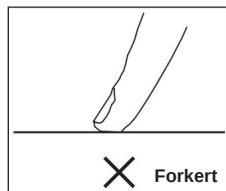
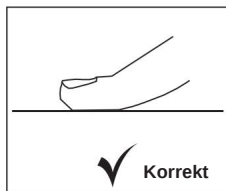
3. Sørg for, at bunden af gryden, panden osv., du har placeret, og den overfladen af kogeområdet er ren og tør.

4. Sørg for, at berøringsknapperne altid er rene og tørre. Selv en et tyndt lag vand kan gøre det svært for berøringsknapperne at fungere.

5. Du kan indstille temperaturen ved at trykke på glideknappen på den varmezone, du ønsker. (Gælder produkter med skyderstyring, se fig. 1)



6. Brug bunden, ikke spidsen af din finger, mens du bruger enheden.

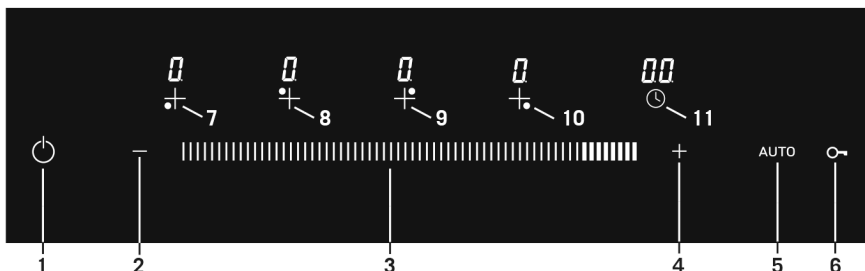


ADVARSEL: Sluk altid for komfuret efter hver brug.

ADVARSEL: Brug ikke handsker, mens du bruger komfurets kogeplader.

ADVARSEL: Betjeningspaneler i komfursektionen kan variere afhængigt af mulighederne på apparatet. Overvej venligst kontrolpanelet på din enhed.

Betjening af komfursektionens plade (fire områder)



- 1 On/Off funktion
- 2 Timer nede
- 3 Kogeområdets temperaturniveau
- 4 Timer op
- 5 Automatisk hurtigtilberedning
- 6 Børnesikringsfunktion
- 7 Nederste venstre kogeområde
- 8 Øverste venstre kogeområde
- 9 Øverste højre kogeområde
- 10 Nederste højre kogeområde
- 11 Timerfunktion

Bemærk: Enheden er klar til drift 1 sekund efter den er tilsluttet lysnettet. Alle LED'er og indikatorer lyser i 1 sekund.

Tænd for apparatet

Enheden tændes ved at trykke på ON/OFF-knappen. "-" symbolet vises på alle indikatorer. Hvis glastemperaturen over kogepladen er over 45°C, vises "-" og "H"-symboler vises på skærmen på den tilsvarende kogeplade efter hinanden. ("H" = 0,5 sekunder, "-" = 0,5 sekunder).

Slukning af apparatet

Enheden slukkes ved at trykke på **"ON/OFF"**-knappen. Selvom børnesikringen er aktiv på timer-indikatoren, er det muligt at slukke for apparatet ved at trykke på

"ON/OFF" -knappen .

ADVARSEL: Elektronikken forbliver aktiv i 1 minut. Hvis der ikke er noget tilberedningsniveau eller valgt timer i dette tidsinterval, skifter apparatet automatisk til **"Fra-tilstand"** med et bip.

Bemærk: Hvis **"H"** -symbolet blinker på nogen af kogepladens display, slukker kogepladen automatisk efter 60 sekunder, når **"H"** -symbolet forsvinder.

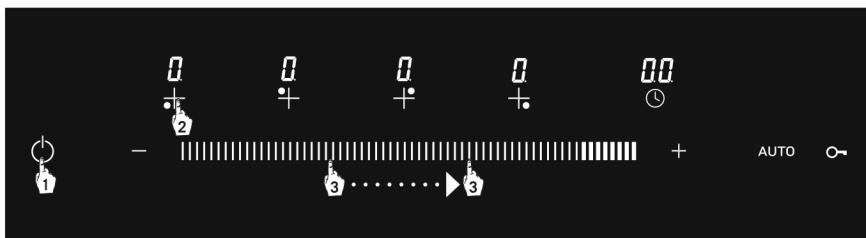
Restvarmeindikator "H"

Hvis **"H"**-symbolet blinker på ovnens berøringspanel, er den pågældende kogeplade stadig varm. Den kan bruges til at opvarme en lille mængde mad.

ADVARSEL: Når strømmen afbrydes, lyser varmeindikatoren ikke og advarer ikke brugeren mod varmen.

ADVARSEL: Restvarmeindikatoren for hver kogezone forbliver aktiv, indtil den målte glastemperatur er lavere end +45°C.

Tænd for kogepladserne



- 1 Brændeovnen tændes ved at trykke på **"ON/OFF"** -knappen.
- 2 Relevant kogeplade vælges ved at trykke én gang på **"+"** symbolet. **"0"** -symbolet blinker i 5 sekunder på displayet på den valgte kogeplade. **"0"** -symbolet vises på alle andre displays.
- 3 Ved at skubbe fingeren til venstre eller højre på skyderen kan du justere effektniveauet på den relevante kogeplade fra 1 til 9.

Sluk for kogeområderne:

En valgt kogeplade kan slukkes på 3 måder.

Den kan slukkes ved at trykke på **"ON/OFF"** -knappen.

Efter valg af den relevante kogeplade bringes den til temperaturniveauet **"0"** . **"0"** Temperaturværdien blinker i 5 sekunder. **"H"** -symbolet blinker, hvis den

relevante kogeplade stadig er varm ved slutningen af denne periode. " -" symbolet vises, hvis den relevante kogeplade ikke er varm.

Den relevante kogeplade kan slukkes ved at indstille en timer til den. Når tiden er udløbet, slukker kogepladen indstillet af timeren automatisk med et bip.

Børnelås funktion

Børnesikring aktiveres ved at trykke på "**LOCK**" -tasten én gang for at forhindre uønskede handlinger.

"**Lo**" -symbolet vises på timerdisplayet.

Når tastelåsen er aktiveret, deaktiveres alle knapper undtagen "**ON/OFF**" -kontrollen.

For at deaktivere børnesikringsfunktionen skal du blot trykke og holde "**LOCK**" -tasten nede i 3 sekunder. "**Lo**" -symbolet på timer-indikatoren slukkes, når tiden er udløbet.

Hvis børnesikringsfunktionen er aktiv, før ovnen slukkes, skal den være aktiv, når ovnen tændes igen. "**ON/OFF**" Når der trykkes på xxx-tasten, vises "**Lo**" -symbolet igen på timerdisplayet. Børnesikring skal deaktiveres for at kunne betjene kogepladen igen.

ADVARSEL: Børnesikring er deaktiveret i tilfælde af strømafbrydelse.

ADVARSEL: Når børnesikringen er aktiv, vises "**Lo**" -symbolet og resterende tid alternativt på timerdisplayet, hvis timeren er aktiv, også "**Lo**" = 2 sekunder, resterende tid = 2 sekunder).

Timer funktion

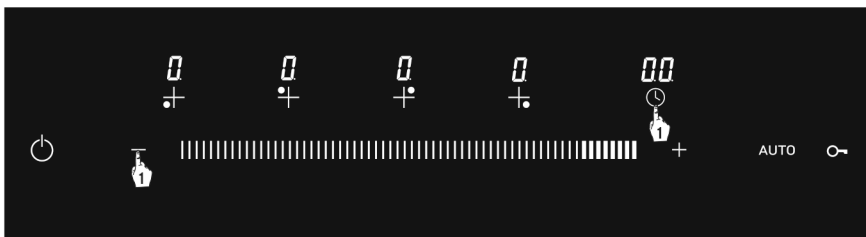
Der er to typer timerfunktioner.

Uafhængig timerfunktion

Den kan indstilles, når indstillingstilstanden for enhver kogeplade ikke er aktiv.

Den kan også bruges som alarm. Uafhængig timer fortsætter med at fungere, når et hvilket som helst kogeområde startes til brug (niveau > 0). Timeren kan indstilles, så længe timervalget er aktivt (minuttet på displayet blinker i 5 sekunder).

For at indstille timeren;



- 1 Timeren kan indstilles fra 1 til 99 minutter ved at bruge tasterne eller, når ovnen er tændt, eller timeren kan indstilles fra 1 til 99 minutter ved at trykke én gang på " TIME" symbolet og derefter bruge tasterne "-" eller "+" når komfuret er tændt.
- 2 Nedtælling starter direkte med den endelige indstilling, efter at timeren er indstillet. Efter 5 sekunder slutter timerindstillingstilstanden automatisk, og timerdisplayet viser den indstillede tidsværdi.



For at ændre tiden for uafhængig timer;

Efter at have trykket på "TIME" -symbolet én gang, kan det nulstilles til den ønskede tid med "-" eller "+"- tasterne, eller klokkeslættet kan ændres direkte med "-" eller "+"- tasterne uden at vælge timeren.

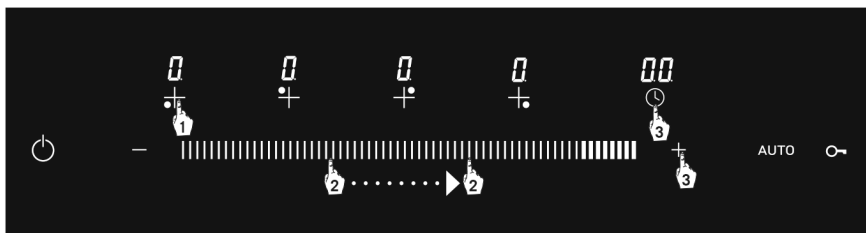
Buzzeren lyder, når den indstillede tid er udløbet, og timerdisplayet blinker "00" . Tryk blot på en vilkårlig tast på berøringspanelet for at afslutte summeren.

ADVARSEL: Buzzeren slutter automatisk efter 2 minutter, når ingen tast berøres.

ADVARSEL: Slukning af komfuret (tryk på tænd/sluk-knappen) stopper den uafhængige timer. Timeren genoptages ikke, når ovnen tændes.

Kogeområde Timer-funktion

For at indstille timeren;



- 1 Vælg den relevante kogeplade, der skal indstilles, mens komfuret er tændt.
- 2 Indstil temperaturniveauet til det ønskede niveau fra 1 til 9 ved hjælp af skyderen.
- 3 Efter at have trykket på **"Tid"** -symbolet én gang, mens temperaturniveauindstillingsperioden er aktiv (i 5 sekunder), indstilles den ønskede tid med **"-"** eller **"+"** tasterne, eller den ønskede tid indstilles direkte med **"-"** eller **"+"** tasterne. Punktet ved siden af temperaturniveauet på kogepladen, for hvilket den resterende tid vises, blinker.



ADVARSEL: Hvis mere end én timer er aktiv, viser timerdisplayet den laveste resterende tidsværdi efter den 5-sekunders indstillingsperiode. Punktet ved siden af kogepladen, for hvilket den resterende tid vises, blinker.

En buzzer lyder, og det programmerede kogeområde afslutter tilberedningsfunktionen, efter at den indstillede tid er udløbet. Symbolet **"-"** vises på berøringsskærmen, og symbolet **"H"** blinker, hvis kogeområdet stadig er varmt.

Potidentifikation/fokusering (ingen pottewarsel)

Der tilføres kun strøm til det område, der er dækket af bunden af gryden på den relevante kogeplade, til induktionstilberedning. Pottens bund detekteres af induktionssystemet.

Madlavningen stoppes, hvis der ikke er en gryde (enten er der ingen gryde, eller gryden er ikke induktionskompatibel), når tilberedningen startes, eller hvis gryden tages af kogepladen under madlavning. **"No pot advarsel"** vises på berøringspanelet for den relevante kogeplade efter 5 sekunder.

Ingen grydevarsel varer 55 sekunder. Hvis der ikke er en gryde på kogepladen, når denne tid er udløbet, slukkes kogeområdet automatisk, og panelet viser **"-"**-symbolet eller **"H"**-symbolet, hvis kogeområdet er varmt.

ADVARSEL: "No pot warning" -symbolet blinker i 55 sekunder på den relevante, der giver ingen pot advarsel. Indstillingen for tilberedningstimer udløber også, når denne tid udløber.

Højeffektfunktion (BOOST)

Du kan bruge det høj strøm fungere (boost) til madlavning hurtigere.

For at bruge boost-funktionen,

Bestem den relevante kogeplade og indstil det ønskede effektniveau fra 1 til 9.

Aktiver boost-funktionen ved at trykke én gang på boost-tasten og "P" -symbolet blinker til 5 sekunder på det Skærm til det relevant kogeplader.

Den maksimale periode for "**BOOST**" -funktionen er 5 minutter. Når tiden er udløbet, genoptager den relevante kogeplade tilberedningen med det oprindelige effektniveau.

Du kan afslutte "**BOOST**" -funktionen ved at bruge skyderen til den relevante kogeplade.

ADVARSEL: Boost-funktionen kan ikke indstilles på samme tid for de lodrette kogeplader.

Automatisk hurtigkogningsfunktion (AUTO)

Automatisk hurtigkogningsfunktion letter madlavningen. "**AUTO**" -tiden for automatisk hurtig tilberedning varierer afhængigt af det valgte effektniveau. Tiderne er angivet i tabellen nedenfor.

Strømniveau	Automatisk tilberedningstid
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

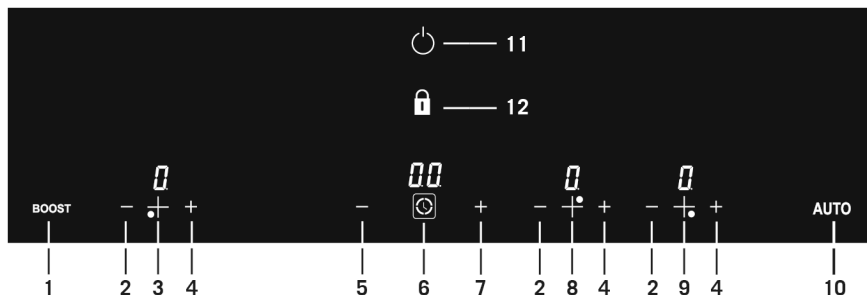
For at bruge den automatiske kogefunktion

Bestem den relevante kogeplade til madlavning, mens komfuret er tændt, og indstil det ønskede effektniveau ved hjælp af skyderen.

Tryk på "**Auto**" én gang, mens indstillingstilstanden er aktiv, og automatisk hurtig tilberedning skal aktiveres i perioden med det valgte effektniveau. "**A**" -symbolet blinker i 5 sekunder på displayet på den relevante kogeplade.

Du kan afslutte den automatiske kogefunktion ved at bruge skyderen efter at have valgt den relevante kogeplade.

Betjening af komfursektionens elektroniske tavle (tre områder)



- 1 Højeffektfunktion
- 2 Temperaturen falder
- 3 Nederste venstre kogeområde
- 4 Temperatur op
- 5 Timer nede
- 6 Timer symbol
- 7 Timer op
- 8 Øverste højre kogeområde
- 9 Nederste højre kogeområde
- 10 Automatisk hurtigtilberedning
- 11 Tænd/sluk-funktion
- 12 Børnesikringsfunktion

Bemærk: Enheden er klar til drift 1 sekund efter den er tilsluttet lysnettet. Alle LED'er og indikatorer lyser i 1 sekund.

TÆND FOR APPARATET

Enheden tændes ved at trykke på "ON/OFF" -knappen. Symbolet "-" vises på alle indikatorer. Hvis glastemperaturen over kogepladen er over 45°C, vises "H" og symbolerne på skærmen på den tilsvarende kogeplade efter hinanden. ("H" = 0,5 sekunder, "-" = 0,5 sekunder)

SLUKNING AF APPARATET

Enheden slukkes ved at trykke på **"ON/OFF"** -knappen. Selvom børnesikringen er aktiv på timer-indikatoren, er det muligt at slukke for apparatet ved at trykke på **"ON/OFF"** -knappen.

ADVARSEL: Elektronikken forbliver aktiv i 1 minut. Hvis der ikke er noget tilberedningsniveau eller valgt timer i dette tidsinterval, skifter apparatet automatisk til **"Fra-tilstand"** med et bip.

Bemærk: Hvis **"H"** -symbolet blinker på nogen af kogepladens display, slukker kogepladen automatisk efter 60 sekunder, når **"H"** -symbolet forsvinder.

Restvarmeindikator **"H"**

Hvis **"H"** -symbolet blinker på ovnens berøringspanel, er den pågældende kogeplade stadig varm. Den kan bruges til at opvarme en lille mængde mad.

ADVARSEL: Når strømmen afbrydes, lyser varmeindikatoren ikke og advarer ikke brugeren mod varmen.

ADVARSEL: Restvarmeindikatoren for hver kogezone forbliver aktiv, indtil den målte glastemperatur er lavere end +45°C.

Tænd for kogepladserne



- 1 Brændeovnen tændes ved at trykke på **"ON/OFF"** -knappen.
- 2 Når **"-"** eller **"+"** tasten trykkes én gang, **"0"** symbolet vises på alle displays.
- 3 Når tasten eller trykkes for anden gang, starter effektniveauet fra 5. trin på den relevante kogeplade. Derefter kan du justere effektniveauet på den relevante kogeplade fra 1 til 9 ved at bruge **"-"** og **"+"** tasterne.

Sluk for kogeområderne:

En valgt kogeplade kan slukkes på 3 måder.

- 1 Den kan slukkes ved at trykke på **"ON/OFF"** -tasten.
- 2 Brug af **"-"** og **"+"** tasterne ved siden af den relevante kogeplade, bring den til **"0"** temperaturniveau **"0"**. Temperaturværdien blinker i 5 sekunder. **"H"** -

symbolet blinker, hvis den relevante kogeplade stadig er varm ved slutningen af denne periode. " -" symbolet vises, hvis den relevante kogeplade ikke er varm.

- 3 Relevant kogeplade kan slukkes ved at indstille en timer til den. Når tiden er udløbet, slukker kogepladen indstillet af timeren automatisk med et bip.

Børnelås funktion

Børnesikring aktiveres ved at trykke på "**Lås**" -tasten én gang for at forhindre uønskede handlinger.

"**Lo**" -symbolet vises på timerdisplayet.

Når tastelåsen er aktiveret, er alle knapper undtagen "**ON/OFF**" -kontrollen deaktiveret.

For at deaktivere børnesikringsfunktionen skal du blot trykke og holde "**Lås**" -tasten nede i 3 sekunder. "**Lo**" -symbolet på timer-indikatoren slukkes, når tiden er udløbet.

ADVARSEL: Hvis børnesikringsfunktionen er aktiv, før ovnen slukkes, skal den være aktiv, når ovnen tændes igen. Når xxx-tasten trykkes ned, vises "**Lo**" -symbolet igen på timerdisplayet. Børnesikring skal deaktiveres for at kunne betjene kogepladen igen.

ADVARSEL: Børnesikring er deaktiveret i tilfælde af strømafbrydelse.

ADVARSEL: Når børnesikringen er aktiv, vises "**Lo**" -symbolet og resterende tid alternativt på timerdisplayet, hvis timeren også er aktiv ("**Lo**" = 2 sekunder, resterende tid = 2 sekunder).

TIMER FUNKTION

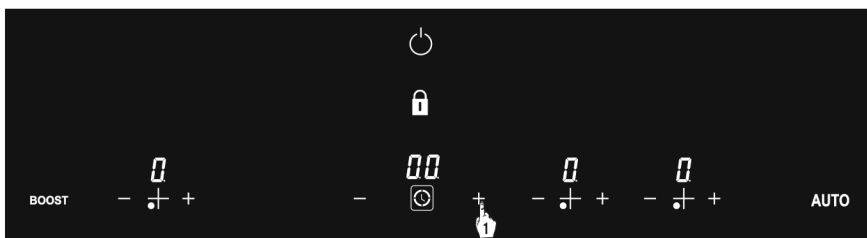
Der er to typer timerfunktioner.

Tryk på knappen Uafhængig timerfunktion

Den kan indstilles, når indstillingstilstanden for enhver kogeplade ikke er aktiv.

Den kan også bruges som alarm. Uafhængig timer fortsætter med at fungere, når et hvilket som helst kogeområde startes til brug (niveau > 0). Timeren kan indstilles, så længe timervalget er aktivt (minuttet på displayet blinker i 5 sekunder).

For at indstille timeren;



- 1 Timeren kan indstilles fra 1 til 99 minutter ved at bruge "-" eller "+" tasterne, når ovnen er tændt.
- 2 Nedtælling starter direkte med den endelige indstilling, efter at timeren er indstillet. Efter 5 sekunder slutter timerindstillingstilstanden automatisk, og timerdisplayet viser den indstillede tidsværdi.



For at ændre tiden for uafhængig timer;

Den kan indstilles til den ønskede tid igen ved at trykke på "-" og "+"-tasterne ved siden af timer-displayet én gang.

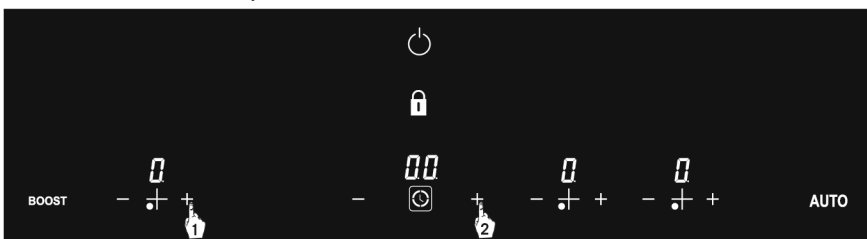
Buzzeren lyder, når den indstillede tid er udløbet, og timerdisplayet blinker "00". Tryk blot på en vilkårlig tast på berøringspanelet for at afslutte summeren.

ADVARSEL: Buzzeren slutter automatisk efter 2 minutter, når ingen tast berøres.

ADVARSEL: Slukning af komfuret (tryk på tænd/sluk-knappen) stopper den uafhængige timer. Timeren genoptages ikke, når ovnen tændes.

Tryk på knappen Kogeområde Timer funktion

For at indstille timeren;



- 1 Bestem den relevante kogeplade til indstillingstid, mens brændeovnen er

tændt, og indstil temperaturen til det ønskede niveau fra 1 til 9 vha. "-" og "+" tasterne.

- 2 Den ønskede tid indstilles med "-" og "+"- tasterne ved siden af timeren, når temperaturniveauet blinker (i 5 sekunder). Punktet ved siden af temperaturniveauet på kogepladen, for hvilket den resterende tid vises, blinker.



ADVARSEL: Hvis mere end én timer er aktiv, viser timerdisplayet den laveste resterende tidsværdi efter den 5-sekunders indstillingsperiode. Punktet ved siden af kogepladen, for hvilket den resterende tid vises, blinker. En buzzer lyder, og det programmerede kogeområde afslutter tilberedningsfunktionen, efter at den indstillede tid er udløbet. Symbolet "-" vises på berøringsskærmen, og symbolet "H" blinker, hvis kogeområdet stadig er varmt.

Potidentifikation/fokusering (ingen pottedvarsel)

Der tilføres kun strøm til det område, der er dækket af bunden af gryden på den relevante kogeplade, til induktionstilberedning. Pottens bund detekteres af induktionssystemet.

Madlavningen stoppes, hvis der ikke er en gryde (enten er der ingen gryde, eller gryden er ikke induktionskompatibel), når tilberedningen startes, eller hvis gryden tages af kogepladen under madlavning. "**No pot advarsel**" vises på berøringspanelet for den relevante kogeplade efter 5 sekunder.

Ingen grydevarsel varer 55 sekunder. Hvis der ikke er en gryde på kogepladen, når denne tid er udløbet, slukkes kogeområdet automatisk, og panelet viser "-" symbolet eller "H" symbolet, hvis kogeområdet er varmt.

ADVARSEL: "Ingen potte-advarselssymbol" blinker i 55 sekunder på det relevante, der giver ingen pot-advarsel. Indstillingen for tilberedningstimer udløber også, når denne tid udløber.

HIGH POWER FUNKTION (BOOST)

Du kan bruge højeffektfunktionen (boost) til hurtigere madlavning. For at bruge boost-funktionen,

Bestem den relevante kogeplade, og indstil det ønskede effektniveau fra 1 til 9.

Aktiver boost-funktionen ved at trykke én gang på boost-tasten og "P" symbolet blinker til 5 sekunder på det Skærm til det relevant kogeplader.

Den maksimale periode for **"BOOST"** -funktionen er 5 minutter. Når tiden er udløbet, genoptager den relevante kogeplade tilberedningen med det oprindelige effektniveau.

Du kan afslutte **"BOOST"** -funktionen ved hjælp af **" -"** og **" +"** - tasterne ved siden af den relevante kogeplade.

ADVARSEL: Boost-funktionen kan ikke indstilles på samme tid for de lodrette kogeplader.

Automatisk hurtigkogningsfunktion (AUTO)

Automatisk hurtigkogningsfunktion letter madlavningen. **"AUTO"** -tiden for automatisk hurtig tilberedning varierer afhængigt af det valgte effektniveau. Tiderne er angivet i tabellen nedenfor.

Strømniveau	Automatisk tilberedningstid
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

For at bruge den automatiske kogefunktion,

Indstil den ønskede effekt for den pågældende kogeplade, der skal bruges til madlavning, mens komfuret er tændt.

Tryk på **"AUTO"** én gang, mens indstillingstilstanden er aktiv, og automatisk hurtig tilberedning skal aktiveres i perioden med det valgte effektniveau. **"A"** -symbolet blinker i 5 sekunder på displayet på den relevante kogeplade.

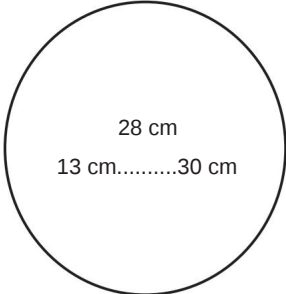
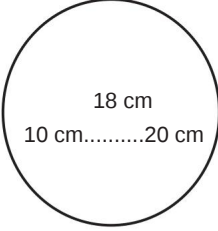
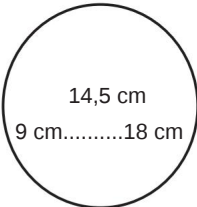
Du kan afslutte den automatiske tilberedningsfunktion ved at bruge **" -"** og **" +"** - tasterne ved siden af den relevante kogeplade.

FEJLKODER OG ANBEFALEDE LØSNINGER

Tabellen nedenfor viser fejlkoderne, mulige årsager og anbefaling rettede løsninger til disse koder.

Fejlkode	Mulig årsag	Hvad skal man gøre
F3 / F4	Induktionskomfurs spoletemperatur sensor fejl.	Kontakt venligst producenten.
F9 / FA	IGBT temperaturføler fejl.	Kontakt venligst producenten.
E1 / E2	Forkert forsyningsspænding.	Kontroller venligst, om forsyningsspændingen er normal.
E3	Induktionsovnsspole temperatursensor advarsel om høj temperatur.	Kontakt venligst producenten.
E5	IGBT temperatursensor advarsel om høj temperatur.	Begynd venligst at lave mad igen, når gryden er afkølet.

Madlavningsområder

Stort køkkenområde	Normal kogeplads	Lille kogeplads
 28 cm 13 cm.....30 cm	 18 cm 10 cm.....20 cm	 14,5 cm 9 cm.....18 cm
• Passer automatisk til gryden. • Fordeler kraften i det mest hensigtsmæssige vej. • Giver fremragende varme dissipation.	• Passer automatisk til gryden. • Fordeler kraften i det mest hensigtsmæssige vej. • Giver fremragende varme dissipation. • Velegnet til alle slags madlavning.	• Langsom madlavning (saucer, cremer osv.) • Tilberedning af små portioner eller portioner til en person.

ADVARSEL: Madlavningsoplysningerne i tabellen er kun til informationsformål.

MALAGNINGSSANVENDELSER

Brug dit apparat ved en passende varmeindstilling til madlavning.

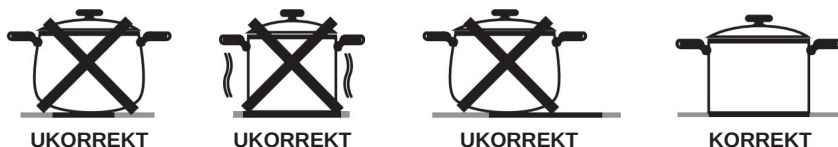
Varmejustering	Brug
0	Af
1-3	Holder sig varm
4-5	Langsom opvarmning / madlavning
6-7	Genopvarmning, hurtig tilberedning
8	Kogende
9	Maksimal niveau
P	Maksimal effekt

ADVARSEL: Oplysningerne i tabellen ovenfor er kun vejledende.

UDVALG AF DEN RIGTIGE GRYPDE

1. Læg en passende mængde mad i gryderne og panderne. Således kan du evt forhindre overfyldning af måltider og undgå unødvendig rengøring.
2. Brug ikke beholdere, der er ustabile, og som let kan vælte på kogepladen.
3. Sæt ikke tomme gryder og pander på kogepladene med flammerne tændt.
4. Sæt ikke beholdere, der kan blive påvirket af varme, på produktet.
5. Betjen ikke kogepladene uden gryder og pander placeret på dem.
6. Læg ikke lågene til gryderne og panderne på kogepladene.
7. Hold låget på den beholder, du bruger til opvarmning af olie, åbent.
8. Påfyld ikke olie med en volumen på mere end en tredjedel af panden. Efterlad ikke olien uden opsyn, når olien opvarmes. Ekstremt varme olier kan forårsage brand.
9. Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
10. Gryder af glas, keramik og jord, kobber- eller aluminiumbaserede ikke-magnetiske gryder af rustfrit stål må ikke anvendes.

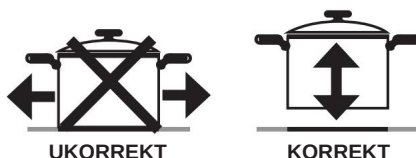
11. Sæt de passende gryder ved at centrere dem på kogepladene.



12. Brug ikke gryder med konkave eller konvekse bunde.



13. Når du vil sætte gryden på en anden kogeplade, så tag gryden op og placer den igen i stedet for at skubbe den.



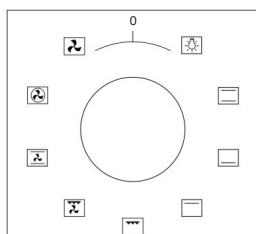
14. Du kan bruge stål-, teflon- eller specialmagnetbaseret aluminium-kogegrej med en etiket eller advarsel, der angiver, at det er kompatibelt til induktion på dit induktionskomfur.

15. Du kan tjekke om gryden er egnet til induktionskomfuret. Flyt en magnet mod bunden af gryden. Hvis den trækkes, er din gryde velegnet til et induktionskomfur.

16. Det er vigtigt, at du bruger metal kogegrej specielt designet og/eller godkendt til induktionsovne.

ADVARSEL: Lad ikke melamin- eller plastikbeholdere komme ind i kontakt med varmezonerne.

PROGRAMTYPER



Funktionsknap: Bruges til at bestemme de varmelegemer, der skal bruges til tilberedning af retten, der skal tilberedes i ovnen. Varmeprogramtyper i denne knap og deres funktioner er beskrevet nedenfor. Alle varmelegemetyper og programtyper, der består af disse varmelegemer, er muligvis ikke tilgængelige på alle modeller.

INTRODUKTION AF PROGRAMTYPERNE

De typer opvarmningsprogrammer, der findes på dit apparat, så du kan tilberede forskellige måltider, der passer til din smag, og deres beskrivelser er givet nedenfor.

	Øvre og nederste varmelegeme		Ventilator (afrimning)
	Lampe		Turbo varme og blæser
	Nedre varmelegeme og ventilator		Øvre-nederste varmeelement og ventilator
	Nedre varmelegeme		Grill og ventilator
	Øvre varmelegeme		Grill

Øvre og nedre varmeelementer: Dette program kan bruges til at lave mad som kager, pizza, kiks og småkager.

Nedre varmeelement og blæser: Brug det til at lave mad mere som frugtkager osv.

Nedre varmelegeme: Vælg dette program mod slutningen af tilberedningstiden, hvis bunden af den mad, der tilberedes, også skal steges.

Turbovarmer og blæser: Den er velegnet til bagning og stegning i ovnen. Hold temperaturindstillingen lavere end programmet "**Øvre - nederste varmelegeme**", da varmen når maden med det samme takket være luftstrømmen.

Øvre og nedre varmeelement og blæser: Dette program er velegnet til madlavning såsom kager, småkager, lasagne. Den er også velegnet til tilberedning af kødretter.

Grill og blæser: Velegnet til tilberedning af kød. Glem ikke at sætte en madlavning bakke på nederste rille og lidt vand i denne bakke, mens du griller.

Grill: Brug grillen til at grille kød som bøffer, pølser og fisk. Sæt bakken på den nederste rist, og kom vand i bakken, mens du griller.

Øvre varmelegeme: Anvendes til opvarmning eller stegning af meget små stykker mad.

Lampe: Giver ovnens lys.

MAGNINGSANBEFALINGER

Du kan i følgende tabel finde oplysninger om fødevarer, som vi testede og identificerede deres tilberedningsværdier i vores laboratorier. Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af netværksspændingen, kvaliteten af det materiale, der skal tilberedes, mængde og temperatur. Retter til at tilberede ved at bruge disse værdier appellerer muligvis ikke til din smag. Du kan indstille forskellige værdier for at opnå forskellige smage og resultater, der appellerer til din smag, ved at lave tests.

BEMÆRK: Ovnens skal være meget varm, mens den er i brug, eller efter kort tid, når den er i brug; rør ikke ved varmeklader, og lad ikke børn røre ved disse overflader.

TILBEREDNINGSTIDSTABEL

ADVARSEL: Ovnens skal forvarmes i 10 minutter, før maden sættes i den.

Fødevarer	Madlavning Fungere	Temperatur (°C)	Rack Position	Tilberedningsvarighed (min)
Kage (bakke/form)	Statisk / Statisk+ventilator	170-180	2	35-45
Små kager	Statisk / Turbo+blæser	170-180	2	25-30
Patty	Statisk / Statisk+ventilator	180-200	2	35-45
Bagværk	Statisk	180-190	2	25-30
Cookie	Statisk	170-180	3	20-25
æbletærte	Statisk / Turbo+blæser	180-190	2	50-70
Svampe kage	Statisk	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statisk+blæser	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisk	180-200	2	25-40
Marengs	Statisk	100	2	60
Kylling	Statisk+ventilator / Turbo+ventilator	180-190	2	45-50
Grillet kylling **	Grill	200-220	4	25-30
Grillet fisk **	Grill+ventilator	200-220	4	25-30
Oksefilet **	Grill+ventilator	Maks.	4	15-20
Grillede frikadeller ** Grill		Maks.	4	20-25

* Uden forvarmning. Halvdelen af tilberedningen skal være 200 °C og derefter anden halvdel skal være 150 °C.

** Under halvdelen af tilberedningen skal måltidet vendes.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Periodisk rengøring forlænger apparatets levetid og reducerer hyppige problemer.

1. Efter rengøring af apparatets indvendige dele med en sæbeklud, skyl og tør dem grundigt med en blød klud.
 2. Rengør glasoverflader med specielle glasrensemidler.
 3. Vask ikke nogen komponent i dit apparat i en opvaskemaskine.
 4. Brug kaliumstearat (blød sæbe) til snavs og pletter.
 - 5 Rengør kontrolpanelet med en våd klud og tør det derefter med en tør klud.
6. Produktet skal rengøres grundigt efter hver brug. På denne måde er det nemt at fjerne madrester og forhindre, at disse brænder på, når apparatet tages i brug igen.
7. Sørg for at tørre de resterende væsker helt væk efter rengøring, og rens straks det opvask, der sprøjtes rundt under tilberedningen.

ADVARSEL: Tag stikket ud af stikkontakten. Fare for stød.

ADVARSEL: Vent, indtil apparatet er afkølet, før du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger.

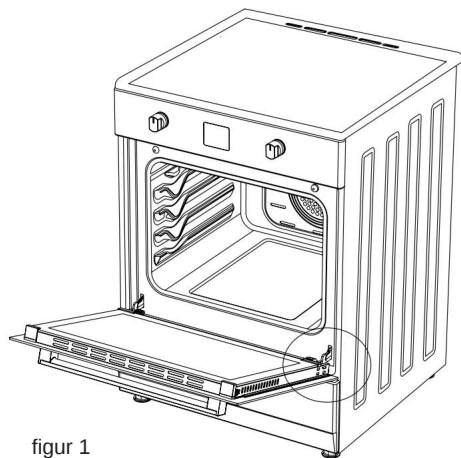
ADVARSEL: Rengør ikke de indvendige dele, paneler, bakker og andre dele af apparatet med skarpe værktøjer såsom børster, ståluld eller knive. Brug ikke slibende og ridsende materialer eller rengøringsmidler.

ADVARSEL: Rengør ikke komfuret med damprensere.

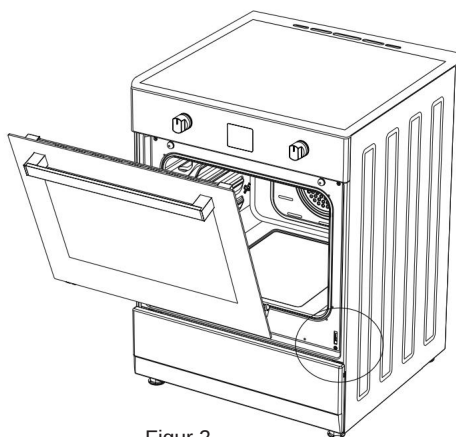
ADVARSEL: Brug ikke brændbare materialer såsom syrer, fortynder eller gas til at rengøre dit apparat.

ADVARSEL: Nogle rengørings- eller rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rensecrerner eller skarpe genstande under rengøringen.

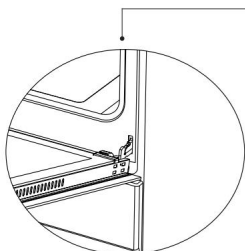
INSTALLATION AF OVNLÅGEN



figur 1



Figur 2

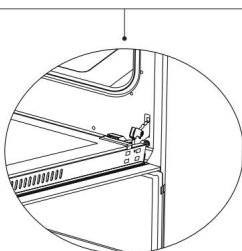


Figur 1.1

Åbn ovndøren helt ved at trække den til dig selv.

Udfør derefter

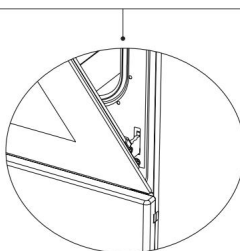
oplåsningsprocessen ved at trække hængsellåsen opad ved hjælp af en skruetrækker som vist i **figur 1.1.**



Figur 1.2

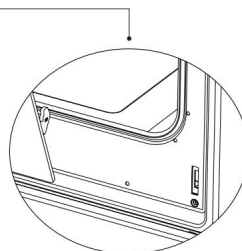
Bring hængsellåsen til den bredeste vinkel som vist i **figur 1.2.**

Sæt begge hængsler, der forbinder ovndøren med ovnen, i samme position.



Figur 2.1

Bagefter lukkes ovndøren for at læne sig op af hængsellåsen som vist i **figur 2.1.**



Figur 2.2

For at fjerne ovndøren skal du trække den opad ved at holde den med begge hænder, når den er tæt på den lukkede position som vist i **figur 2.2**

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge for at genplacere ovndøren.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU vedrørende brugte elektriske og elektroniske apparater (affald af elektrisk og elektronisk udstyr - WEEE). Retningslinjen fastlægger rammerne for returnering og genbrug af brugte apparater, som er gældende i hele EU.

PAKKEINFORMATION

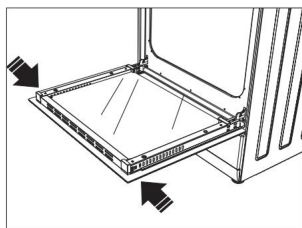
Produktets emballagematerialer er fremstillet af genanvendelige materialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser.

Bortskaf ikke emballagematerialerne sammen med husholdningsaffald eller andet affald. Tag dem til de indsamlingssteder for emballagemateriale, der er udpeget af de lokale myndigheder.

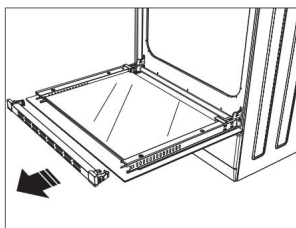
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF OVNENS FORDØRGLAS

Fjern profilen ved at trykke på plastiklåsene på både venstre og højre side som vist på figur 3 og trække profilen mod dig selv som vist på figur 4. Fjern derefter inderglasset som vist på figur 5.

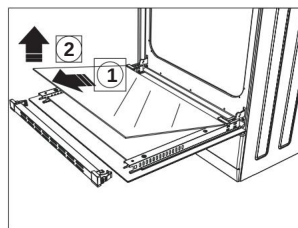
Om nødvendigt kan mellemglas fjernes på samme måde. Efter rengøring og vedligeholdelse er udført, genmonteres glassene og profilen i omvendt rækkefølge. Sørg for, at profilen sidder korrekt på sin plads.



Figur 3



Figur 4



Figur 5

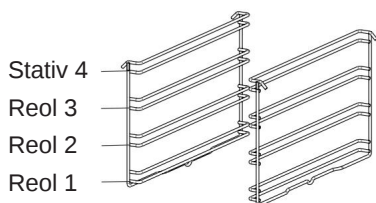
KATALYTISKE VÆGGE *

Katalytiske vægge er placeret på venstre og højre side af hulrummet under styrene. Katalytiske vægge fjerner den dårlige lugt og opnår den bedste ydeevne fra komfuret. Katalytiske vægge absorberer også olierester og renser din ovn, mens den er i drift.

Fjernelse af de katalytiske vægge

For at fjerne de katalytiske vægge; styrene skal trækkes ud. Så snart føringerne trækkes ud, frigøres de katalytiske vægge automatisk. De katalytiske vægge skal udskiftes efter 2-3 år.

RACK POSITIONER



Det er vigtigt at sætte trådgrillen rigtigt ind i ovnen.

Lad ikke risten røre ved ovnens bagvæg.

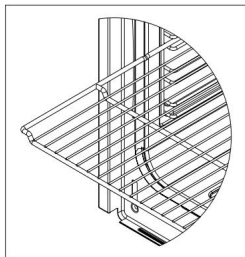
Stativpositioner er vist i næste figur. Du kan placere en dyb bakke eller en standardbakke i de nederste og øverste trådstativ.

Montering og afmontering af trådstativ

For at fjerne trådstativ skal du trykke på clipsene vist med pile i figuren, først fjerne den nederste side og derefter den øverste side fra installationsstedet.

At installere trådstativer; omvendt proceduren for fjernelse af trådstativ.

BRUG AF TRÅGRILLEN



Det er vigtigt, at trådgrillen og bakken er korrekt og/eller korrekt placeret på trådristerne.

Placer grillen eller bakken mellem to skinner, og sørg for, at den er afbalanceret, før du lægger mad på den.

UDSKIFTNING AF OVNLAMPE

ADVARSEL: For at undgå elektrisk stød skal du sikre dig, at apparatets kredsløb er åbent, før du udskifter lampen. (at have kredsløb åbent betyder, at strømmen er slukket)

Afbryd først strømmen til apparatet, og sørg for, at apparatet er koldt.

Fjern glasbeskyttelsen ved at dreje som vist på figuren i venstre side. Hvis du har svært ved at dreje, så vil brug af plastikhandsker hjælpe dig med at dreje.

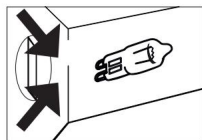
Fjern derefter lampen ved at dreje, installer den nye lampe med samme specifikationer.

Geninstaller glasbeskyttelsen, sæt apparatets strømkabel i stikkontakten og fuldfør udskiftningen. Nu kan du bruge din ovn.

Type G9 lampe



220-240 V, AC
15-25 W



Figur 6

Type E14 lampe



220-240 V, AC
15 W



Figur 7

ADVARSEL: Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

FEJLFINDING

Du kan løse de problemer, du kan støde på med dit produkt, ved at kontrollere følgende punkter, før du ringer til den tekniske service.

Check Points

Hvis du oplever et problem med ovnen, skal du først tjekke tabellen nedenfor og prøv forslagene.

Problem	Mulig årsag	Hvad skal man gøre
Ovnen fungerer ikke.	Strømforsyning ikke tilgængelig.	Tjek for strømforsyning.
Ovnen stopper under tilberedningen.	Stik kommer ud af stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten igen.
Slukker under madlavning.	For lang kontinuerlig drift.	Lad ovnen køle af efter lange tilberedningscyklusser.
	Mere end ét stik i en stikkontakt.	Brug kun ét stik til hver stikkontakt.
Ovndøren åbner ikke korrekt.	Madrester sidder fast mellem døren og det indvendige hulrum.	Rengør ovnen godt og prøv at åbne lågen igen.
Elektrisk stød ved berøring af ovn.	Ingen ordentlig jording.	Sørg for, at strømforsyningen er korrekt jordet.
	Der anvendes ujordet vægstik.	
Vand dryppende.	Vand eller damp kan dannes under visse forhold afhængigt af den mad, der tilberedes. Dette er ikke en fejl ved apparatet.	Lad ovnen køle af og derefter tørres af med en karklud.
Der kommer damp ud af en revne i ovndøren.		
Vand tilbage inde i ovnen.		

Problem	Mulig årsag	Hvad skal man gøre
Røg kommer ud under drift.	Når du bruger ovnen for første gang	Der kommer røg ud fra varmeapparaterne. Dette er ikke en fejl. Efter 2-3 cyklusser vil der ikke være mere røg.
	Mad på varmelegeme.	Lad ovnen køle af og fjern madrester fra varmeren.
Ved betjening af ovnen brændt eller der kommer plastiklugt ud.	Der bruges plastik eller andet ikke varmebestandigt tilbehør inde i ovnen.	Ved høje temperaturer skal du bruge passende glastilbehør.
Ovnen varmer ikke.	Ovndøren er åben.	Luk døren og genstart.
	Ovnbetjeningen er ikke justeret korrekt.	Læs afsnittet om betjening af ovnen og nulstil ovnen.
	Sikring udløst eller afbryder slået fra.	Udskift sikringen eller nulstil afbryderen. Hvis dette gentager sig ofte, skal du tilkalde en elektriker.
Ovnen koger ikke godt.	Ovndøren åbnes ofte under tilberedningen.	Åbn ikke ovnlågen ofte, hvis den mad, du laver, ikke skal vendes. Hvis du åbner lågen ofte, falder den indre temperatur, og tilberedningsresultatet vil derfor blive påvirket.
Det indre lys er svagt eller virker ikke.	Fremmedlegemer, der dækker lampen under madlavning.	Rengør den indvendige overflade af ovnen og kontroller igen.
	Lampen kan være defekt.	Udskift med en lampe med samme specifikationer.

HÅNDBTERINGSREGLER

1. Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
2. Udfør flytningen og transporten i den originale emballage.
3. Vær maksimal opmærksom på apparatet under lastning/aflæsning og håndtering.
4. Sørg for, at emballagen er forsvarligt lukket under håndtering og transport.
5. Beskyt mod eksterne faktorer (såsom fugt, vand osv.), der kan beskadige emballagen.
6. Pas på ikke at beskadige apparatet på grund af stød, styrt, fald osv. under håndtering og transport og ikke at bryde eller deformere det under drift.

ANBEFALINGER FOR ENERGIBESPARELSE

Følgende detaljer vil hjælpe dig med at bruge dit produkt økologisk og økonomisk.

1. Brug mørkfarvede og emaljerede beholdere, der leder varmen bedre i ovnen.
2. Når du laver din mad, hvis opskriften eller brugervejledningen angiver det forvarmning er påkrævet, forvarm ovnen.
3. Åbn ikke ovndøren ofte under madlavning.
4. Prøv ikke at tilberede flere retter samtidigt i ovnen. Du kan kog på samme tid ved at placere to komfurer på risten.
5. Tilbered flere retter efter hinanden. Ovnen mister ikke varmen.
6. Sluk for ovnen et par minutter før tilberedningens udløbstid.
I dette tilfælde må du ikke åbne ovndøren.
7. Optø den frosne mad før tilberedning.



Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	13
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Chain lashing illustration.....	20
Oven control panel.....	20
Using oven section.....	21
Using the grill.....	21
Using the chicken roasting.....	22
Steam cleaning.....	22
Using cooker section.....	23
Operation of stove section electronic board.....	24
Cooking areas.....	37
Cooking applications.....	38
Selection of the right pot.....	38
Program types.....	39
Introduction of the program types.....	40
Cooking recommendations.....	41
Cooking time table.....	41
Maintenance and cleaning.....	42
Installation of the oven door.....	43
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass.....	44
Catalytic walls.....	44
Rack positions.....	44
Using the wire grill.....	45
Changing the oven lamp.....	45
Troubleshooting.....	46
Handling rules.....	48
Recommendations for energy saving.....	48
Environmentally-friendly disposal.....	49
Package information.....	49



IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.

2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

3. The oven should be used according to operating instructions.

4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**

6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**

7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**

8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)

9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**

11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.



12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

- 
- 22.** Keep the ventilation channels open.
- 23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
- 24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
- 33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.



34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.



42. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

43. User should not handle the oven by himself.

44. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

45. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

46. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

47. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

48. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

49. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

50. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

51. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.



52. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

53. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

54. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

55. Cable fixing point shall be protected.

56. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

57. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

58. WARNING: As the induction surfaces generate a magnetic field, it may cause harmful effects for people using medical devices such as pacemakers or insulin pumps.

59. WARNING: When induction furnaces are operated at high power or based on the material of the pan base, it may emit certain noises. This is normal.



Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.



11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.



20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.

2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.



Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

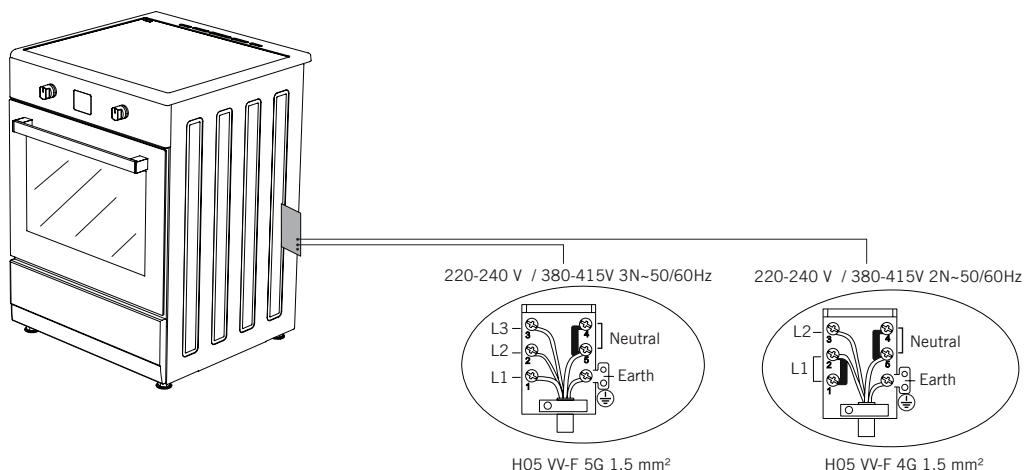
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

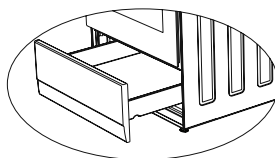
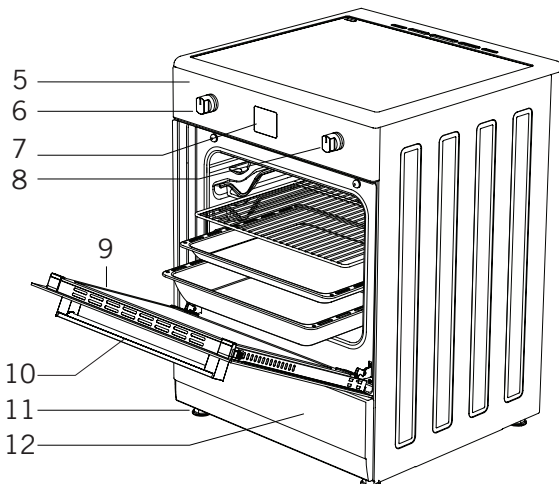
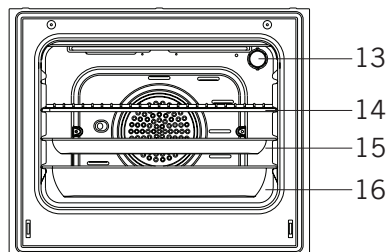
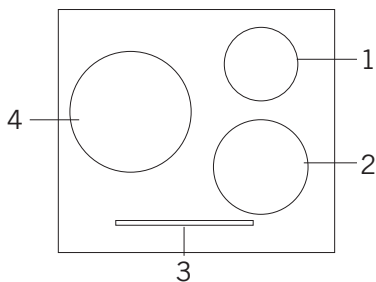
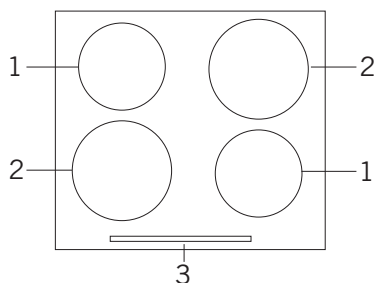
6. Operate your oven in dry atmosphere.

7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

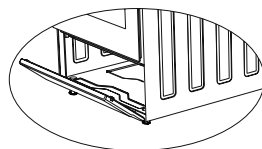
Electrical Connection Scheme



INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



12.1 *



12.2 *

1. 145 mm cooking area
2. 180 mm cooking area
3. Cooker control panel
4. 280 mm cooking area
5. Oven control panel
6. Command knob for oven
7. Digital timer *
8. Thermostat knob
9. Oven door

10. Oven handle
11. Plastic leg
12. Lower cabinet door
- 12.1. Drawer
- 12.2. Flap door
13. Lamp
14. Grill
15. Standart tray
16. Deep tray *

WARNING: This appliance is manufactured in two types, namely with 4 hobs and with 3 hobs. Please observe your own device.

Accessories



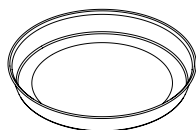
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



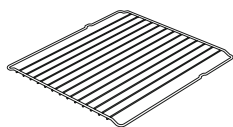
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



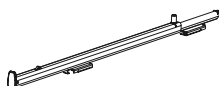
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



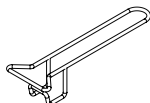
Telescopic rail *

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.

Technical features of your oven

Outer width	600 mm
Outer depth	600 mm
Outer height	900 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	1200 W
Top heating element	1000 W
Turbo heating element	2200 W
Grill heating element	2000 W
Supply voltage	220-240 V AC / 380-415 V AC 50 / 60 Hz.
Induction heater Ø 145 mm	1400 W
Induction heater Ø 145 mm Booster	1800 W
Induction heater Ø 180 mm	2000 W
Induction heater Ø 180 mm Booster	2600 W
Induction heater Ø 280 mm	2300 W
Induction heater Ø 280 mm Booster	3000 W

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

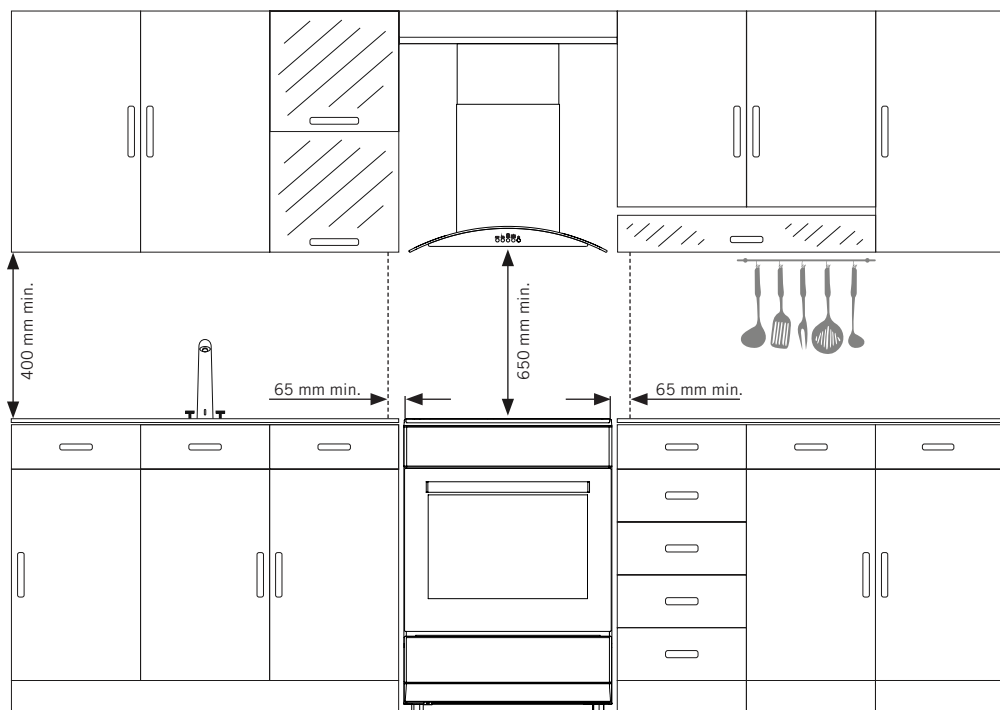
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

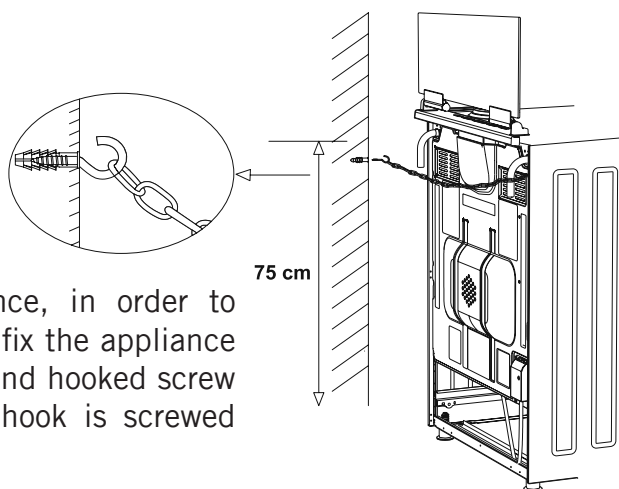


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

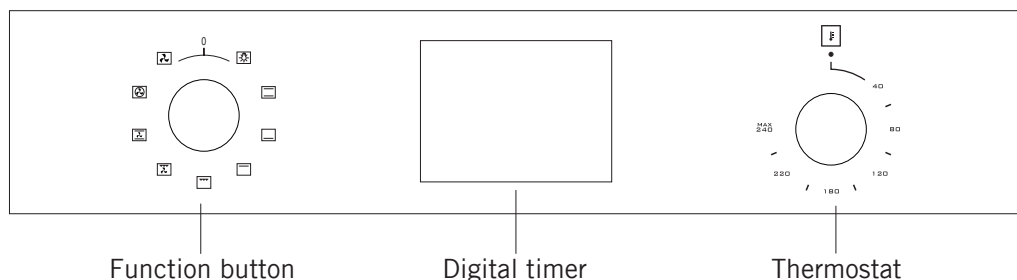
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration

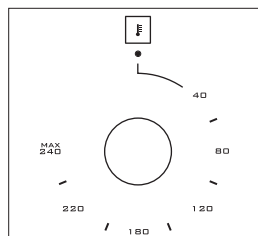


Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

OVEN CONTROL PANEL



WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.

USING OVEN SECTION

Initial Operation of the Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.

2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Plug the appliance.

3. Set the thermostat button to the highest temperature (Max. 240 ° C), and operate the oven for 30 minutes with its door closed. At this time, little amount of smoke and smell may occur; this is normal.

4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.

Normal Operation of the Oven

1. To start cooking; set the thermostat button and the temperature level according to the meal that you want to cook.

2. When the cooking time has expired according to the information entered to the digital timer, the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.

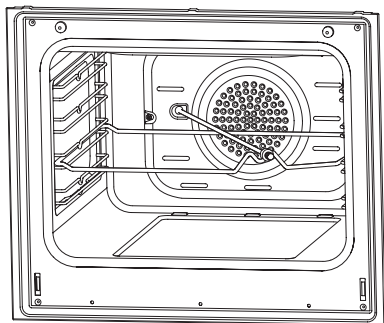
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *



Spit whole chicken to the skewer. To ensure a healthy grill, center and secure the chicken with the fixing hooks on each side of the skewer. Place the skewer on the chicken roast wire and slide it inside the oven, and make sure that the end of the skewer is seated on the chicken roast motor housing.

Before closing the oven door, do not forget to remove the plastic handle from the skewer by rotating it. After closing the door, bring the oven to the grill mode and adjust the thermostat temperature to the maximum temperature level. During the cooking process, place a tray on the bottom to collect the dripping grease. After grilling, place the plastic handle by rotating it and remove it from the oven. Add some water to the tray for ease of cleaning.

Steam Cleaning *

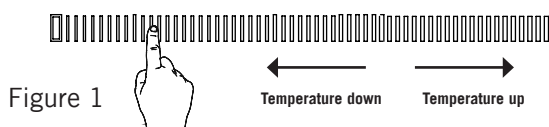
It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the bottom heating element () mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

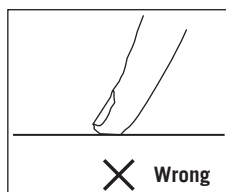
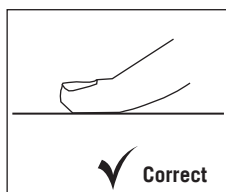
USING COOKER SECTION

Warnings on the Operation of Touch Control

1. The controls react to touching, so you do not need to apply any pressure to the controls.
2. Place a suitable pot, pan, etc. on the cooking area that you want to use.
3. Make sure that the base of the pot, pan, etc. you have placed and the surface of the cooking area are clean and dry.
4. Make sure that the touch controls are always clean and dry. Even a thin layer of water may make it difficult for touch controls to work.
5. You can set the temperature by touching the sliding control of the heating zone you desire. (Applies to products with slider control, see fig. 1)



6. Use the bottom, not the tip of your finger while using the device.

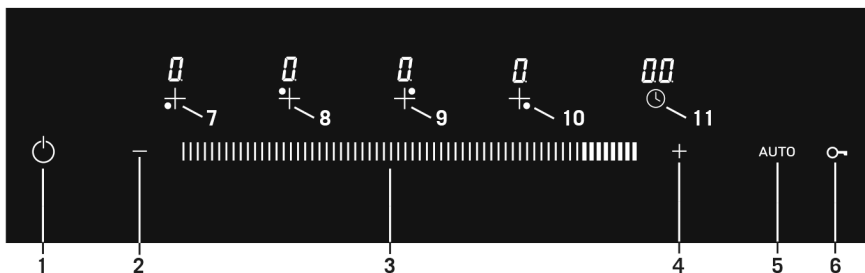


WARNING: Always turn off the stove hobs after each use.

WARNING: Do not use gloves while using the stove hobs.

WARNING: Control panels of the stove section may vary according to the options on the appliance. Please consider the control panel on your device.

Operation Of Stove Section Electronic Board (Four Areas)



- 1 On/Off function
- 2 Timer down
- 3 Cooking area temperature level
- 4 Timer up
- 5 Automatic quick cooking function
- 6 Child lock function
- 7 Lower left cooking area
- 8 Upper left cooking area
- 9 Upper right cooking area
- 10 Lower right cooking area
- 11 Timer function

Remark: The unit is ready to operate 1 second after it is connected to the mains power supply. All the LEDs and indicators are illuminated for 1 second.

Turning the Appliance On

The unit is switched on by pressing the ON/OFF button. “-” symbol is displayed on all indicators. If the glass temperature above the hob is above 45°C, the “-” and “H” symbols are displayed on the screen of corresponding hob one after the other.

(“H” = 0.5 seconds, “-” = 0.5 seconds).

Turning The Appliance Off

The unit is switched off by pressing the **“ON/OFF”** button. Even if the child lock is active on the timer indicator, it is possible to switch off the appliance by pressing

the **“ON/OFF”** button.

WARNING: The electronics remain active for 1 minute. If there is no cooking level or selected timer in this time interval, the appliance shall automatically switch to **“Off Mode”** with a beep.

Remark: If **“H”** symbol is flashing on any of the displays of the hob, the hob switches off automatically after 60 seconds when the **“H”** symbol disappears.

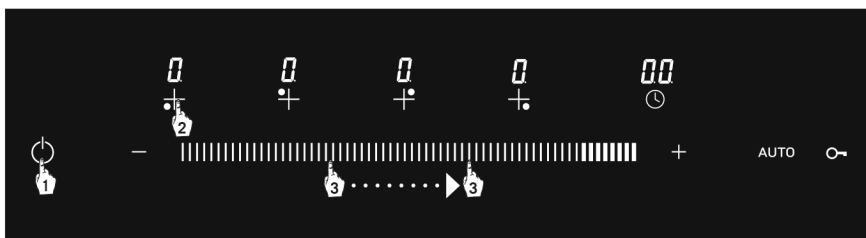
Residual Heat Indicator “H”

If **“H”** symbol is flashing on the touch panel of the stove, then the relevant hob is still hot. It can be used to heat a small amount of food.

WARNING: When the power is cut off, the heat indicator does not light up and does not warn the user against the heat.

WARNING: The residual heat indicator of each cooking zone remains active until the measured glass temperature is lower than + 45°C.

Turning The Cooking Areas On



- 1 Stove is switched on by pressing the **“ON/OFF”** button.
- 2 Relevant hob is selected by pressing the **“+”** symbol once. **“0”** Symbol flashes for 5 seconds at the display of the selected hob. **“0”** symbol is displayed at all other displays.
- 3 By sliding your finger to the left or right on the slider, you may adjust the power level of the relevant hob from 1 to 9.

Turning the Cooking Areas Off:

A selected hob may be turned off in 3 ways.

It may be turned off by pressing the **“ON/OFF”** button.

After selecting the relevant hob, it is brought to the **“0”** temperature level. **“0”** Temperature value flashes for 5 seconds. **“H”** symbol flashes if the relevant hob is

still hot at the end of this period. “-” symbol is displayed if the relevant hob is not hot.

Relevant hob may be switched off by setting a timer for it. When the time has expired, the hob set by the timer automatically switches off with a beep.

Child Lock Function

Child lock is activated by pressing “**LOCK**” key once to prevent undesired operations.

“**Lo**” symbol is displayed on the timer display.

When the key lock is activated, all buttons except the “**ON/OFF**” control are deactivated.

To deactivate the child lock function, just press and hold the “**LOCK**” key for 3 seconds. “**Lo**” symbol on the timer indicator is turned off when the time has expired.

If the child lock function is active before switching off the stove, it shall be active when the stove is turned on again. “**ON/OFF**” When the xxx key is pressed, “**Lo**” symbol is displayed again on the timer display. Child lock shall be deactivated to operate the hob again.

WARNING: Child lock is deactivated in case of a power outage.

WARNING: When the child lock is active, “**Lo**” symbol and remaining time are alternatively displayed on the timer display if timer is active, too “**Lo**” = 2 seconds, remaining time = 2 seconds).

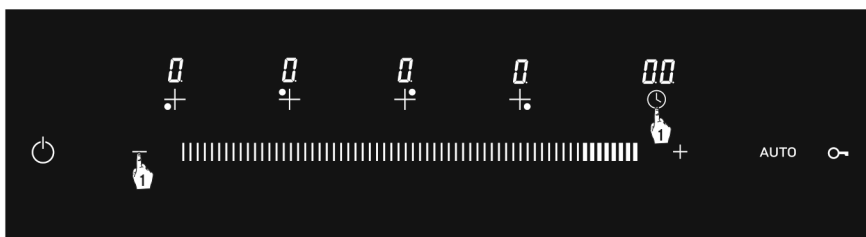
Timer Function

There are two types of timer functions.

Independent Timer Function

It may be set when setting mode of any hob is not active. It may be used as an alarm, too. Independent timer continues to operate when any cooking area is started to be used (level > 0). Timer may be set as long as the timer selection is active (the minute on the display flashes for 5 seconds).

To set the timer;



- 1 Timer may be set from 1 to 99 minutes by using the **+** or **-** keys when the stove is on or timer may be set from 1 to 99 minutes by pressing the **"TIME"** symbol once and then using the **"-"** or **"+"** keys when the stove is on.
- 2 Countdown starts directly with the final setting after the timer is set. After 5 seconds, timer setting mode period ends automatically and timer display indicates the set time value.



To change the time for independent timer;

After pressing the **"TIME"** symbol once, it may be reset to the desired time using **"-"** or **"+"** keys, or the time may be changed directly by the **"-"** or **"+"** keys without selecting the timer.

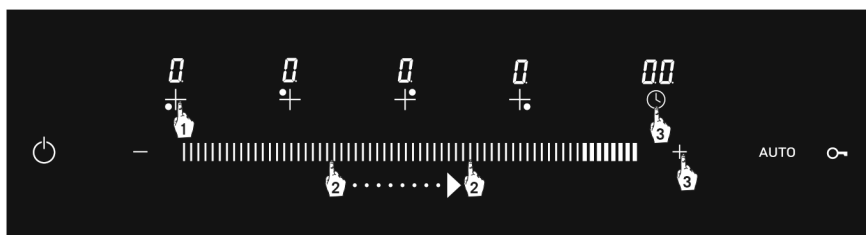
Buzzer sounds when the set time has expired and timer display flashes **"00"**. Just press any key on the touch panel to end the buzzer.

WARNING: Buzzer ends automatically after 2 minutes when no key is touched.

WARNING: Turning off the stove (pressing on/off button) stops the independent timer. Timer does not resume when the stove is turned on.

Cooking Area Timer Function

To set the timer:



- 1 Select the relevant hob to be set while the stove is on.
- 2 Set the temperature level to the desired level from 1 to 9 using the slider.
- 3 After pressing the **"Time"** symbol once while temperature level setting period is active (for 5 seconds), the desired time is set using **"-"** or **"+"** keys, or the desired time is set directly by the **"-"** or **"+"** keys. The point next to the temperature level on the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes.



WARNING: If more than one timer is active, timer display indicates the lowest remaining time value after the 5-second setting period. The point next to the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes.

A buzzer sounds and the programmed cooking area finishes the cooking function after the set time has expired. **"-"** symbol is displayed on the touch screen and the **"H"** symbol flashes if the cooking area is still hot.

Pot Identification / Focusing (No Pot Warning)

Power is applied to the area covered by the base of the pot on the relevant hob only for induction cooking. Base of the pot is detected by the induction system.

Cooking is stopped if there is no pot (either there is no pot or the pot is not induction-compliant) when the cooking is started or if the pot is removed from the hob while cooking. **"No pot warning"** is displayed on the touch panel for the relevant hob after 5 seconds.

No pot warning lasts 55 seconds. If there is no pot on the hob when this time has expired, cooking area is turned off automatically and the panel displays the **"-"** symbol or the **"H"** symbol if the cooking area is hot.

WARNING: **"No pot warning"** symbol flashes for 55 seconds on the relevant that gives the no pot warning. Setting for cooking timer is also expired when this time expires.

High Power Function (BOOST)

You may use the high power function (boost) for cooking faster.

To use the boost function,

Determine the relevant hob and set the desired power level from 1 to 9.

Activate the boost function by pressing boost key once and the **"P"** symbol flashes for 5 seconds on the display for the relevant hob.

The maximum period for **"BOOST"** function is 5 minutes. When the time has

expired, the relevant hob resumes cooking with power level initially set.
You may end the **“BOOST”** function using the slider for the relevant hob.
WARNING: Boost function cannot be set at the same time for the vertical hobs.

Automatic Quick Cooking Function (AUTO)

Automatic quick cooking function facilitates cooking. **“AUTO”** time for automatic quick cooking varies as per the selected power level. Times are given in the table below.

Power Level	Auto Cooking Time
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

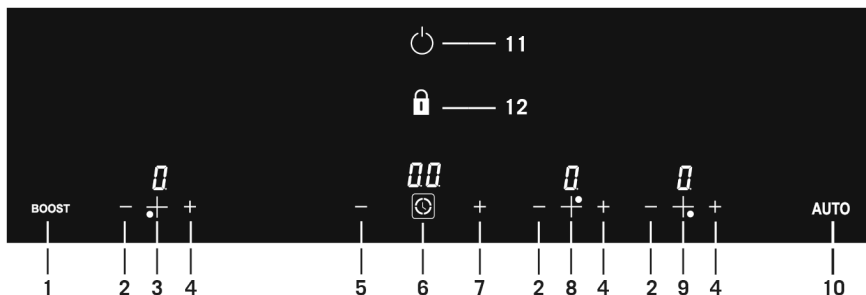
To use the auto cooking function

Determine the relevant hob for cooking while the stove is on and set the desired power level using the slider.

Press **“Auto”** once while the setting mode is active and auto quick cooking shall be activated for the period of the selected power level. **“A”** symbol flashes for 5 seconds on the display of the relevant hob.

You may end the auto cooking function using the slider after selecting the relevant hob.

Operation Of Stove Section Electronic Board (Three Areas)



- 1 High power function
- 2 Temperature down
- 3 Lower left cooking area
- 4 Temperature up
- 5 Timer down
- 6 Timer symbol
- 7 Timer up
- 8 Upper right cooking area
- 9 Lower right cooking area
- 10 Automatic quick cooking function
- 11 On/Off function
- 12 Child lock function

Remark: The unit is ready to operate 1 second after it is connected to the mains power supply. All the LEDs and indicators are illuminated for 1 second.

TURNING THE APPLIANCE ON

The unit is switched on by pressing the “ON/OFF” button. The “-” symbol is displayed on all indicators. If the glass temperature above the hob is above 45°C, the “H” and symbols are displayed on the screen of corresponding hob one after the other. (“H” = 0.5 seconds, “-” = 0.5 seconds)

TURNING THE APPLIANCE OFF

The unit is switched off by pressing the **"ON/OFF"** button. Even if the child lock is active on the timer indicator, it is possible to switch off the appliance by pressing the **"ON/OFF"** button.

WARNING: The electronics remain active for 1 minute. If there is no cooking level or selected timer in this time interval, the appliance shall automatically switch to **"Off Mode"** with a beep.

Remark: If **"H"** symbol is flashing on any of the displays of the hob, the hob switches off automatically after 60 seconds when the **"H"** symbol disappears.

Residual Heat Indicator **"H"**

If **"H"** symbol is flashing on the touch panel of the stove, then the relevant hob is still hot. It can be used to heat a small amount of food.

WARNING: When the power is cut off, the heat indicator does not light up and does not warn the user against the heat.

WARNING: The residual heat indicator of each cooking zone remains active until the measured glass temperature is lower than + 45°C.

Turning The Cooking Areas On



- 1 Stove is switched on by pressing the **"ON/OFF"** button.
- 2 When the **"-"** or **"+"** key is touched once, the **"0"** symbol is displayed on all displays.
- 3 When the or key is touched for the second time, the power level starts from 5th step on the relevant hob. Then you may adjust the power level of the relevant hob from 1 to 9 using the **"-"** and **"+"** keys.

Turning the Cooking Areas Off:

A selected hob may be turned off in 3 ways.

- 1 It may be turned off by pressing the **"ON/OFF"** key.
- 2 Using the **"-"** and **"+"** keys next to the relevant hob, bring it to the **"0"**

temperature level **"0"**. Temperature value flashes for 5 seconds. **"H"** symbol flashes if the relevant hob is still hot at the end of this period. **"-"** symbol is displayed if the relevant hob is not hot.

- 3 Relevant hob may be switched off by setting a timer for it. When the time has expired, the hob set by the timer automatically switches off with a beep.

Child Lock Function

Child lock is activated by pressing **"Lock"** key once to prevent undesired operations.

"Lo" symbol is displayed on the timer display.

When the key lock is activated, all buttons except the **"ON/OFF"** control are deactivated.

To deactivate the child lock function, just press and hold the **"Lock"** key for 3 seconds. **"Lo"** symbol on the timer indicator is turned off when the time has expired.

WARNING: If the child lock function is active before switching off the stove, it shall be active when the stove is turned on again. When the xxx key is pressed, **"Lo"** symbol is displayed again on the timer display. Child lock shall be deactivated to operate the hob again.

WARNING: Child lock is deactivated in case of a power outage.

WARNING: When the child lock is active, **"Lo"** symbol and remaining time are alternatively displayed on the timer display if timer is active, too (**"Lo"** = 2 seconds, remaining time = 2 seconds).

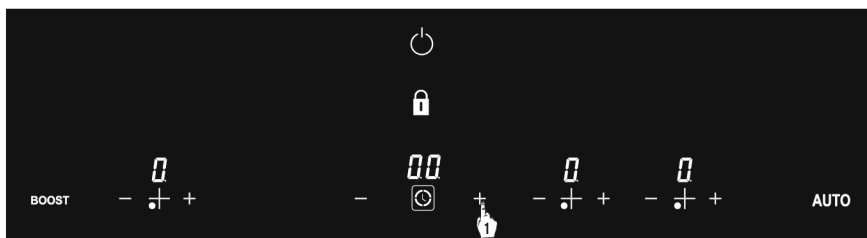
TIMER FUNCTION

There are two types of timer functions.

Press The Button Independent Timer Function

It may be set when setting mode of any hob is not active. It may be used as an alarm, too. Independent timer continues to operate when any cooking area is started to be used (level > 0). Timer may be set as long as the timer selection is active (the minute on the display flashes for 5 seconds).

To set the timer;



- 1 Timer may be set from 1 to 99 minutes by using the “-” or “+” keys when the stove is on.
- 2 Countdown starts directly with the final setting after the timer is set. After 5 seconds, timer setting mode period ends automatically and timer display indicates the set time value.



To change the time for independent timer;

It may be set to the desired time again by pressing the “-” and “+” keys next to the timer display once.

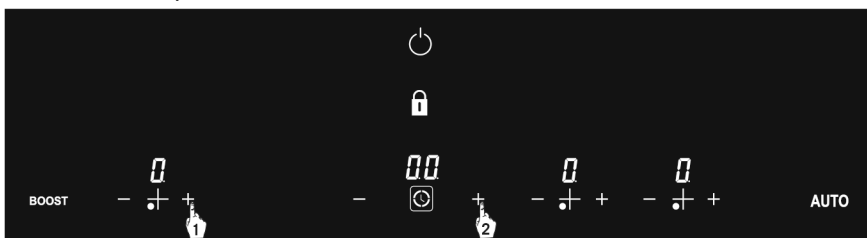
Buzzer sounds when the set time has expired and timer display flashes “00”. Just press any key on the touch panel to end the buzzer.

WARNING: Buzzer ends automatically after 2 minutes when no key is touched.

WARNING: Turning off the stove (pressing on/off button) stops the independent timer. Timer does not resume when the stove is turned on.

Press The Button Cooking Area Timer Function

To set the timer;



- 1 Determine the relevant hob for setting time while the stove is on, and set the

temperature to the desired level from 1 to 9 using “-” and “+” keys.

- 2 The desired time is set using “-” and “+” keys next to the timer when the temperature level is flashing (for 5 seconds). The point next to the temperature level on the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes.



WARNING: If more than one timer is active, timer display indicates the lowest remaining time value after the 5-second setting period. The point next to the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes. A buzzer sounds and the programmed cooking area finishes the cooking function after the set time has expired. “-” symbol is displayed on the touch screen and the “H” symbol flashes if the cooking area is still hot.

Pot Identification / Focusing (No Pot Warning)

Power is applied to the area covered by the base of the pot on the relevant hob only for induction cooking. Base of the pot is detected by the induction system.

Cooking is stopped if there is no pot (either there is no pot or the pot is not induction-compliant) when the cooking is started or if the pot is removed from the hob while cooking. “No pot warning” is displayed on the touch panel for the relevant hob after 5 seconds .

No pot warning lasts 55 seconds. If there is no pot on the hob when this time has expired, cooking area is turned off automatically and the panel displays the “-” symbol or the “H” symbol if the cooking area is hot.

WARNING: “No pot warning” symbol flashes for 55 seconds on the relevant that gives the no pot warning. Setting for cooking timer is also expired when this time expires.

HIGH POWER FUNCTION (BOOST)

You may use the high power function (boost) for cooking faster. To use the boost function,

Determine the relevant hob, and set the desired power level from 1 to 9.

Activate the boost function by pressing boost key once and the “P” symbol flashes for 5 seconds on the display for the relevant hob.

The maximum period for “BOOST” function is 5 minutes. When the time has expired, the relevant hob resumes cooking with power level initially set.

You may end the **“BOOST”** function using the **“-”** and **“+”** keys next to the relevant hob.

WARNING: Boost function cannot be set at the same time for the vertical hobs.

Automatic Quick Cooking Function (AUTO)

Automatic quick cooking function facilitates cooking. **“AUTO”** time for automatic quick cooking varies as per the selected power level. Times are given in the table below.

Power Level	Auto Cooking Time
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

To use the auto cooking function,

Set the desired power for the relevant hob to be used for cooking while the stove is on.

Press **“AUTO”** once while the setting mode is active and auto quick cooking shall be activated for the period of the selected power level. **“A”** symbol flashes for 5 seconds on the display of the relevant hob.

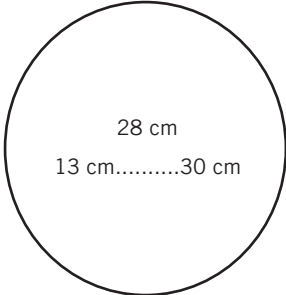
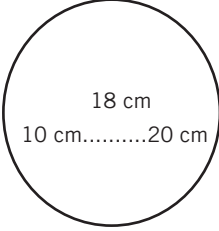
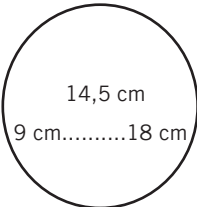
You may end the auto cooking function using the **“-”** and **“+”** keys next to the relevant hob.

ERROR CODES AND RECOMMENDED SOLUTIONS

The table below provides the error codes, possible causes and recommended solutions for these codes.

Error Code	Possible Cause	What to do
F3 / F4	Induction stove coil temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
F9 / FA	IGBT temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
E1 / E2	Improper supply voltage.	Please check whether the supply voltage is normal.
E3	Induction stove coil temperature sensor high temperature warning.	Please contact the manufacturer.
E5	IGBT temperature sensor high temperature warning.	Please start cooking again after the pot is cooled.

Cooking Areas

Big cooking area	Normal cooking area	Small cooking area
 28 cm 13 cm.....30 cm	 18 cm 10 cm.....20 cm	 14,5 cm 9 cm.....18 cm
• Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation.	• Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. • Suitable for all kinds of cooking.	• Slow cooking (sauces, creams, etc.) • Preparation of small portions or portions for one person.

WARNING: Cooking information provided on the table are for informative purposes only.

COOKING APPLICATIONS

Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

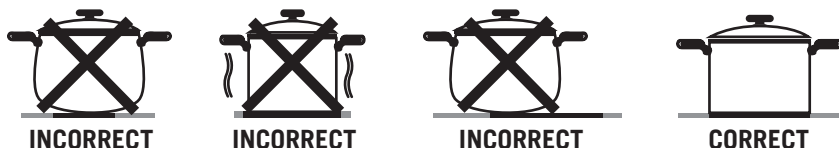
Heating adjustment	Usage
0	Off
1-3	Keeping hot
4-5	Slow heating / cooking
6-7	Reheating, fast cooking
8	Boiling
9	Maximum level
P	Maximum power

WARNING: Information on the table above is only for guidance.

SELECTION OF THE RIGHT POT

1. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.
2. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.
3. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.
4. Do not put containers that may be affected by heat on the product.
5. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.
6. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.
7. Keep the lid of container you use for heating oil open.
8. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.
9. Use pots and pans with machined bases only. Sharp edges cause scratches on the surface.
10. Glass, ceramic and earthen pots, copper-or aluminium-based non-magnetic stainless steel pots shall not be used.

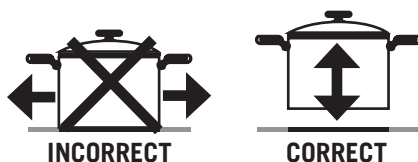
11. Put the suitable pots by centering them on the hobs.



12. Do not use pots with concave or convex bases.



13. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.



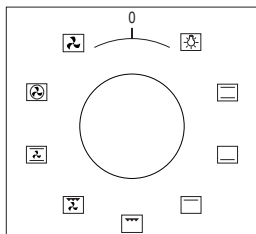
14. You may use steel, teflon or special magnet-based aluminium cookware with a label or warning that indicates it is compatible for induction on your induction stove.

15. You can check if the pot is suitable for the induction stove. Move a magnet towards the base of the pot. If it is pulled, your pot is suitable for an induction stove.

16. It is important that you use metal cookware specially designed and / or approved for induction stoves.

WARNING: Do not allow melamine or plastic containers to come into contact with the heating zones.

PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

INTRODUCTION OF THE PROGRAM TYPES

The types of heating programs provided on your appliance so that you can cook different meals suitable for your taste, and their descriptions are given below.

	Upper and lower heating element		Fan (defrost)
	Lamp		Turbo heating and fan
	Lower heating element and fan		Upper-lower heating element and fan
	Lower heating element		Grill ve fan
	Upper heating element		Grill

Upper and lower heating elements: This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies.

Lower heating element and fan: Use it to cook food more like fruit cakes, etc.

Lower heating element: Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too.

Turbo heater and fan: It is suitable for baking and roasting in the oven. Keep the temperature setting lower than the "upper - lower heater" program as the heat reaches the food immediately thanks to the air flow.

Upper and lower heating element and fan: This program is suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne. It is also suitable for cooking meat dishes.

Grill and fan: Suitable for cooking meats. Do not forget to put a cooking tray on the lower rack and some water into this tray while grilling.

Grill: Use the grill cooker to grill meats such as steaks, sausages and fish. Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.

Upper heating element: Used for heating or roasting very small pieces food.

Lamp: Provides the light of the oven.

COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

ATTENTION: Oven shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and do not let children to touch these surfaces.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200 °C and then second half should be 150 °C.

** During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

1. After cleaning the internal parts of the appliance with a soapy cloth, rinse and dry them thoroughly with a soft cloth.
2. Clean glass surfaces with special glass cleaning materials.
3. Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.
4. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
5. Clean the control panel with a wet cloth and then dry it with a dry cloth.
6. Product must be thoroughly cleaned after each use. This way, it will be possible to remove the food remains easily and to prevent these remains from burning when the appliance is used again.
7. Make sure to wipe the remaining liquids away completely after cleaning and immediately clean the dishes that are splashed around during cooking.

WARNING: Unplug the appliance. Shock hazard.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

WARNING: Do not clean the interior parts, panel, trays and other parts of the appliance with sharp tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching materials or detergents.

WARNING: Do not clean your stove using steam cleaners.

WARNING: Do not use flammable materials such as acids, thinner or gas to clean your appliance.

WARNING: Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

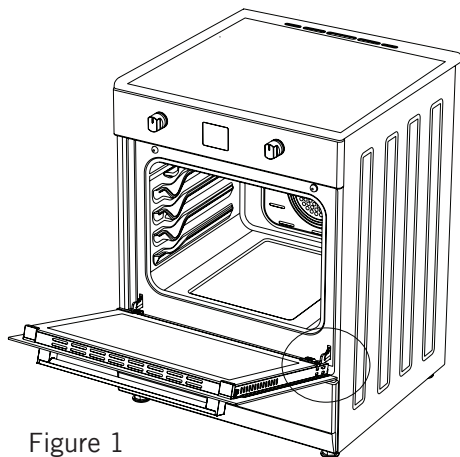


Figure 1

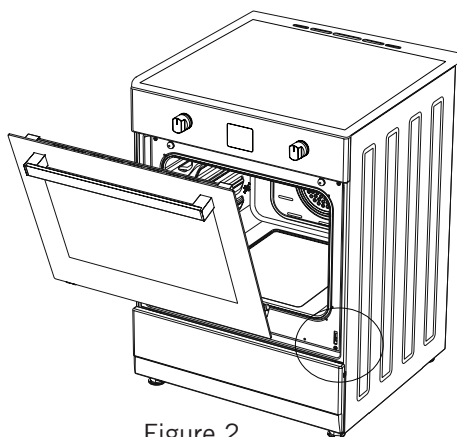


Figure 2

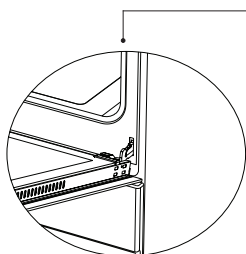


Figure 1.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 1.1**.

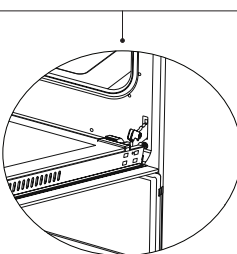


Figure 1.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 1.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

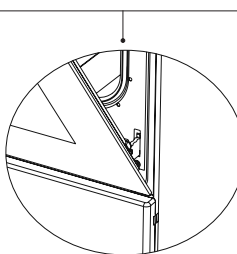


Figure 2.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 2.1**.

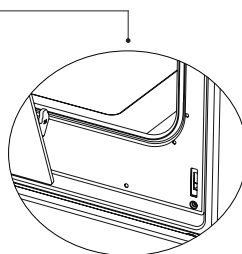


Figure 2.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 2.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 3 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 4. Then remove the inner-glass as shown in figure 5. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

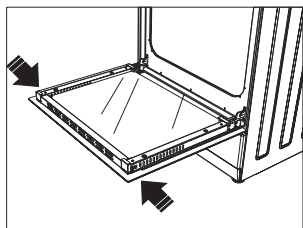


Figure 3

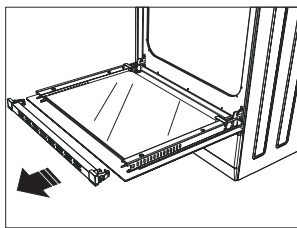


Figure 4

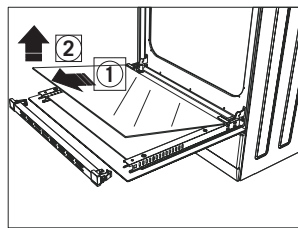


Figure 5

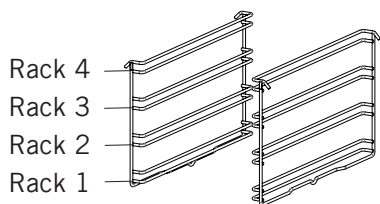
CATALYTIC WALLS *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

RACK POSITIONS

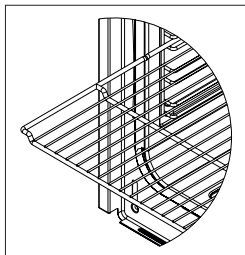


It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

USING THE WIRE GRILL



It is important that the wire grill and the tray are properly and/or correctly placed on the wire racks. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

CHANGING THE OVEN LAMP

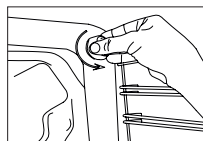
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

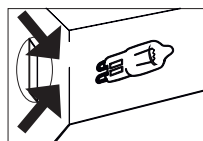
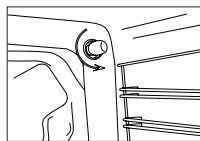


Figure 6

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 7

WARNING: This product contains a light source of energy efficiency class G.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		

Problem	Possible Cause	What to Do
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.



HANDLING RULES

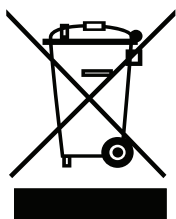
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



Kära användare,

Vårt mål är att få denna produkt att ge dig den bästa produktionen som tillverkas i våra moderna anläggningar i en noggrann arbetsmiljö, i enlighet med det totala kvalitetskonceptet.

Därför rekommenderar vi att du läser bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten och att du alltid har den till ditt förfogande.

Obs: Denna bruksanvisning är förberedd för mer än en modell. Vissa av funktionerna som anges i manualen kanske inte är tillgängliga i din apparat.

Alla våra apparater är endast för hushållsbruk, inte för kommersiellt bruk.

Produktbilderna är schematiska.

Denna produkt har producerats i moderna miljövänliga lokaler utan att påverka naturen negativt.

Produkter märkta med (*) är valfria.

"Överensstämmer med WEEE-föreskrifterna."

Innehåll

Viktiga varningar	4
Metoder för att skydda matlagningssytor av keramiskt glas	13
Elektrisk koppling	14
Introduktion av apparaten	15
Tillbehör	16
Tekniska egenskaper hos din ugn	17
Installation av din ugn	18
Kedja surrning illustration	20
Ugnens kontrollpanel	20
Använder ovanstående avsnitt.....	21
Använda grillen	21
Använda kycklingstekningen	22
Ångrengöring	22
Använder spissektion	23
Drift av spissektionens elektroniska styrelse	24
Matlagningsplatser.....	37
Matlagningsapplikationer.....	38
Val av rätt kruka	38
Programtyper	39
Introduktion av programtyperna	40
Matlagningsrekommendationer.....	41
Tidtabell för matlagning.....	41
Underhåll och rengöring	42
Montering av ugnsluckan	43
Rengöring och underhåll av ugnens framdörrsglas	44
Katalytiska väggar.....	44
Rackpositioner	44
Använda trådgrillen	45
Byte av ugnslampa	45
Felsökning	46
Hanteringsregler.....	48
Rekommendationer för energibesparing	48
Miljövänlig avfallshantering	49
Paketinformation	49



VIKTIGA VARNINGAR

1. Installation och reparation ska alltid utföras av **"AUTORISERAD SERVICE"**. Tillverkaren ska inte hållas ansvarig för operationer som utförs av obehöriga personer.

2. Läs denna bruksanvisning noggrant.

Endast på detta sätt kan du använda apparaten på ett säkert och korrekt sätt.

3. Ugnen ska användas enligt bruksanvisningen.

4. Håll barn under 8 år och husdjur borta när de används.

5. **VARNING: De åtkomliga delarna kan vara varma när du använder grillen. Håll borta från barn.**

6. **VARNING: Brandrisk; förvara inte materialen på matlagningssytan.**

7. **VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar är varma under drift.**

8. Inställningsvillkoren för denna enhet anges på etiketten.
(Eller på typskylten)

9. De åtkomliga delarna kan vara varma när grillen används.
Små barn bör hållas borta.

10. **VARNING: Denna apparat är avsedd för matlagning. Den bör inte användas för andra ändamål som att värma upp en**

11. Använd inte ångtvätt för att rengöra apparaten.



12. Se till att ugnsluckan är helt stängd efter att du har lagt in maten i ugnen.

13. Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Stäng endast av enhetens krets och täck sedan lågan med ett lock eller en brandfilt.

14. Barn under 8 år bör hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.

15. Att vidröra värmeelementen bör undvikas.

16. VARNING: Tillagningsprocessen ska övervakas. Tillagningsprocessen ska alltid övervakas.

17. Den här enheten kan användas av barn över 8 år, personer med fysiska, hörsel- eller mentala problem eller personer med bristande erfarenhet eller kunskap; så länge som kontroll säkerställs eller information lämnas om farorna.

18. Denna enhet har endast utformats för hushållsbruk.

19. Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring eller användarunderhåll av apparaten får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakas av vuxna.

20. Håll apparaten och dess nätsladd borta från barn under 8 år.

21. Placera gardiner, tyll, papper eller annat brandfarligt (antändbart) material borta från apparaten innan du börjar använda apparaten. Placera inte antändbara eller brandfarliga material på eller i apparaten.

- 
- 22.** Håll ventilationskanalerna öppna.
- 23.** Apparaten är inte lämplig för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 24.** Värm inte slutna burkar och glasburkar. Trycket kan få burkar att explodera.
- 25.** Ovanför handtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, etc. på ovanstående affär.
- 26.** Placera inte ugnsplåtar, tallrikar eller aluminiumfolier direkt på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- 27.** Använd alltid värmebeständiga ugnshandskar när du placerar mat i eller tar ut mat ur ugnen etc.
- 28.** Använd inte produkten i tillstånd som medicinering och/eller under påverkan av alkohol, vilket kan påverka din bedömningsförmåga.
- 29.** Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta eld och orsaka brand om den kommer i kontakt med heta ytor.
- 30.** Kontrollera efter varje användning om enheten är avstängd.
- 31.** Om apparaten är defekt eller har synliga skador, använd inte apparaten.
- 32.** Rör inte vid kontakten med våta händer. Dra inte i sladden för att koppla ur, håll alltid i kontakten.
- 33.** Använd inte apparaten med dess framdörrsglas borttaget eller trasigt.



34. Placera bakplåtspappret tillsammans med maten i en förvärmad ugn genom att placera det i en spis eller på ett ugnstillbehör (plåt, galler etc.).

35. Lägg inte föremål som barn kan nå på apparaten.

36. Det är viktigt att placera trådgrillen och brickan på rätt sätt på gallren och/eller placera brickan korrekt på gallret. Placera grillen eller brickan mellan två skenor och se till att den är balanserad innan du lägger mat på den.

37. Ta bort överflödiga delar av bakplåtspappret som hänger över från tillbehöret eller behållaren, mot risk för vidrörning av ugnsvärmeelementen.

38. Använd den aldrig vid högre ugnstemperaturer än den maximala användningstemperatur som anges på ditt bakplåtspapper. Placera inte bakplåtspapper på botten av ovan.

39. När dörren är öppen, placera inga tunga föremål på dörren och låt inte barn sitta på den. Du kan orsaka att ugnen välter eller att luckans gångjärn skadas.

40. Förpackningsmaterialet är farligt för barn. Förvara förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.

41. Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset eftersom repor som kan uppstå på dörrglaset yta kan göra att glaset går sönder.

42. Slå inte glasytor på vitrokeramiska spisar med hårdmetall, motståndet kan skadas. Det kan orsaka en elektrisk stöt.

43. Användaren ska inte hantera ugnen själv.

44. Mat kan spillas när foten på ugnen demonteras eller går sönder, var försiktig. Det kan orsaka personskador.

45. Under användning blir ugnens inre och yttre ytor varma. När du öppnar ugnsluckan, gå tillbaka för att undvika att den heta ångan kommer ut ur insidan.

Det finns risk för brännskador.

46. Ugnens övre lucka kan stängas av en anledning, än att kokkärl kan snubbla. Gå tillbaka för att undvika att den varma maten kommer mot dig. Det finns risk för brännskador.

47. Placera inga tunga föremål när ugnsluckan är öppen, risk att välta.

48. Användaren ska inte rubba motståndet under rengöring. Det kan orsaka en elektrisk stöt.

49. Placera inte metallredskap som kniv, gaffel, sked på apparatens yta, eftersom de blir varma.

50. Ta inte bort tändningsknapparna från apparaten. Annars kan strömförande elkablar nås. Det kan orsaka en elektrisk stöt.

51. Ugnsförsörjningen kan kopplas bort under alla byggnadsarbeten hemma. Efter avslutat arbete ska återanslutningen av ugnen göras av auktoriserad service.



52. Placera inte metallredskap som kniv, gaffel, sked på apparatens yta, eftersom de blir varma.

53. För att förhindra överhettning bör apparaten inte installeras bakom ett dekorativt lock.

54. Stäng av apparaten innan du tar bort skydden. Efter rengöring, installera skyddsanordningarna enligt instruktionerna.

55. Kabelfästpunkter ska skyddas.

56. Tillaga inte maten direkt på brickan/gallret. Lägg maten i eller på lämpliga verktyg innan du sätter in dem i ugnen.

57. VARNING: Om glaset på spisen är trasigt, stäng omedelbart av eventuellt värmeelement och koppla bort apparaten från strömkällan, rör inte vid ytan på apparaten och använd inte apparaten.

58. VARNING: Eftersom induktionsytorna genererar ett magnetfält kan det orsaka skadliga effekter för personer som använder medicinsk utrustning som pacemaker eller insulinpump.

59. VARNING: När induktionsugnar drivs med hög effekt eller baserat på materialet i pannan, kan de avge vissa ljud. Det här är normalt.



Elsäkerhet

1. Anslut apparaten till ett jordat uttag skyddat av en säkring som överensstämmer med värdena som anges i tabellen med tekniska specifikationer.

2. Låt en auktoriserad elektriker ställa in jordningsutrustning. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för skador som uppstår på grund av användning av produkten utan jordning enligt lokala bestämmelser.

3. Ugnens strömbrytare ska placeras så att slutanvändaren kan nå dem när ugnen är installerad.

4. Nätsladden (sladden med kontakt) får inte komma i kontakt med apparatens heta delar.

5. Om nätsladden (sladden med kontakt) är skadad, ska denna sladd bytas ut av tillverkaren eller dess servicerepresentant eller en lika kvalificerad personal för att förhindra en farlig situation.

6. Tvätta aldrig produkten genom att spraya eller hälla vatten på den! Det finns risk för elstöt.

7. **WARNING: För att undvika elektriska stötar, se till att enhetens krets är öppen innan du byter lampa.**

8. **WARNING: Klipp av alla matningskretsanslutningar innan du kommer åt terminalerna.**

9. **WARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.**

10. Använd inte andra avskurna eller skadade sladdar eller förlängningssladdar än originalsladden.



11. Se till att det inte finns någon vätska eller fukt i uttaget där produktkontakten är installerad.

12. Ugnens baksida värms också upp när ugnen är igång. Elektriska anslutningar får inte vidröra den bakre ytan, annars kan anslutningarna skadas.

13. Dra inte åt anslutningskablarna till ugnsluckan och dra dem inte över heta ytor. Om sladden smälter kan det leda till att ugnen kortsluts och till och med brinner.

14. Koppla ur enheten under installation, underhåll, rengöring och reparation.

15. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av dess tillverkare eller auktoriserade tekniska service eller annan personal som är kvalificerad på samma nivå, för att undvika farliga situationer.

16. Se till att stickkontakten är ordentligt insatt i vägguttaget för att undvika gnistor.

17. Använd inte ångtvätt för att rengöra apparaten, annars kan elektriska stötar uppstå.

18. En flerpoleg omkopplare som kan koppla från strömförsörjningen krävs för installationen. Frånkoppling från strömförsörjning ska förses med en strömbrytare eller en integrerad säkring installerad på fast strömförsörjning enligt byggnorm.

19. Apparaten är utrustad med en sladd av **typ "Y"** .



20. Fasta anslutningar ska anslutas till en strömkälla matning som möjliggör flerpolic frångående. För apparater med överspanningskategori under III ska frångående anordning anslutas till fast strömförsörjning enligt ledningskod.

Avsedd användning

- 1.** Denna produkt har designats för hushållsbruk.
Kommersiell användning är inte tillåten.
- 2.** Denna apparat får endast användas för matlagning syften. Den får inte användas för andra ändamål som att värma upp ett rum.
- 3.** Denna apparat får inte användas för att värma upp plattor under grillen, torka kläder eller handdukar genom att hänga dem på handtaget eller för uppvärmningsändamål.
- 4.** Tillverkaren tar inget ansvar för ev skada på grund av felaktig användning eller misshandel.
- 5.** Ovanför en del av enheten kan användas för upptining, rosta, steka och grilla mat.
- 6.** Drifttid för produkten du har köpt är 10 år. Detta är den period under vilken de reservdelar som krävs för driften av denna produkt enligt definition tillhandahålls av tillverkaren.

Metoder för att skydda keramisk glasyta

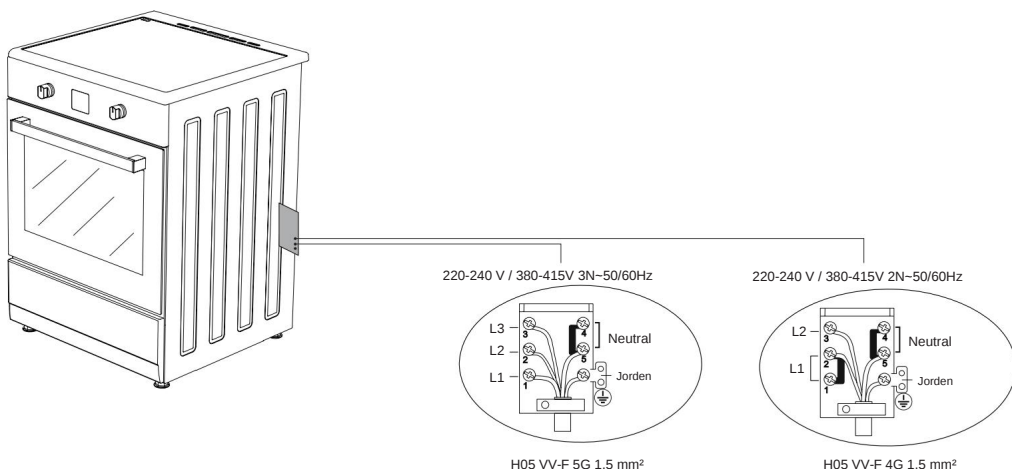
Keramisk glasyta är okrossbar och reptålig till en viss grad. Men för att undvika skador, vänligen gör följande:

1. Häll aldrig kallt vatten på varma spisar.
2. Stå inte på en keramisk glasplatta.
3. Plötsligt tryck, till exempel, kan effekten av en fallande saltkar vara kritisk. Placera därför inte sådana föremål på en plats ovanför hällen.
4. Efter varje användning, se till att botten på kokkärlet och ytorna på kokzonerna är rena och torra.
5. Skala inte grönsaker på hällens ytor. Sandkorn som faller från grönsakerna kan repa den keramiska glasplattan.
6. Lägg inte lättantändliga material som kartong eller plast på ugnen. Föremål som tenn, zink eller aluminium (liksom aluminiumfolier eller tomma kaffekannor) kan smälta på heta tillagningsytor och därmed orsaka skador.
7. Se till att inte låta sockerhaltiga livsmedel eller fruktjuicer komma i kontakt med de varma kokzonerna. Den keramiska glasytan kan vara färgad av dessa.

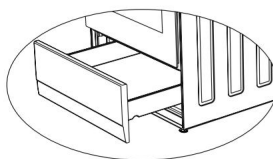
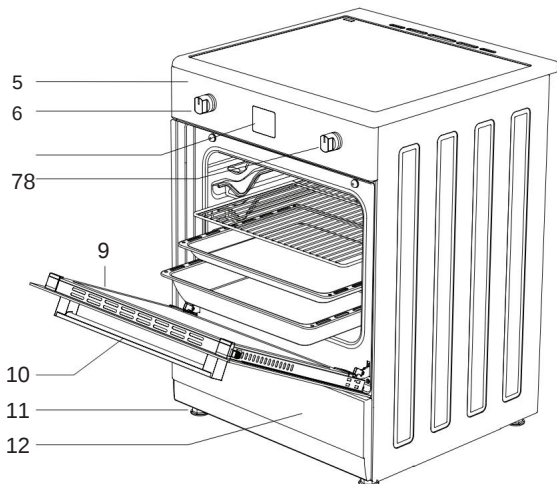
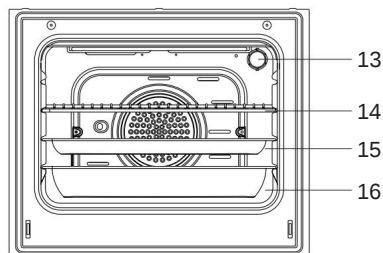
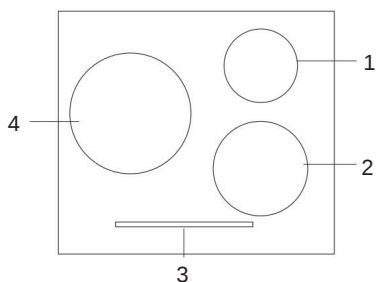
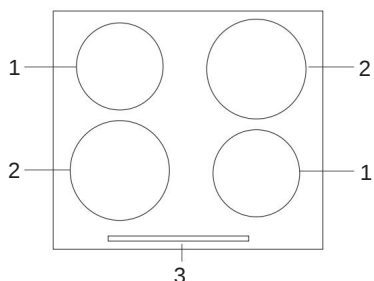
Elektrisk koppling

1. Din ugn kräver 40 Amp säkring för monofas eller 3x16 Amp säkring för 3-fas försörjning enligt strömförsörjningen för spissektionen har 4 keramiska värmare och ugnssektionen har elektriska modeller. Installation av en behörig elektriker är obligatorisk.
2. Din ugn är justerad i enlighet med 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. elförsörjning. Om elnätet skiljer sig från det angivna värdet, kontakta din auktoriserade service.
3. Elanslutning av ugnen bör endast göras till anslutningar / uttag med ett jordsystem installerat i enlighet med lokala bestämmelser. Om det inte finns några anslutningar/uttag med jordsystem på plats där ugnen ska installeras, kontakta omedelbart en behörig elektriker för installation. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av att apparaten inte är ansluten till ett jordsystem.
4. Om din matningskabel skadas ska den bytas ut av en auktoriserad servicerepresentant eller kvalificerad elektriker för att undvika fara eller elektriska stötar.
5. Elkabeln får inte vidröra apparatens heta delar.
6. Använd din ugn i en torr atmosfär.
7. När du placerar ugnen på rätt plats, se till att den är på bänknivån. För den till diskens nivå genom att justera fötterna om det behövs.

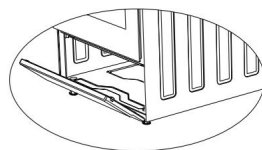
Schema för elektrisk anslutning



INTRODUKTION AV APPARATEN



12,1*



12,2 *

1. 145 mm kokyta **2.** 180 mm kokyta **3.** Spisens kontrollpanel
4. 280 mm kokyta **5.** Ugnens kontrollpanel **6.** Kommandoknapp för ugn
7. Digital timer * **8.** Termostatratt
9. Ugnslucka

10. Övre handtag
11. Plastben **12.** Nedre skåpdörr **12.1.** Låda
12.2. Klaffdörr
13. Lampa **14.** Grill **15.**

Standardbricka **16.**
 Djup bricka

WARNING: Denna apparat tillverkas i två typer, nämligen med 4 hällar och med 3 hällar. Vänligen observera din egen enhet.

Tillbehör



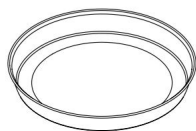
Djup plåt *

Används för bakverk, stora stekar, vattnig mat. Den kan även användas som oljeuppsamlingsbehållare om du steker direkt på grillen med tårta, fryst mat och köträtter.



Bricka / *

Glasbricka Används för bakverk (kaka, kex etc.), fryst mat.



Cirkulär plåt *

Används för bakverk fryst mat.



Trådgrill

Används för att steka eller placera mat som ska bakas, rostas och frysas i önskat galler.



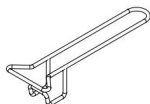
Teleskopskena

* Brickor och trådställ kan enkelt tas bort och installeras tack vare teleskopskenor.



Trådgrill i tråg *

Mat som ska fastna vid tillagning, t.ex. biff, läggs på en plåtgrill. På så sätt förhindras kontakt av mat med bricka och fastsättning.



Brickhandtag *

Den används för att hålla varma brickor.

Tekniska egenskaper hos din ugn

Ytterbredd	600 mm
Yttre djup	600 mm
Ytterhöjd	900 mm
Lampkraft	15-25 W
Nedre värmeelement	1200 W
Toppvärmeelement	1000W
Turbo värmeelement	2200W
Grillvärmeelement	2000W
Matningsspänning	220-240 V AC / 380-415 V AC 50 / 60 Hz.
Induktionsvärmare Ø 145 mm	1400W
Induktionsvärmare Ø 145 mm Booster	1800 W
Induktionsvärmare Ø 180 mm	2000W
Induktionsvärmare Ø 180 mm Booster	2600W
Induktionsvärmare Ø 280 mm	2300 W
Induktionsvärmare Ø 280 mm Booster	3000W

WARNING: För att modifieringen ska kunna utföras av auktoriserad service, bör denna tabell beaktas. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella problem som uppstår på grund av felaktig modifiering.

WARNING: För att öka produktkvaliteten, den tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.

WARNING: Värdena som tillhandahålls med apparaten eller dess medföljande dokument är laboratorieavläsningar i enlighet med respektive standard. Dessa värden kan skilja sig beroende på användning och omgivningsförhållanden.



INSTALLATION AV DIN UGN

Kontrollera om den elektriska installationen är korrekt för att få apparaten i drifttillstånd. Om elinstallationen inte är lämplig, tillkalla en elektriker och rörmokare för att ordna med hjälpen vid behov. Tillverkaren ska inte hållas ansvarig för skador som orsakats av operationer utförda av obehöriga personer.

WARNING: Det är kundens ansvar att förbereda platsen där produkten ska placeras och även att förbereda den elektriska installationen.

WARNING: Reglerna i lokala standarder om elektriska installationer ska följas under produktinstallationen.

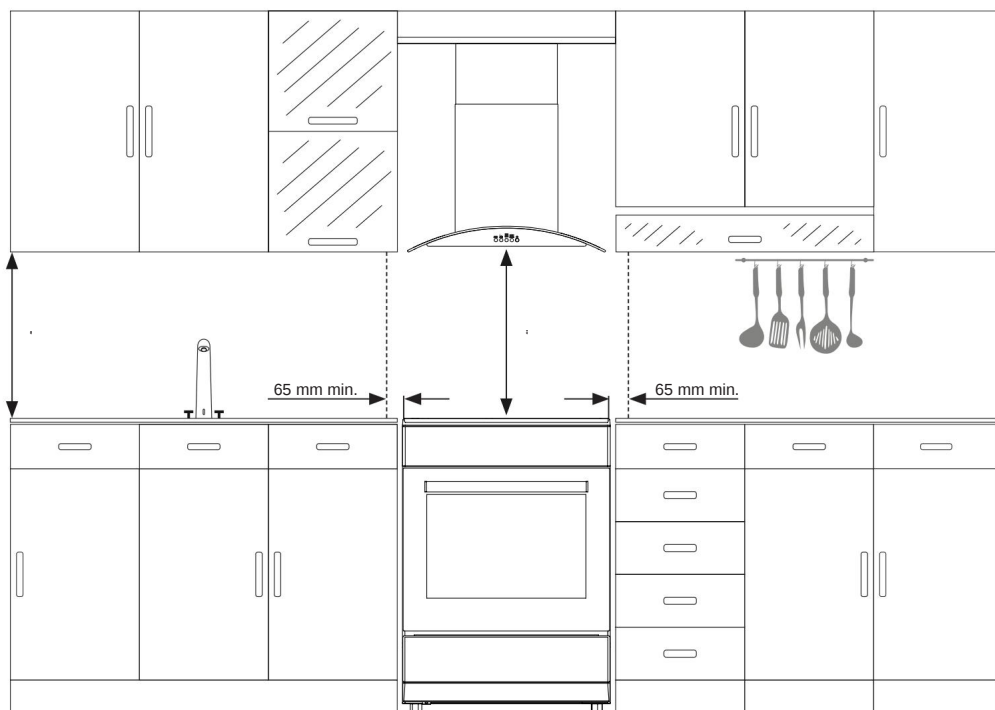
WARNING: Kontrollera om det finns några skador på apparaten innan du installerar den. Låt inte produkten installeras om den är skadad. Skadade produkter utgör en risk för din säkerhet.

Rätt plats för installation och viktiga varningar

Apparatens fötter bör inte stanna på mjuka ytor som mattor. Köksgolvet ska vara hållbart för att bära enhetens vikt och all annan köksutrustning som kan användas på ugnen.

Apparaten ska användas med ett fritt utrymme på minst 400 mm ovanför hällens övre ytor och 65 mm från sidoytorna inuti en köksmöbel.

Apparaten är lämplig för användning på båda sidoväggarna, utan stöd eller utan att installeras i ett skåp. Om en kåpa eller aspirator ska installeras ovanför spisen, följ tillverkarens instruktioner för monteringshöjd. (min. 650 mm)

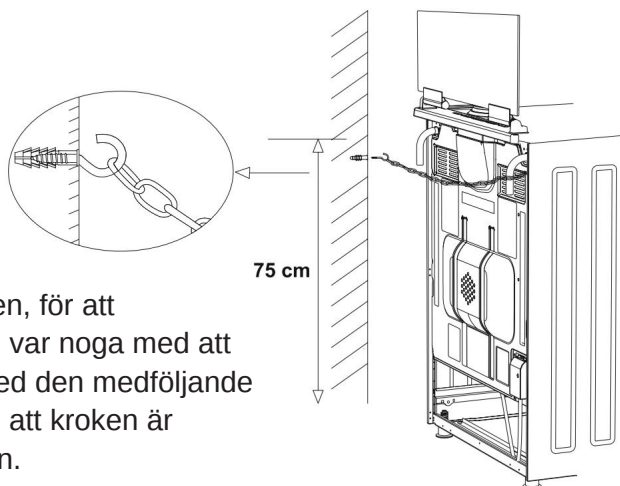


WARNING: Köksmöblerna nära apparaten måste vara värmebeständiga.

WARNING: Installera inte apparaten bredvid kylskåp eller kylare. Värme som utstrålas av apparaten ökar energiförbrukningen för kylanordningar.

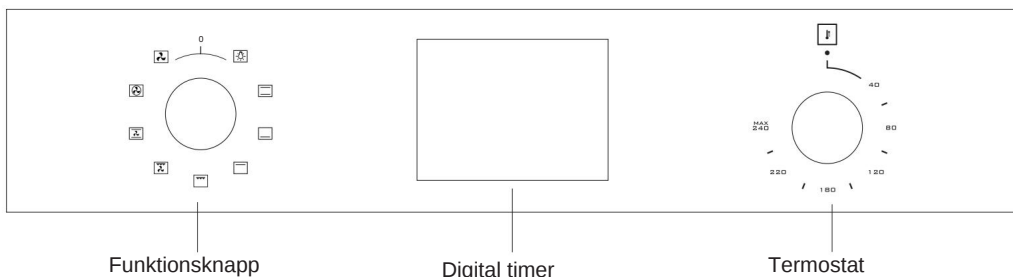
WARNING: Använd inte dörren och/eller handtaget för att bära eller flytta apparaten.

Kedja surring illustration

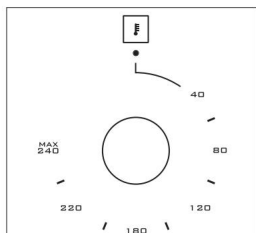


Innan du använder apparaten, för att säkerställa säker användning, var noga med att fästa apparaten på väggen med den medföljande kedjan och hakskruv. Se till att kroken är ordentligt fastskruvad i väggen.

OVAN KONTROLLPANELEN



WARNING: Kontrollpanelen ovan är endast i illustrationssyfte. Tänk på kontrollpanelen på din enhet.



Termostat: Används för att bestämma tillagningstemperaturen för den rätt som ska tillagas i ugnen. Efter att ha placerat maten i ugnen, vrid strömbrytaren för att justera önskad temperaturinställning mellan 40-240 °C. För tillagningstemperaturer för olika livsmedel, se tillagningstabell.

Första drift av ugnen

Efter att du har gjort de nödvändiga anslutningarna av din ugn enligt instruktionerna, måste du göra följande i den första operationen:

1. Ta bort eventuella etiketter eller tillbehör som är fästa inuti ugnen. Om det finns en skyddsfolie på framsidan av apparaten, ta bort den.

2. Torka av insidan av ugnen med en våt trasa för att ta bort damm och förpackningsrester. Insidan av ugnen ska vara tom. Anslut apparaten.

3. Ställ in termostatknappen på högsta temperatur (max. 240 °C), och kör ugnen i 30 minuter med luckan stängd. Vid denna tidpunkt kan en liten mängd rök och lukt uppstå; det här är normalt.

4. Efter att ugnen har svalnat, torka av insidan av ugnen med varmt vatten med mild rengöringsmedel och torka med en ren trasa. Du kan nu använda din ugn.

Normal drift av ugnen

1. Två börjar laga mat; ställ in termostatknappen och temperaturnivån beroende på vilken måltid du vill laga.

2. När tillagningstiden har gått ut enligt informationen som matats in i den digitala timern, stänger timern av värmarna och ger en ljudsignal.

Använder Grillen

1. När du placerar grillen på det översta gallret ska maten på grillen inte röra grillen.

2. Du kan förvärma i 5 minuter medan du grillar. Vid behov kan du vända upp och ner på maten.

3. Mat ska finnas i mitten av grillen för att ge maximalt luftflöde genom ugnen.

Två varv på grillen;

1. Placera funktionsknappen över grillsymbolen.

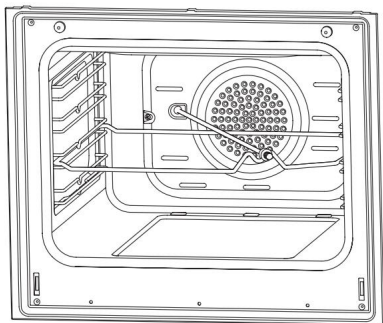
2. Ställ sedan in den på önskad grilltemperatur.

För att stänga av

grillen; Ställ funktionsknappen i avstängt läge.

WARNING: Håll ugnsluckan stängd under grillning.

Använda kycklingen *



Spotta hel kyckling på spetten. För att säkerställa en hälsosam grill, centrera och fäst kycklingen med fästkrokarna på varje sida av spetten. Placera spetten på kycklingstektråden och skjut in den i ugnen och se till att spettens ände sitter på kycklingstekmotorhuset.

Innan du stänger ugnsluckan, glöm inte att ta bort plasthandtaget från spetten genom att vrida det. När du har stängt luckan, ställ ugnen till grilläge och justera termostatterperaturen till maximal temperaturnivå. Placera en bricka på botten under tillagningsprocessen för att samla upp det droppande fett. Efter grillning, placera plasthandtaget genom att vrida det och ta ut det från ugnen. Tillsätt lite vatten i brickan för att underlätta rengöringen.

Ångrengöring *

Den gör det möjligt att rengöra den uppmjukade smutsen tack vare ångan som genereras i ugnen.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Häll en halv liter vatten i brickan och ställ brickan i botten av pannan.
3. Ställ omkopplaren på läget för bottenvärmeelementet (). 
4. Ställ in termostaten på 70 °C grader och kör ugnen i 30 minuter.
5. Efter att ha använt ugnen i 30 minuter, öppna ugnsluckan och torka av de inre ytorna med en våt trasa.
6. Använd diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa för envis smuts, torka sedan av området du just har rengjort med en torr trasa.

Varningar om användning av Touch Control

1. Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte applicera någonting tryck på kontrollerna.

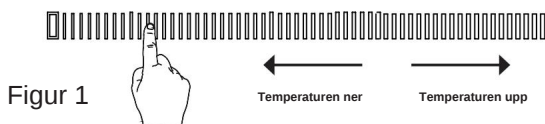
2. Ställ en lämplig gryta, kastrull etc. på den kokyta du vill

använda sig av.

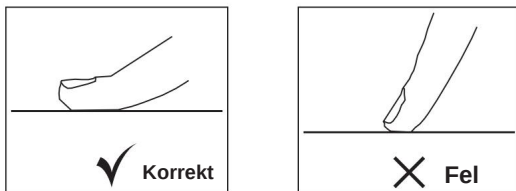
3. Se till att botten på grytan, pannan etc. du har placerat och ytan på tillagningsområdet är rena och torra.

4. Se till att pekkontrollerna alltid är rena och torra. Till och med a tunt lager vatten kan göra det svårt för pekkontrollerna att fungera.

5. Du kan ställa in temperaturen genom att trycka på skjutreglaget för den värmezonen du önskar. (Gäller produkter med skjutreglage, se fig. 1)



6. Använd undersidan, inte fingertoppen när du använder enheten.

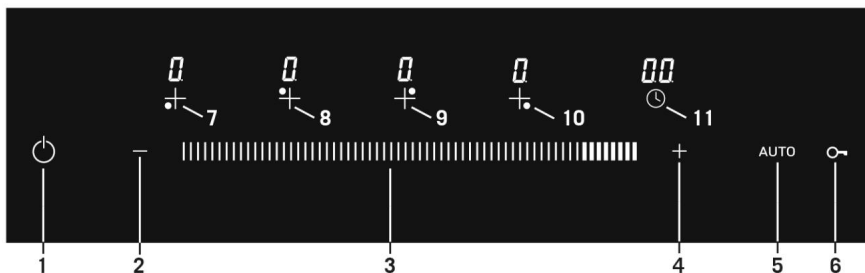


WARNING: Stäng alltid av spishällarna efter varje användning.

WARNING: Använd inte handskar när du använder spishällarna.

WARNING: Kontrollpanelerna för spissektionen kan variera beroende på apparatens alternativ. Tänk på kontrollpanelen på din enhet.

Drift av spissektionens elektroniska styrelse (fyra områden)



1 På/Av-funktion

2 timmar ner

3 Kokytans temperaturnivå

4 timmar upp

5 Automatisk snabbkokningsfunktion

6 Barnlåsfunktion

7 Nedre vänstra kokyten

8 Uppe till vänster tillagningsyta

9 Övre höger kokyta

10 Nedre höger kokyta

11 Timerfunktion

Anmärkning: Enheten är redo att användas 1 sekund efter att den anslutits till elnätet. Alla lysdioder och indikatorer lyser i 1 sekund.

Slå på apparaten

Enheten slås på genom att trycka på ON/OFF-knappen. Symbolen "-" visas på alla indikatorer.

Om glastemperaturen ovanför hällen är över 45°C, "-" ankan

"H" -symboler visas på skärmen på motsvarande håll efter varandra.

("H" = 0,5 sekunder, "-" = 0,5 sekunder).

Stänga av apparaten

Enheten stängs av genom att trycka på "ON/OFF" -knappen. Även om barnlåset är aktivt på timerindikatorn är det möjligt att stänga av apparaten genom att trycka på

"ON/OFF" -knappen .

VARNING: Elektronik förblir aktiv i 1 minut. Om det inte finns någon tillagningsnivå eller vald timer under detta tidsintervall, ska apparaten automatiskt växla till **"Av-läge"** med ett pip.

Obs: Om **"H"** -symbolen blinkar på någon av hällens displayer, stängs hällen av automatiskt efter 60 sekunder när **"H"** -symbolen försvinner.

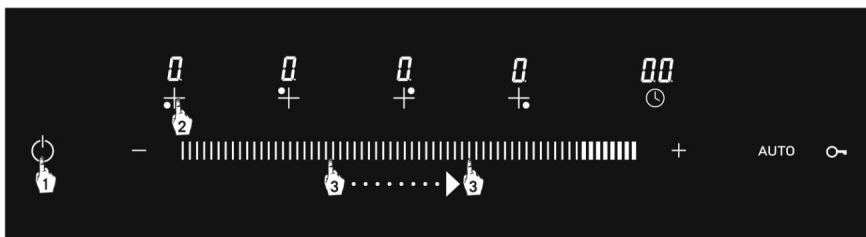
Restvärmeindikator "H"

Om "H"-symbolen blinkar på kaminens pekpanel, är den aktuella hällen fortfarande varm. Den kan användas för att värma en liten mängd mat.

VARNING: När strömmen är avstängd tänds inte värmeindikatorn och varnar inte användaren för värmen.

VARNING: Restvärmeindikatorn för varje kokzon förblir aktiv tills den uppmätta glastemperaturen är lägre än + 45°C.

Slå på matlagningsområdena



- 1 Kaminen slås på genom att trycka på **"ON/OFF"** -knappen.
- 2 Relevant nav väljs genom att trycka på **"+"** -symbolen en gång. **"0"** -symbolen blinkar i 5 sekunder på displayen för den valda gruppen. **"0"** -symbolen visas på alla andra displayer.
- 3 Genom att föra fingret åt vänster eller höger på reglaget kan du justera effektnivån för den relevanta mobben från 1 till 9.

Stänga av matlagningsområdena:

En vald häll kan stängas av på 3 sätt.

Den kan stängas av genom att trycka på **"ON/OFF"** -knappen.

Efter att ha valt den relevanta hällen förs den till temperaturnivån **"0"** . **"0"**

Temperaturvärdet blinkar i 5 sekunder. **"H"** -symbolen blinkar om den aktuella hällen är det

fortfarande varmt i slutet av denna period. Symbolen "-" visas om den aktuella hällen inte är varm.

Relevant håll kan stängas av genom att ställa in en timer för den. När tiden har gått ut stängs den av timern inställda hällen av automatiskt med ett pip.

Barnlåsfunktion

Barnlåset aktiveras genom att trycka på **"LOCK"** -knappen en gång för att förhindra oönskade åtgärder.

"Lo" -symbolen visas på timerdisplayen.

När knapplåset är aktiverat avaktiveras alla knappar utom **"ON/OFF"** -kontrollen.

För att avaktivera barnlåsfunktionen, tryck bara på och håll ner **"LOCK"** -knappen i 3 sekunder. **"Lo"** -symbolen på timerindikatorn släcks när tiden har gått ut.

Om barnlåsfunktionen är aktiv innan kaminen stängs av ska den vara aktiv när kaminen slås på igen. **"ON/OFF"** När xxx-tangenten trycks ned, **"Lo"** symbolen visas igen på timerdisplayen. Barnlåset måste vara avaktiverat för att kunna använda hällen igen.

VARNING: Barnlåset är avaktiverat vid strömavbrott.

VARNING: När barnlåset är aktivt, visas **"Lo"** -symbolen och återstående tid alternativt på timerdisplayen om timern är aktiv, för **"Lo"** = 2 sekunder, återstående tid = 2 sekunder).

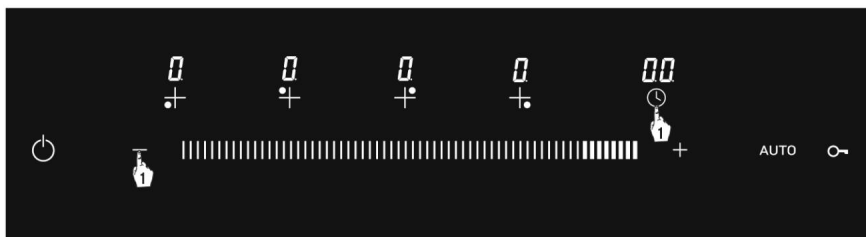
Timer funktion

Det finns två typer av timerfunktioner.

Oberoende timerfunktion

Det kan ses när inställningsläget för någon håll inte är aktivt. Den kan också användas som larm. Oberoende timer fortsätter att fungera när någon tillagningsyta börjar användas (nivå > 0). Timern kan ställas in så länge timervälet är aktivt (minuten på displayen blinkar i 5 sekunder).

Två ställer in timern;



- 1 Timern kan ställas in från 1 till 99 minuter genom att använda knapparna eller när kaminen är på eller timern kan ställas in från 1 till 99 minuter genom att trycka på symbolen "TIME" en gång och sedan använda knapparna " - " eller " + " när spisen är på.
- 2 Nedräkningen startar direkt med den slutliga inställningen efter att timern har ställts in. Efter 5 sekunder avslutas timerinställningsläget automatiskt och timerdisplayen visar det inställda tidsvärdet.



För att ändra tiden för oberoende timer;

Efter att ha tryckt på "TIME" -symbolen en gång, kan den återställas till önskad tid med "-" eller "+"- knapparna, eller tiden kan ändras direkt med "-" eller "+"- knapparna utan att välja timer.

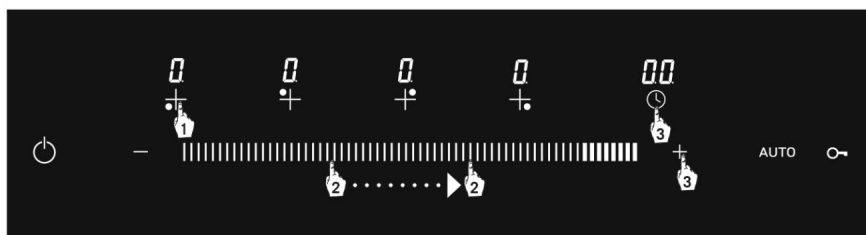
Summern ljuder när den inställda tiden har gått ut och timerdisplayen blinkar "00". Tryck bara på valfri knapp på pekpanelen för att avsluta summern.

WARNING: Summern avslutas automatiskt efter 2 minuter när ingen knapp vidrörs.

WARNING: Genom att stänga av kaminen (tryck på på/av-knappen) stoppas den oberoende timern. Timern återupptas inte när kaminen slås på.

Timerfunktion för matlagningsområde

Två ställer in timern;



1 Välj den håll som ska ställas in när spisen är på.

2 Ställ in temperaturnivån på önskad nivå från 1 till 9 med hjälpen av reglaget.

3 Efter att ha tryckt på **"Tid"** -symbolen en gång medan temperaturnivåinställningsperioden är aktiv (i 5 sekunder), ställs den önskade tiden in med **"-"** eller **"+"**- knapparna, eller den önskade tiden ställs in direkt med **"-"** eller **"+"**- tangenterna. Punkten bredvid temperaturnivån på hållen, för vilken återstående tid visas, blinkar.



WARNING: Om mer än en timer är aktiv, visar timerdisplayen det lägsta återstående tidsvärdet efter den 5-sekunders inställningsperioden. Punkten bredvid hållen, för vilken återstående tid visas, blinkar.

En summer ljuder och det programmerade tillagningsområdet avslutar tillagningsfunktionen efter att den inställda tiden har gått ut. Symbolen **"-"** visas på pekskärmen och symbolen **"H"** blinkar om tillagningsytan fortfarande är varm.

Pottidentifiering/fokusering (ingen pottvarning)

Ström tillförs det område som täcks av grytans botten på den aktuella hållen endast för induktionstillagning. Pottens bas detekteras av induktionssystemet.

Tillagningen avbryts om det inte finns någon gryta (antingen finns det ingen gryta eller så är grytan inte induktionskompatibel) när tillagningen startas eller om grytan tas bort från hållen under tillagning. **"No pot warning"** visas på touchpanelen för den aktuella hållen efter 5 sekunder.

Ingen pottvarning varar i 55 sekunder. Om det inte finns någon kastrull på hållen när denna tid har gått ut, stängs tillagningsområdet av automatiskt och panelen visar **"-"** symbolen eller **"H"** -symbolen om kokplatsen är varm.

WARNING: "No pot warning" -symbolen blinkar i 55 sekunder på den relevanta som ger ingen pottvarning. Inställningen för tillagningstidern går också ut när denna tid löper ut.

Hög effektfunktion (BOOST)

Du kan använda högeffektfunktionen (boost) för att laga mat snabbare.

För att använda boost-funktionen,

Bestäm den aktuella hållen och ställ in önskad effektnivå från 1 till 9.

Aktivera boostfunktionen genom att trycka en gång på boostknappen och **"P"** -symbolen blinkar i 5 sekunder på displayen för den aktuella gruppen.

Den maximala tiden för **"BOOST"** -funktionen är 5 minuter. När tiden har

har gått ut, återupptar den aktuella hällen tillagningen med den ursprungliga inställda effektnivån.

Du kan avsluta **"BOOST"** -funktionen genom att använda reglaget för den relevanta publiken.

VARNING: Boost-funktionen kan inte ses samtidigt för de vertikala hällarna.

Automatisk snabbkokningsfunktion (AUTO)

Automatisk snabbkokningsfunktion underlättar matlagningen. **"AUTO"** -tiden för automatisk snabbkokning varierar beroende på den valda effektnivån. Tider anges i tabellen nedan.

Kraftnivå	Automatisk tillagningstid
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

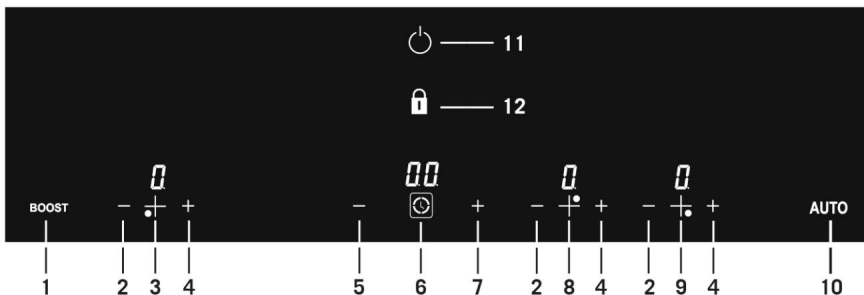
För att använda den automatiska tillagningsfunktionen

Bestäm lämplig håll för matlagning medan spisen är på och ställ in önskad effektnivå med reglaget.

Tryck på **"Auto"** en gång medan inställningsläget är aktivt och automatisk snabbkokning ska aktiveras under den valda effektnivån. **"A"** -symbolen blinkar i 5 sekunder på displayen för den aktuella gruppen.

Du kan avsluta den automatiska tillagningsfunktionen med skjutreglaget efter att ha valt den aktuella hällen.

Drift av spissektionens elektroniska styrelse (tre områden)



- 1 Högeffektsfunktion
- 2 Temperaturen sänks
- 3 Nedre vänstra kokytan
- 4 Temperaturen upp
- 5 timmar ner
- 6 timmars symbol
- 7 timmar upp
- 8 Övre höger kokyta
- 9 Nedre höger kokyta
- 10 Automatisk snabbkokningsfunktion
- 11 På/av-funktion
- 12 Barnlåsfunktion

Anmärkning: Enheten är redo att användas 1 sekund efter att den anslutits till elnätet. Alla lysdioder och indikatorer lyser i 1 sekund.

SÄTT PÅ APPARATEN

Enheten slås på genom att trycka på "ON/OFF" -knappen. Symbolen "-" visas på alla indikatorer. Om glastemperaturen ovanför hällen är över 45°C visas "H" och symbolerna på skärmen på motsvarande håll efter varandra. ("H" = 0,5 sekunder, "-" = 0,5 sekunder)

STÄNG AV APPARATEN

Enheten stängs av genom att trycka på **"ON/OFF"** -knappen. Även om barnlåset är aktivt på timerindikatorn är det möjligt att stänga av apparaten genom att trycka på **"ON/OFF"** -knappen.

VARNING: Elektronik förblir aktiv i 1 minut. Om det inte finns någon tillagningsnivå eller vald timer under detta tidsintervall, ska apparaten automatiskt växla till **"Av-läge"** med ett pip.

Obs: Om **"H"** -symbolen blinkar på någon av hällens displayer, stängs hällen av automatiskt efter 60 sekunder när **"H"** -symbolen försvinner.

Restvärmeindikator "H"

Om **"H"** -symbolen blinkar på kaminens pekpanel, är den aktuella hällen fortfarande varm. Den kan användas för att värma en liten mängd mat.

VARNING: När strömmen är avstängd tänds inte värmeindikatorn och varnar inte användaren för värmen.

VARNING: Restvärmeindikatorn för varje kokzon förblir aktiv tills den uppmätta glastemperaturen är lägre än + 45°C.

Slå på matlagingsområdena



- 1 Kaminen slås på genom att trycka på **"ON/OFF"** -knappen.
- 2 När du trycker på **"-"** eller **"+"** en gång, visas symbolen **"0"** på alla visas.
- 3 När du trycker på knappen eller för andra gången startar effektnivån från det 5:e steget på den aktuella hällen. Sedan kan du justera effektnivån för den aktuella hällen från 1 till 9 med **"-"** och **"+"**- knapparna.

Stänga av matlagingsområdena:

En vald häll kan stängas av på 3 sätt.

- 1 Den kan stängas av genom att trycka på knappen **"ON/OFF"** .
- 2 Använd **"-"** och **"+"**- knapparna bredvid den relevanta hällen, för den till **"0"**

temperaturnivå **"0"**. Temperaturvärdet blinkar i 5 sekunder. Symbolen **"H"** blinkar om den aktuella hällen fortfarande är varm vid slutet av denna period. Symbolen **"-"** visas om den aktuella hällen inte är varm.

3 Relevant häll kan stängas av genom att ställa in en timer för den. När tiden har utgången stängs den av timern inställda hällen av automatiskt med ett pip.

Barnlåsfunktion

Barnlås aktiveras genom att trycka på **"Lås"** -knappen en gång för att förhindra oönskade åtgärder.

"Lo" -symbolen visas på timerdisplayen.

När knapplåset är aktiverat avaktiveras alla knappar utom **"ON/OFF"** -kontrollen.

För att avaktivera barnlåsfunktionen, tryck bara på och håll ner **"Lås"** -tangenter i 3 sekunder. **"Lo"** -symbolen på timerindikatorn släcks när tiden har gått ut.

WARNING: Om barnlåsfunktionen är aktiv innan kaminen stängs av ska den vara aktiv när kaminen slås på igen. När xxx-tangenten trycks in, visas **"Lo"** -symbolen igen på timerdisplayen. Barnlåset måste vara avaktiverat för att kunna använda hällen igen.

WARNING: Barnlåset är avaktiverat vid strömavbrott.

WARNING: När barnlåset är aktivt, visas **"Lo"** -symbolen och återstående tid alternativt på timerdisplayen om timern är aktiv också (" **Lo**" = 2 sekunder, återstående tid = 2 sekunder).

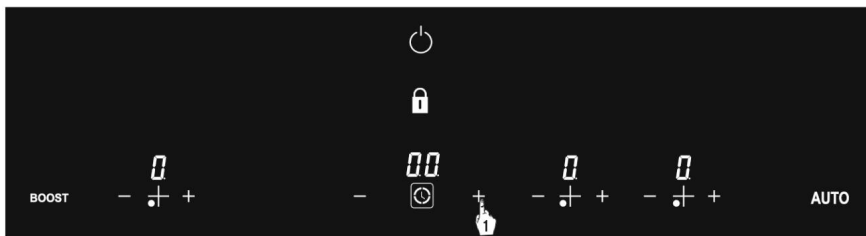
TIMERFUNKTION

Det finns två typer av timerfunktioner.

Tryck på knappen Oberoende timerfunktion

Det kan ses när inställningsläget för någon häll inte är aktivt. Den kan också användas som larm. Oberoende timer fortsätter att fungera när någon tillagningsyta börjar användas (nivå > 0). Timern kan ställas in så länge timervalet är aktivt (minuten på displayen blinkar i 5 sekunder).

Två ställer in timern;



- 1 Timern kan ställas in från 1 till 99 minuter med hjälp av "-" eller "+"-knapparna när spisen är på.
- 2 Nedräkningen startar direkt med den slutliga inställningen efter att timern har ställts in. Efter 5 sekunder avslutas timerinställningsläget automatiskt och timerdisplayen visar det inställda tidsvärdet.



För att ändra tiden för oberoende timer;

Den kan ställas in på önskad tid igen genom att trycka på "-" och "+" knapparna bredvid timerdisplayen en gång.

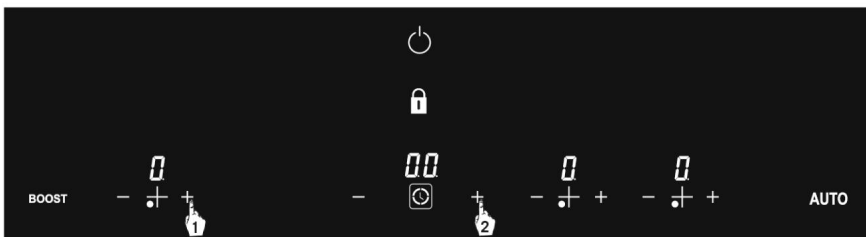
Summern ljuder när den inställda tiden har gått ut och timerdisplayen blinkar "00". Tryck bara på valfri knapp på pekpanelen för att avsluta summern.

WARNING: Summern avslutas automatiskt efter 2 minuter när ingen knapp vidrörs.

WARNING: Genom att stänga av kaminen (tryck på på/av-knappen) stoppas den oberoende timern. Timern återupptas inte när kaminen slås på.

Tryck på knappen Matlagingsområde Timer funktion

Två ställer in timern;



- 1 Bestäm den relevanta hällen för inställningstiden när kaminen är på, och ställ in

temperatur till önskad nivå från 1 till 9 med "-" och "+" knapparna.

- 2 Den önskade tiden ställs in med "-" och "+"- knapparna bredvid timern när temperaturnivån blinkar (i 5 sekunder). Punkten bredvid temperaturnivån på hällen, för vilken återstående tid visas, blinkar.



WARNING: Om mer än en timer är aktiv, visar timerdisplayen det lägsta återstående tidsvärdet efter den 5-sekunders inställningsperioden. Punkten bredvid hällen, för vilken återstående tid visas, blinkar. En summer ljuder och det programmerade tillagningsområdet avslutar tillagningsfunktionen efter att den inställda tiden har gått ut. Symbolen "-" visas på pekskärmen och symbolen "H" blinkar om tillagningsytan fortfarande är varm.

Pottidentifiering/fokusering (ingen pottvarning)

Ström tillförs det område som täcks av grytans botten på den aktuella hällen endast för induktionstillagning. Pottens bas detekteras av induktionssystemet.

Tillagningen avbryts om det inte finns någon gryta (antingen finns det ingen gryta eller så är grytan inte induktionskompatibel) när tillagningen startas eller om grytan tas bort från hällen under tillagning. **"No pot warning"** visas på touchpanelen för den aktuella hällen efter 5 sekunder.

Ingen pottvarning varar i 55 sekunder. Om det inte finns någon kastrull på hällen när denna tid har gått ut, stängs tillagningsområdet av automatiskt och panelen visar "- " symbolen eller "H" -symbolen om kokplatsen är varm.

WARNING: "Ingen grytvarningssymbol" blinkar i 55 sekunder på den relevanta som ger ingen grytvarning. Inställningen för tillagningstidern går också ut när denna tid löper ut.

HIGH POWER-FUNKTION (BOOST)

Du kan använda högeffektfunktionen (boost) för att laga mat snabbare. För att använda boost-funktionen,

Bestäm den relevanta mobben och ställ in önskad effektnivå från 1 till 9.

Aktivera boostfunktionen genom att trycka en gång på boostknappen och "P" -symbolen blinkar i 5 sekunder på displayen för den aktuella gruppen.

Den maximala tiden för **"BOOST"** -funktionen är 5 minuter. När tiden har gått ut återupptar den aktuella hällen tillagningen med den ursprungliga effektnivån.

Du kan avsluta **"BOOST"** -funktionen med **"-"** och **"+"**- knapparna bredvid den relevanta knappen.

VARNING: Boost-funktionen kan inte ses samtidigt för de vertikala hållarna.

Automatisk snabbkokningsfunktion (AUTO)

Automatisk snabbkokningsfunktion underlättar matlagningen. **"AUTO"** -tiden för automatisk snabbkokning varierar beroende på den valda effektnivån. Tider anges i tabellen nedan.

Kraftnivå	Automatisk tillagningstid
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

För att använda den automatiska tillagningsfunktionen,

Ställ in önskad effekt för den aktuella hållen som ska användas för matlagning medan spisen är på.

Tryck på **"AUTO"** en gång medan inställningsläget är aktivt och automatisk snabbkokning ska aktiveras under den valda effektnivån. **"A"** -symbolen blinkar i 5 sekunder på displayen för den aktuella gruppen.

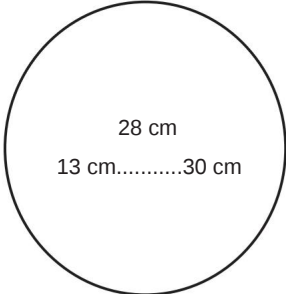
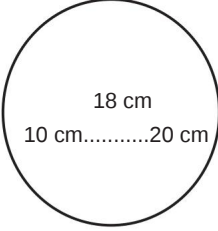
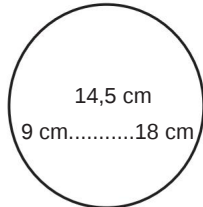
Du kan avsluta den automatiska tillagningsfunktionen med knapparna **"-"** och **"+"** bredvid den aktuella hållen.

FELKODER OCH REKOMMENDERADE LÖSNINGAR

Tabellen nedan visar felkoder, möjliga orsaker och rekommendationer lagade lösningar för dessa koder.

Felkod	Möjlig orsak	Vad ska man göra
F3 / F4	Induktionsspistemperatur sensorfel.	Kontakta tillverkaren.
F9 / FA	IGBT temperatursensorfel.	Kontakta tillverkaren.
E1 / E2	Felaktig matningsspänning.	Kontrollera om matningsspänningen är normal.
E3	Induktionsspolens temperatursensor varning för hög temperatur.	Kontakta tillverkaren.
E5	IGBT temperatursensor hög temperatur varning.	Vänligen börja laga mat igen efter att grytan har svalnat.

Matlagningsområden

Stor matlagningsplats	Normal kokplats	Liten matlagningsplats
 28 cm 13 cm.....30 cm	 18 cm 10 cm.....20 cm	 14,5 cm 9 cm.....18 cm
• Passar automatiskt i grytan. • Fördelar kraften på lämpligaste sätt. • Ger utmärkt värme spridning.	• Passar automatiskt i grytan. • Fördelar kraften på lämpligaste sätt. • Ger utmärkt värme spridning. • Lämplig för alla typer av matlagning.	• Långsam tillagning (såser, krämer, etc.) • Tillagning av små portioner eller portioner för en person.

WARNING: Matlagningsinformationen i tabellen är endast i informationssyfte.

TILLAGNINGSPAPPLIKATIONER

Använd din apparat vid en lämplig värmeinställning för matlagning.

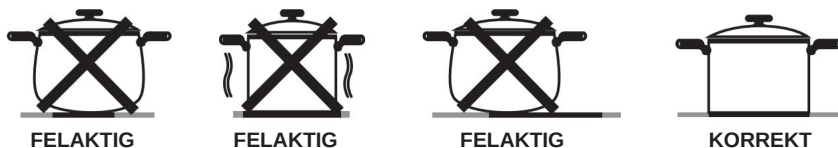
Värmejustering	Användande
0	Av
1-3	Håller sig varm
4-5	Långsam uppvärmning/matlagning
6-7	Återuppvärmning, snabb tillagning
8	Kokande
9	Maximal nivå
P	Maximal kraft

WARNING: Informationen i tabellen ovan är endast vägledande.

VAL AV RÄTT GRUTA

1. Placera lämplig mängd mat i kastruller och kastruller. Så du kan förhindra överfyllnad av måltider och undvika onödig rengöring.
2. Använd inte behållare som är instabila och som lätt kan välta på spishällen.
3. Ställ inte tomma kastruller och kastruller på hällen med lågorna på.
4. Placera inte behållare som kan påverkas av värme på produkten.
5. Använd inte hällarna utan kastruller och kastruller på dem.
6. Placera inte locken till kastruller och kastruller på hällarna.
7. Håll locket på behållaren som du använder för uppvärmning av olja öppet.
8. Fyll inte på olja med en volym som är mer än en tredjedel av pannan. Lämna inte oljan utan uppsikt när oljan värms upp. Extremt heta oljor kan orsaka brand.
9. Använd endast kastruller och kastruller med bearbetade botten. Vassa kanter orsakar repor på ytan.
10. Krukor av glas, keramik och jord, koppar- eller aluminiumbaserade icke-magnetiska rostfria krukor får inte användas.

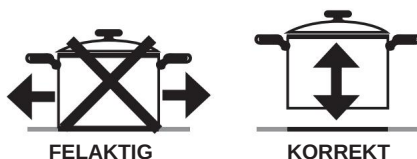
11. Ställ lämpliga kastruller genom att centrera dem på hållarna.



12. Använd inte krukor med konkava eller konvexa botten.



13. När du vill sätta grytan på en annan håll tar du upp grytan och placera den igen istället för att skjuta den.



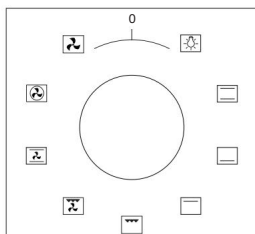
14. Du kan använda kokkärl i stål, teflon eller speciell magnetbaserad aluminium med en etikett eller varning som indikerar att den är kompatibel för induction på din inductionsspis.

15. Du kan kontrollera om grytan är lämplig för inductionsspis. Flytta en magnet mot botten av krukans. Om den dras är din gryta lämplig för en inductionsspis.

16. Det är viktigt att du använder metallkokkärl speciellt utformade och/eller godkänd för inductionsspisar.

VARNING: Låt inte melamin- eller plastbehållare komma in kontakt med värmezoner.

PROGRAMTYPER



Funktionsknapp: Används för att bestämma vilka värmare som ska användas för tillagning av rätter som ska tillagas i ugnen. Typerna av värmeprogram i denna knapp och deras funktioner beskrivs nedan. Alla värmartyper och programtyper som består av dessa värmare kanske inte är tillgängliga på alla modeller.

INTRODUKTION AV PROGRAMTYPERNA

De typer av uppvärmningsprogram som finns på din apparat så att du kan laga olika rätter som passar din smak, och deras beskrivningar ges nedan.

	Övre och undre värmeelement		Fläkt (avfrostning)
	Lampa		Turbovärmare och fläkt
	Nedre värmeelement och fläkt		Övre-undre värmeelement och fläkt
	Nedre värmeelement		Grilla, fan
	Övre värmeelement		Grill

Övre och undre värmeelement: Detta program kan användas för att laga mat som kakor, pizza, kex och kakor.

Nedre värmeelement och fläkt: Använd den för att laga mat mer som fruktkakor, etc.

Nedre värmeelement: Välj detta program mot slutet av tillagningstiden om även botten av maten som ska tillagas ska stekas.

Turbovärmare och fläkt: Den är lämplig för bakning och stekning i ugn. Håll temperaturinställningen lägre än programmet "**övre - undre värmare**" eftersom värmen når maten direkt tack vare luftflödet.

Övre och undre värmeelement och fläkt: Detta program är lämpligt för att laga mat som kakor, kakor, lasagne. Den är också lämplig för tillagning av köträtter.

Grill och fläkt: Lämplig för tillagning av kött. Glöm inte att sätta en matlagning plåt på det nedre gallret och lite vatten i denna plåt under grillning.

Grill: Använd grillen för att grilla kött som biffar, korvar och fisk. Placera brickan på det nedre gallret och håll vatten i brickan medan du grillar.

Övre värmeelement: Används för att värma eller rosta mycket små matbitar.

Lampa: Ger ugnens ljus.

MATlagningsrekommendationer

Du kan hitta information om mattyper i följande tabell som vi testade och identifierade deras tillagningsvärden i våra labb. Tillagningstider kan variera beroende på nätspänningen, kvaliteten på det material som ska tillagas, kvantitet och temperatur. Rätter att laga med dessa värden kanske inte tilltalar din smak. Du kan ställa in olika värden för att få olika smaker och resultat som tilltalar din smak genom att göra tester.

OBSERVERA: Ugnen ska vara mycket varm när den används eller efter en kort stund när den är igång; vidrör inte värmeytorna och låt inte barn vidröra dessa ytor.

TIDTABEL FÖR MATNING

VARNING: Ugnen måste förvärmas i 10 minuter innan maten placeras i den.

Livsmedel	Matlagning Fungera	Temperatur (°C)	Kuggstång Placera	Tillagningstid (min.)
Tårta (bricka/form)	Statisk / Statisk+fläkt	170-180	2	35-45
Små kakor	Statisk / Turbo+fläkt	170-180	2	25-30
Bulle	Statisk / Statisk+fläkt	180-200	2	35-45
Bakverk	Statisk	180-190	2	25-30
Småkakor	Statisk	170-180	3	20-25
äppelpaj	Statisk / Turbo+fläkt	180-190	2	50-70
Sockerkaka	Statisk	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statisk+fläkt	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisk	180-200	2	25-40
Maräng	Statisk	100	2	60
Kyckling	Statisk+fläkt / Turbo+fläkt	180-190	2	45-50
Grillad kyckling **	Grill	200-220	4	25-30
Grillad fisk **	Grill+fläkt	200-220	4	25-30
Ryggbiff **	Grill+fläkt	Max.	4	15-20
Grillade köttbullar ** Grill		Max.	4	20-25

* Utan förvärmning. Hälften av tillagningen ska vara 200 °C och därefter andra halvan bör vara 150 °C.

** Under halvan av tillagningen ska måltiden vändas.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Regelbunden rengöring förlänger apparatens livslängd och minskar frekventa problem.

1. Efter att ha rengjort apparatens inre delar med en trasa med tvål, skölj och torka dem noggrant med en mjuk trasa.
2. Rengör glasytor med speciella glasrengöringsmaterial.
3. Diska inte någon komponent i din apparat i en diskmaskin.
4. Använd kaliumstearat (mjuk tvål) för smuts och fläckar.
- 5 Rengör kontrollpanelen med en våt trasa och torka den sedan med en torr trasa.
6. Produkten måste rengöras noggrant efter varje användning. På så sätt blir det möjligt att enkelt ta bort matrester och förhindra att dessa bränns när apparaten används igen.
7. Se till att torka bort resterande vätskor helt efter rengöring och rengör omedelbart disken som stänks runt under tillagningen.

VARNING: Koppla ur apparaten. Risk för stötar.

VARNING: Vänta tills apparaten svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador.

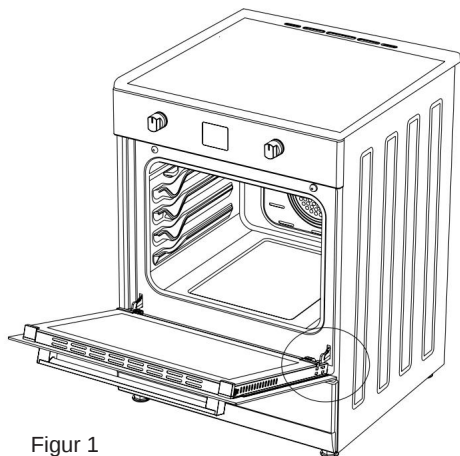
VARNING: Rengör inte apparatens inre delar, panel, brickor och andra delar med vassa verktyg som borstborstar, stålull eller knivar. Använd inte slipande och repande material eller rengöringsmedel.

VARNING: Rengör inte din kamin med ångtvätt.

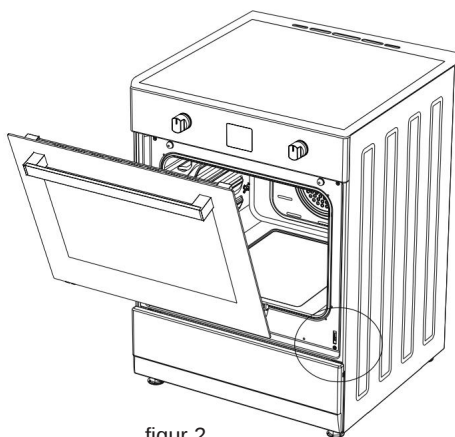
VARNING: Använd inte brandfarliga material som syror, thinner eller gas för att rengöra din apparat.

VARNING: Vissa rengöringsmedel eller rengöringsmedel kan skada ytan. Använd inte slipande rengöringsmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöringen.

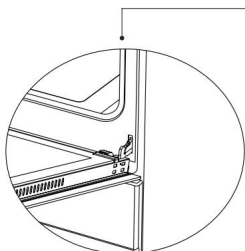
INSTALLATION AV UGNSLÖCKAN



Figur 1

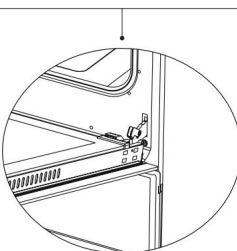


figur 2



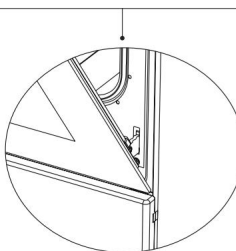
Figur 1.1

Öppna ugnsluckan helt genom att dra den till dig själv. Utför sedan upplåsningsprocessen genom att dra gångjärnslåset uppåt med hjälp av en skruvmejsel som visas i **figur 1.1**.



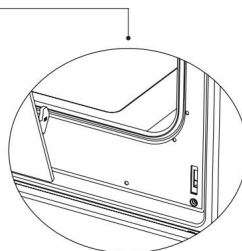
Figur 1.2

För gångjärnslåset till den bredaste vinkeln som visas i **figur 1.2**. För båda gångjärnen som ansluter ugnsluckan till ugnen i samma läge.



Figur 2.1

Stäng därefter ugnsluckan för att luta dig mot gångjärnslåset som visas i **figur 2.1**.



Figur 2.2

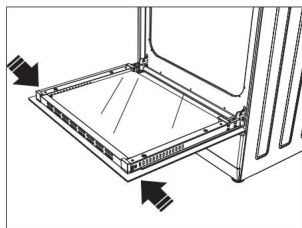
För att ta bort ugnsluckan, dra den uppåt genom att hålla den med båda händerna när den är nära stängt läge som visas i **figur 2.2**.

För att sätta tillbaka ugnsluckan, utför de ovan nämnda stegen i omvänd riktning.

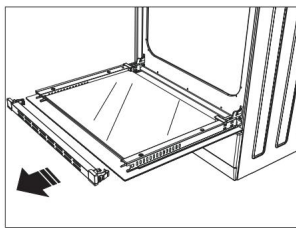
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV UGNENS YTTERLUCKANS GLAS

Ta bort profilen genom att trycka på plastspärrarna på både vänster och höger sida som visas i figur 3 och dra profilen mot dig själv som visas i figur 4. Ta sedan bort innerglaset som visas i figur 5.

Vid behov kan mellanglasat tas bort på samma sätt. Efter att rengöring och underhåll är gjort, montera tillbaka glasen och profilen i omvänd ordning. Se till att profilen sitter ordentligt på sin plats.



Figur 3



Figur 4

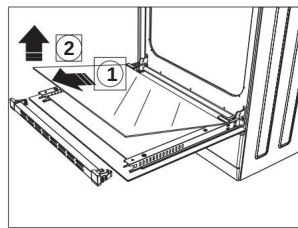


Bild 5

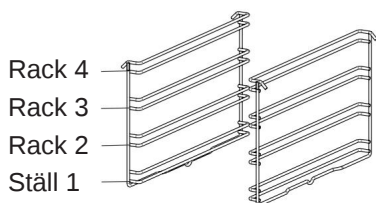
KATALYTISKA VÄGGAR *

Katalytiska väggar är placerade på vänster och höger sida av kaviteten under styrningarna. Katalytiska väggar förvisar den dåliga lukten och får bästa prestanda från spisen. Katalytiska väggar absorberar också oljerester och rengör din ugn medan den är igång.

Ta bort de katalytiska väggarna

För att ta bort de katalytiska väggarna; styrningarna måste dras ut. Så snart styrningarna dras ut frigörs de katalytiska väggarna automatiskt. De katalytiska väggarna måste bytas efter 2-3 år.

RACK POSITIONER



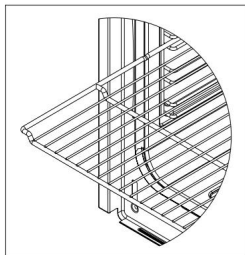
Det är viktigt att placera grillen i ugnen ordentligt. Låt inte gallret vidröra ugnens bakre vägg. Rackpositioner visas i nästa figur. Du kan placera en djup bricka eller en standardbricka i de nedre och övre gallren.

Installation och demontering av trådstänger

För att ta bort stånggaller, tryck på klämmorna som visas med pilar i figuren, ta först bort den nedre sidan och sedan ovasidan från installationsplatsen.

Två installationsgaller; gör om proceduren för att ta bort gallret.

ANVÄNDNING AV GRILLEN



Det är viktigt att gallret och brickan är rätt och/eller rätt placerade på gallren.

Placera grillen eller brickan mellan två skenor och se till att den är balanserad innan du lägger mat på den.

BYTA UGNSLAMPAN

WARNING: För att undvika elektriska stötar, se till att apparatens krets är öppen innan du byter lampa. (att ha kretsen öppen betyder att strömmen är avstängd) Koppla först från strömmen till apparaten och se till att apparaten är kall.

Ta bort glasskyddet genom att vrida enligt bilden på vänster sida. Om du har svårt att svänga, kommer plasthandskar att hjälpa dig att svänga.

Ta sedan bort lampan genom att vrida, installera den nya lampan med densamma specifikationer.

Sätt tillbaka glasskyddet, anslut apparatens strömkabel till eluttaget och slutför bytet. Nu kan du använda din ugn.

Lampa typ G9



220-240 V, AC
15-25 W

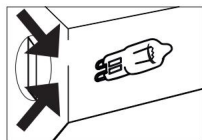


Bild 6

Lampa typ E14



220-240 V, AC
15W



Bild 7

WARNING: Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G.

FELSÖKNING

Du kan lösa de problem du kan stöta på med din produkt
kontrollera följande punkter innan du ringer den tekniska servicen.

Check Points

Om du upplever problem med ugnen, kontrollera först tabellen
nedan och prova förslagen.

Problem	Möjlig orsak	Vad ska man göra
Ovan fungerar inte.	Strömförsörjning inte tillgänglig.	Kontrollera strömförsörjningen.
Ugnen stannar under tillagningen.	Stickkontakten kommer ut ur vägguttaget.	Sätt tillbaka kontakten i vägguttaget.
Stängs av under tillagning.	För lång kontinuerlig drift.	Låt ugnen svalna efter långa tillagningscykler.
	Mer än en kontakt i ett vägguttag.	Använd endast en stickpropp för varje vägguttag.
Ugnsluckan öppnas inte ordentligt.	Matrester har fastnat mellan dörren och det inre hålrummet.	Rengör ugnen väl och försök öppna luckan igen.
Elektrisk stöt vid beröring av ovan.	Ingen ordentlig jordning.	Se till att strömförsörjningen är ordentligt jordad.
	Ojordat vägguttag används.	
Vatten droppar.	Vatten eller ånga kan genereras under vissa förhållanden beroende på maten som tillagas. Detta är inte ett fel på apparaten.	Låt ugnen svalna och sedan torka av med en disktrasa.
Ånga kommer ut från en spricka på ugnsluckan.		
Vatten kvar i ugnen.		

Problem	Möjlig orsak	Vad ska man göra
Rök kommer ut under drift.	När du använder ugnen för första gången	Rök kommer ut ur värmarna. Detta är inte ett fel. Efter 2-3 cykler kommer det inte att finnas mer rök.
	Mat på värmare.	Låt ugnen svalna och ta bort matrester från värmaren.
När ugnen används bränns det eller luktar plast.	Plast eller andra icke värmebeständiga tillbehör används inuti ugnen.	Vid höga temperaturer, använd lämpliga tillbehör av glas.
Ugnen värmer inte.	Dörren på överväningen är öppen.	Stäng dörren och starta om.
	Ugnsreglagen inte korrekt justerade.	Läs avsnittet om drift av ugnen och återställ ugnen.
	Säkringen löst ut eller strömbrytaren avstängd.	Byt ut säkringen eller återställ strömbrytaren. Om detta upprepas ofta, ring en elektriker.
Ugnen tillagas inte bra.	Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning.	Öppna inte ugnsluckan ofta, om maten du lagar inte behöver vändas. Om du öppnar luckan ofta sjunker innertemperaturen och därför kommer tillagningsresultatet att påverkas.
Det interna ljuset är svagt eller fungerar inte.	Främmande föremål som täcker lampan under tillagning.	Rengör insidan av ugnen och kontrollera igen.
	Lampan kan vara trasig.	Byt ut mot en lampa med samma specifikationer.



HANDLINGSREGLER

1. Använd inte dörren och/eller handtaget för att bära eller flytta apparaten.
2. Utför flyttningen och transporten i originalförpackningen.
3. Var uppmärksam på apparaten vid lastning/lossning och hantering.
4. Se till att förpackningen är ordentligt stängd under hantering och transport.
5. Skydda från yttre faktorer (såsom fukt, vatten etc.) som kan skada förpackningen.
6. Var försiktig så att du inte skadar apparaten på grund av stötar, kraschar, fall etc. under hantering och transport och att den inte går sönder eller deformeras under drift.

REKOMMENDATIONER FÖR ENERGIBESPARING

Följande detaljer hjälper dig att använda din produkt ekologiskt och ekonomiskt.

1. Använd mörkfärgade och emaljerade behållare som leder värmen bättre i ugnen.
2. När du lagar din mat, om receptet eller bruksanvisningen anger det förvärmning krävs, förvärm ugnen.
3. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagning.
4. Försök att inte tillaga flera rätter samtidigt i ugnen. Du får laga mat samtidigt genom att placera två spisar på gallret.
5. Laga flera rätter i tur och ordning. Ugnen kommer inte att tappa värme.
6. Stäng av ugnen några minuter innan tillagningstiden går ut. Öppna inte ugnsluckan i så fall.
7. Tina upp den frysta maten före tillagning.

MILJÖVÄNLIG AVFALLSHANTERING



Kassera förpackningar på ett miljövänligt sätt.

Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om använda elektriska och elektroniska apparater (avfall från elektrisk och elektronisk utrustning - WEEE). Riktlinjen bestämmer ramarna för retur och återvinning av använda apparater som är tillämpliga i hela EU.

PAKETINFORMATION

Produktens förpackningsmaterial är tillverkade av återvinningsbart material i enlighet med våra nationella miljöbestämmelser.

Kasta inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Ta dem till de insamlingsställen för förpackningsmaterial som utsetts av de lokala myndigheterna.