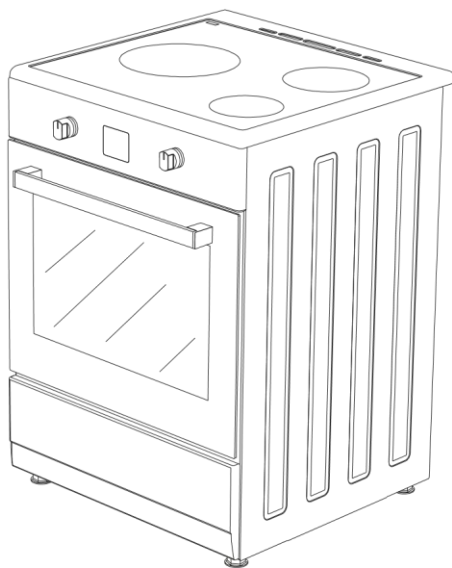
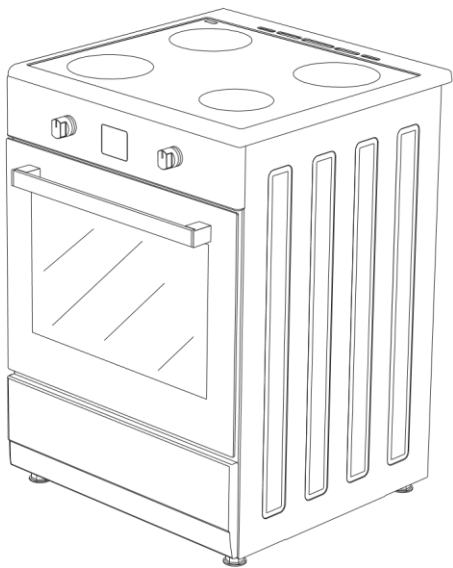




Ovn i full størrelse med
induksjonskomfyr





H10-20-180-593Rev001

BRUKERVEILEDNING



Kjære bruker,

Vårt mål er å få dette produktet til å gi deg den beste ytelsen som er produsert i våre moderne anlegg i et forsiktig arbeidsmiljø, i samsvar med det totale kvalitetskonseptet.

Derfor foreslår vi at du leser bruksanvisningen nøye før du bruker produktet og oppbevarer den permanent til din disposisjon.

OBS: Denne brukerhåndboken er utarbeidet for mer enn én modell. Noen av funksjonene som er spesifisert i håndboken, er kanskje ikke tilgjengelige i apparatet.

Alle våre apparater er kun til husholdningsbruk, ikke til kommersiell bruk.

Produktbildene er skjematiske.

Dette produktet er produsert i moderne miljøvennlige anlegg uten å påvirke naturen negativt.

Produkter merket med (*) er valgfrie.

"Samsvarer med WEEE-forskriftene."

Innhold

Innholdsfortegnelse

• Viktige advarsler	4
• Metoder for å beskytte keramisk glass-kokeplate	13
• Elektrisk tilkobling	14
• Introduksjon av apparatet	15
• Tilbehør	16
• Tekniske spesifikasjoner for ovnen	17
• Installasjon av ovnen	18
• Illustrasjon av kjede-festing	20
• Betjeningspanel for ovn	20
• Bruk av ovnsseksjon	21
• Bruk av grill	21
• Bruk av kyllinggrill	22
• Damp-rengjøring	22
• Bruk av komfyrseksjon	23
• Bruk av elektronisk kontrollpanel for kokeplaten	24
• Kokeområder	37
• Matlagingsapplikasjoner	38
• Valg av riktig kjele	38
• Programtyper	39
• Introduksjon av programtyper	40
• Matlagingsanbefalinger	41
• Matlagingssskjema	41
• Vedlikehold og rengjøring	42
• Installasjon av ovnsdør	43
• Rengjøring og vedlikehold av ovnens frontdørglass	44
• Katalytiske vegger	44
• Ristposisjoner	44
• Bruk av trådrist	45
• Skifte av ovnslampe	45
• Feilsøking	46
• Håndteringsregler	48
• anbefalinger for energisparing	48
• Miljøvennlig avhending	49
• Pakkeinformasjon	49



VIKTIGE ADVARSLER

1. Installasjon og reparasjon skal alltid utføres av **"AUTORISERT SERVICE"**. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for operasjoner utført av uautoriserte personer.
2. Vennligst les denne bruksanvisningen nøye. Bare på denne måten kan du bruke apparatet trygt og på en riktig måte.
3. Ovnene skal brukes i henhold til bruksanvisningen.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **ADVARSEL: De tilgjengelige delene kan være varme mens du bruker grillen. Holdes unna barn.**
6. **ADVARSEL: Brannfare; Ikke oppbevar materialene på kokeplaten.**
7. **ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler er varme under drift.**
8. Innstillingsbetingelsene for denne enheten er spesifisert på etiketten. (Eller på typeskiltet)
9. De tilgjengelige delene kan være varme når grillen brukes. Små barn bør holdes unna.

- 
- 10. **ADVARSEL: Dette apparatet er beregnet for matlaging. Den skal ikke brukes til andre formål som oppvarming av et rom.**
 - 11. Ikke bruk damprensere for å rengjøre apparatet.
 - 12. Sørg for at ovnsdøren er helt lukket etter at du har satt maten inn i ovnen.
 - 13. Prøv ALDRI å slukke brannen med vann. Slå bare av enhetskretsen og dekk deretter flammen med et deksel eller et brannteppe.
 - 14. Barn under 8 år bør holdes unna, hvis de ikke kan overvåkes kontinuerlig.
 - 15. Berøring av varmeelementene bør unngås.
 - 16. **FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen skal overvåkes. Tilberedningsprosessen skal alltid overvåkes.**
 - 17. Denne enheten kan brukes av barn over 8 år, personer med fysiske, hørsels- eller mentale utfordringer eller personer med mangel på erfaring eller kunnskap; så lenge kontroll er sikret eller informasjon gis om farene.
 - 18. Denne enheten er kun designet for husholdningsbruk.
 - 19. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring eller brukervedlikehold av apparatet skal ikke utføres av



barn med mindre de er eldre enn 8 år og under oppsyn av voksne.

20. Hold apparatet og strømledningen unna barn under 8 år.
21. Sett gardiner, tyll, papir eller brennbart (antennbart) materiale vekk fra apparatet før du begynner å bruke apparatet. Ikke legg antenner eller brennbare materialer på eller i apparatet.
22. Hold ventilasjonskanaler åpne.
23. Apparatet er ikke egnet for bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
24. Ikke varm opp lukkede bokser og glasskar. Trykket kan føre til at glassene eksploderer.
25. Ovnshåndtaket er ikke en håndklettørker. Ikke heng håndklær osv. på ovnshåndtaket.
26. Ikke plasser stekebrettene, platene eller aluminiumsfoliene direkte på ovnsbunnen. Den akkumulerte varmen kan skade bunnen av ovnen.
27. Når du sett inn mat til eller tar mat ut av ovnen osv., bruk alltid varmebestandige ovnshansker.
28. Ikke bruk produktet i tilstander som medisineret og/eller under påvirkning av alkohol som kan påvirke din dømmekraft.

- 
- 29. Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol vil fordampe ved høye temperaturer og kan ta fyr for å forårsake brann hvis den kommer i kontakt med varme overflater.
 - 30. Etter hver bruk, sjekk om enheten er slått av.
 - 31. Hvis apparatet er defekt eller har synlige skader, må du ikke bruke apparatet.
 - 32. Ikke berør støpselet med våte hender. Ikke trekk i ledningen for å koble fra, hold alltid i støpselet.
 - 33. Ikke bruk apparatet med glasset i inngangsdøren fjernet eller knust.
 - 34. Legg bakepapiret sammen med maten i en forvarmet ovn ved å sette det inn i en komfyr eller på et ovnstilbehør (brett, trådgrill osv.).
 - 35. Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på apparatet.
 - 36. Det er viktig å plassere risten og brettet riktig på ristene og/eller plassere brettet riktig på risten. Plasser grillen eller brettet mellom to skinner og sørg for at den er balansert før du legger mat på den.
 - 37. Mot risikoen for å berøre ovnselementene, fjern overflødige deler av bakepapiret som henger over tilbehøret eller beholderen.

- 
- 38. Bruk den aldri ved høyere ovnstemperaturer enn den maksimale brukstemperaturen som er angitt på bakepapiret. Ikke plasser bakepapiret på bunnen av ovnen.
 - 39. Når døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på døren eller la barn sitte på den. Du kan føre til at ovnen velter eller at dørhengslene blir skadet.
 - 40. Emballasjematerialene er farlige for barn. Oppbevar emballasjemateriale utilgjengelig for barn.
 - 41. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre glasset, da ripene som kan oppstå på overflaten av dørglasset kan føre til at glasset knuses.
 - 42. Ikke treff glassflater på vitro-keramiske komfyrer med hardt metall, motstanden kan bli skadet. Det kan forårsake elektrisk støt.
 - 43. Brukeren skal ikke håndtere ovnen selv.
 - 44. Mat kan søle når foten på ovnen demonteres eller blir ødelagt, vær forsiktig. Det kan forårsake personskader.
 - 45. Under bruk blir ovnens innvendige og utvendige overflater varme. Når du åpner ovnsdøren, trinn back



for å unngå at den varme dampen kommer ut fra interiøret. Det er fare for brann.

46. Øvre deksel på ovnen kan lukkes. Tre tilbake for å unngå at den varme maten spruter på deg. Det er fare for å brenne seg.
47. Ikke plasser tunge gjenstander når ovnsdøren er åpen, fare for å velte.
48. Brukeren bør ikke forskyve motstanden under rengjøring. Det kan forårsake elektrisk støt.
49. Ikke plasser metallredskaper som kniv, gaffel, skje på overflaten av apparatet, siden de blir varme.
50. Ikke fjern tenningsbryterne fra apparatet. Ellers kan strømførende elektriske kabler nås. Det kan forårsake elektrisk støt.
51. Ovnsforsyningen kan kobles fra under ethvert byggearbeid hjemme. Etter endt arbeid skal gjentilkobling av ovnen utføres av autorisert service.
52. Ikke plasser metallredskaper som kniv, gaffel, skje på overflaten av apparatet, siden de blir varme.
53. For å forhindre overoppheting bør apparatet ikke installeres bak et dekorativt deksel.
54. Slå av apparatet før du fjerner beskyttelsene. Etter rengjøring, installer sikkerhetstiltakene i henhold til instruksjonene.

- 
- 55. Kabelfestepunkt skal beskyttes.
 - 56. Ikke tilbered maten direkte på brettet/risten. Legg maten i eller på passende verktøy før du setter den i ovnen.
 - 57. **FORSIKTIG: Hvis glasset på ovnen er knust, må du slå av varmeelementet umiddelbart og koble apparatet fra strømkilden, ikke berør overflaten på apparatet og ikke bruk apparatet.**
 - 58. **ADVARSEL: Siden induksjonsflatene genererer et magnetfelt, kan det forårsake skadelige effekter for personer som bruker medisinsk utstyr som pacemakere eller insulinpumper.**
 - 59. **ADVARSEL: Når induksjonsovner brukes med høy effekt eller basert på materialet i pannebunnen, kan det avgi visse lyder. Dette er normalt.**

Elektrisk sikkerhet

- 1. Koble apparatet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med verdiene spesifisert i tabellen for tekniske spesifikasjoner.
- 2. Få en autorisert elektriker til å sette jordingsutstyr. Vårt firma er ikke ansvarlig for skadene som oppstår



på grunn av bruk av produktet uten jording i henhold til lokale forskrifter.

3. Ovnens effektbrytere skal plasseres slik at sluttbrukeren kan nå dem når ovnen er installert.
4. Strømledningen (ledningen med støpsel) skal ikke komme i kontakt med de varme delene av apparatet.
5. Hvis strømledningen (ledningen med støpsel) er skadet, må denne ledningen skiftes ut av produsenten eller dennes serviceagent eller et like kvalifisert personell for å forhindre en farlig situasjon.
6. Vask aldri produktet ved å spraye eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk støt.
7. **ADVARSEL: For å unngå elektrisk støt, sørg for at enhetskretsen er åpen før du bytter lamp.**
8. **ADVARSEL: Kutt av alle tilkoblinger til forsyningskretsen før du får tilgang til terminalene.**
9. **ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.**
10. Ikke bruk kuttete eller skadede ledninger eller skjøteledninger annet enn den originale ledningen.
11. Pass på at det ikke er væske eller fuktighet i stikkontakten der produktpluggen er installert.

- 
12. Baksiden av ovnen varmes også opp når ovnen er i bruk. Elektriske tilkoblinger skal ikke berøre den bakre overflaten, ellers kan koblingene bli skadet.
 13. Ikke stram tilkoblingskablene til ovnsdøren og ikke kjør dem over varme overflater. Hvis ledningen smelter, kan dette føre til at ovnen kortslutter og til og med brenner.
 14. Koble fra enheten under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
 15. Hvis strømforsyningskabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller autorisert teknisk service eller annet personell som er kvalifisert på samme nivå, for å unngå farlige situasjoner.
 16. Sørg for at støpselet er satt godt inn i stikkontakten for å unngå gnister.
 17. Ikke bruk damprensere til rengjøring av apparatet, ellers kan det oppstå elektrisk støt.
 18. En omnipolar bryter som kan koble fra strømforsyningen er nødvendig for installasjon. Frakobling fra strømforsyningen skal forsynes med en bryter eller en integrert sikring installert på fast strømforsyning i henhold til byggeforskrifter.
 19. Apparatet er utstyrt med en **type "Y"** ledningskabel.

- 
20. Faste tilkoblinger skal kobles til en strømforsyning som muliggjør omnipolar frakobling. For apparater med over voltage kategori under III, frakoblingsenhet skal kobles til fast strømforsyning i henhold til ledningskode.

Tiltenkt bruk

1. Dette produktet er designet for husholdningsbruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
2. Dette apparatet må kun brukes til matlaging. Den skal ikke brukes til andre formål som oppvarming av et rom.
3. Dette apparatet skal ikke brukes til å varme opp plater under grillen, tørke klær eller håndklær ved å henge dem på håndtaket eller til oppvarmingsformål.
4. Produsenten påtar seg intet ansvar for skader på grunn av feil bruk eller feilhåndtering.
5. Ovnsdelen av enheten kan brukes til tining, steking, steking og grilling av mat.
6. Levetiden til produktet du har kjøpt er 10 år. Dette er perioden som reservedelene som kreves for driften av dette produktet som definert er levert av produsenten.

Metoder for å beskytte kokeflaten i keramisk glass

Keramisk glassoverflate er uknuselig og ripebestandig til en viss grad. Men for å unngå skade, vennligst gjør følgende:

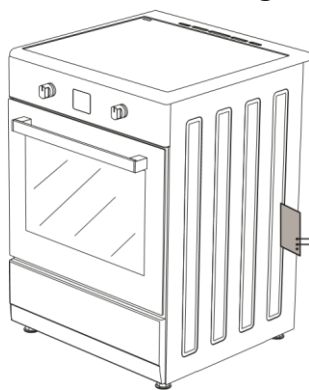
1. Hell aldri kaldt vann på varme komfyrer.
2. Ikke stå på en keramisk glassplate.
3. Plutselig trykk, for eksempel effekten av en fallende saltbøsse, kan være kritisk. Så ikke plasser slike gjenstander på et sted over kokeplatene.
4. Etter hver bruk, sørg for at bunnen av kokekaret og overflatene på kokesonene er rene og tørre.
5. Ikke skrell grønnsaker på koketoppen. Sandkorn som faller fra grønnsakene kan ripe opp den keramiske glassplaten.
6. Ikke legg brennbare materialer som papp eller plast på ovnen. Gjenstander som tinn, sink eller aluminium (samt aluminiumsfolier eller tomme kaffekanner) kan smelte på varme kokeflater og dermed forårsake skade.
7. Pass på at du ikke lar sukkerholdig mat eller fruktjuice komme i kontakt med de varme kokesonene. Den keramiske glassoverflaten kan bli farget av disse.



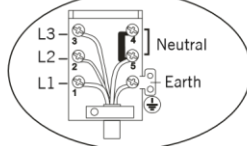
Electrical Connection

1. Ovnens din krever 40 Amp sikring for enfaset eller 3x16 Amp sikring for 3-faset forsyning i henhold til elektrisk strøm for komfyrseksjonen har 4 keramiske varmeovner og ovnsseksjonen har elektriske modeller. Installasjon av en kvalifisert elektriker er obligatorisk.
2. Ovnens din er justert i samsvar med 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. elektrisk forsyning. Hvis strømmettet er forskjellig fra denne spesifiserte verdien, kontakt din autoriserte service.
3. Elektrisk tilkobling av ovnen skal kun gjøres til tilkoblinger / stikkontakter med et jordingssystem installert i samsvar med lokale forskrifter. Hvis det ikke er noen tilkoblinger/stikkontakter med et jordingssystem på plass der ovnen skal installeres, må du umiddelbart kontakte en kvalifisert elektriker for å installere. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som vil oppstå på grunn av at apparatet ikke er koblet til et jordingssystem.
4. Hvis strømkabelen blir skadet, bør den skiftes ut av en autorisert serviceagent eller kvalifisert elektriker for å unngå fare eller elektrisk støt.
5. Elektrisk kabel skal ikke berøre de varme delene av apparatet.
6. Kjør ovnen i tørr atmosfære.
7. Når du plasserer ovnen på plass, sørg for at den er på benkenivå. Ta den til benkenivå ved å justere føttene om nødvendig.

Elektrisk tilkoblingsskjema

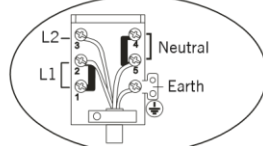


220-240 V / 380-415V 3N-50/60Hz



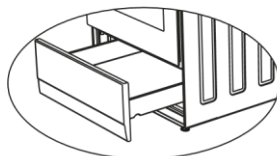
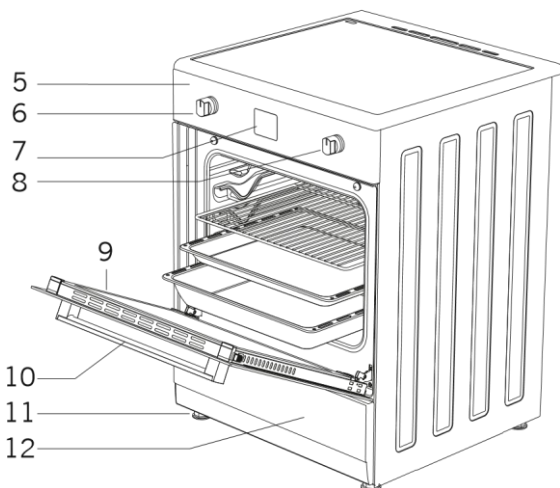
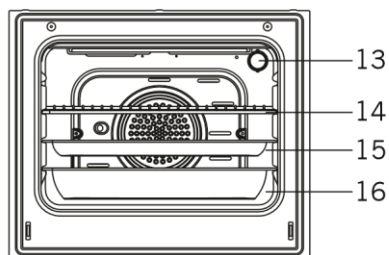
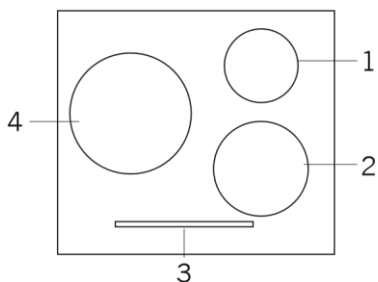
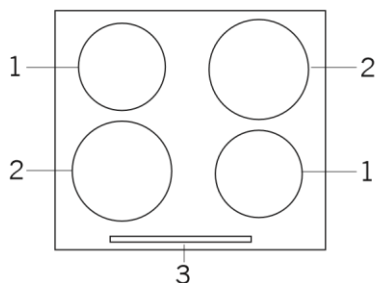
H05 VV-F 5G 1.5 mm²

220-240 V / 380-415V 2N-50/60Hz

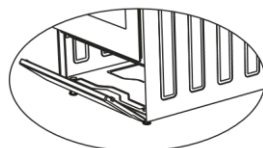


H05 VV-F 4G 1.5 mm²

INNFORING AV APPARATET



12.1 *



12.2 *

1. 145 mm kokesone
2. 180 mm kokesone
3. Kontrollpanel komfyr
4. 280 mm kokesone
5. Kontrollpanel ovn
6. Betjeningsbryter for ovn
7. Digital timer *
8. Termostatknapp

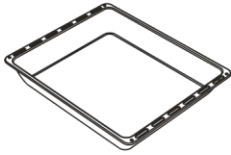
9. Ovnsdør
10. Ovnsdørhåndtak
11. Plastben
12. Nedre skapsdør
 - 12.1. Skuff
 - 12.2. Vippedør
13. Lampe
14. Grill
15. Standartstekebrett



16. Deep stekebrett *

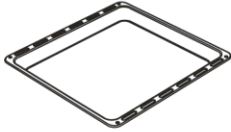
ADVARSEL: Dette apparatet er produsert i to typer, nemlig med 4 kokeplater og med 3 kokeplater. Vær oppmerksom på din egen enhet.

Tilbehør



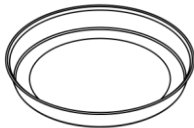
Deep tray *

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.



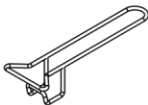
Telescopic rail *

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.

Tekniske egegenskaper på ovnen din

Ytre bredde	600 mm
Ytre dybde	630 mm
Ytre høyde	855 mm
Lampe kraft	15-25 W
Nedre varmeelement	1200 W
Topp varmeelement	1000 W
Turbo varmeelement	2200 W
Grill varmeelement	2000 W
Forsyning spenning	220-240 V AC / 380-415 V AC 50 / 60 Hz.
Induksjon varmeapparat Ø 145 mm	1400 W
Induksjon varmeapparat Ø 145 mm Booster	1800 W
Induksjon varmeapparat Ø 180 mm	2000 W
Induksjon varmeapparat Ø 180 mm Booster	2600 W
Induksjon varmeapparat Ø 280 mm	2300 W
Induksjon varmeapparat Ø 280 mm Booster	3000 W



ADVARSEL: For at modifikasjonen skal utføres av autorisert service, bør denne tabellen vurderes. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av feilmodifikasjoner.

ADVARSEL: For å øke produktkvaliteten kan de tekniske spesifikasjonene endres uten forvarsel.

ADVARSEL: Verdiene som følger med apparatet eller tilhørende dokumenter er laboratorieavlesninger i samsvar med de respektive standardene. Disse verdiene kan variere avhengig av bruk og omgivelsesforhold.

INSTALLASJON AV OVNEN DIN

Sjekk om den elektriske installasjonen er riktig for å bringe apparatet i driftstilstand. Hvis strøminstallasjon ikke er egnet, ring en elektriker og rørlegger for å ordne verktøyene etter behov. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader forårsaket av operasjoner utført av uautoriserte personer.

ADVARSEL: Det er kundens ansvar å klargjøre stedet produktet skal plasseres på og også å ha den elektriske installasjonen klargjort.

ADVARSEL: Reglene i lokale standarder om elektriske installasjoner skal følges under produktinstallasjon.

ADVARSEL: Se etter skader på apparatet før du installerer det. Ikke ha produktet installert hvis det er skadet. Skadede produkter utgjør en risiko for din sikkerhet.

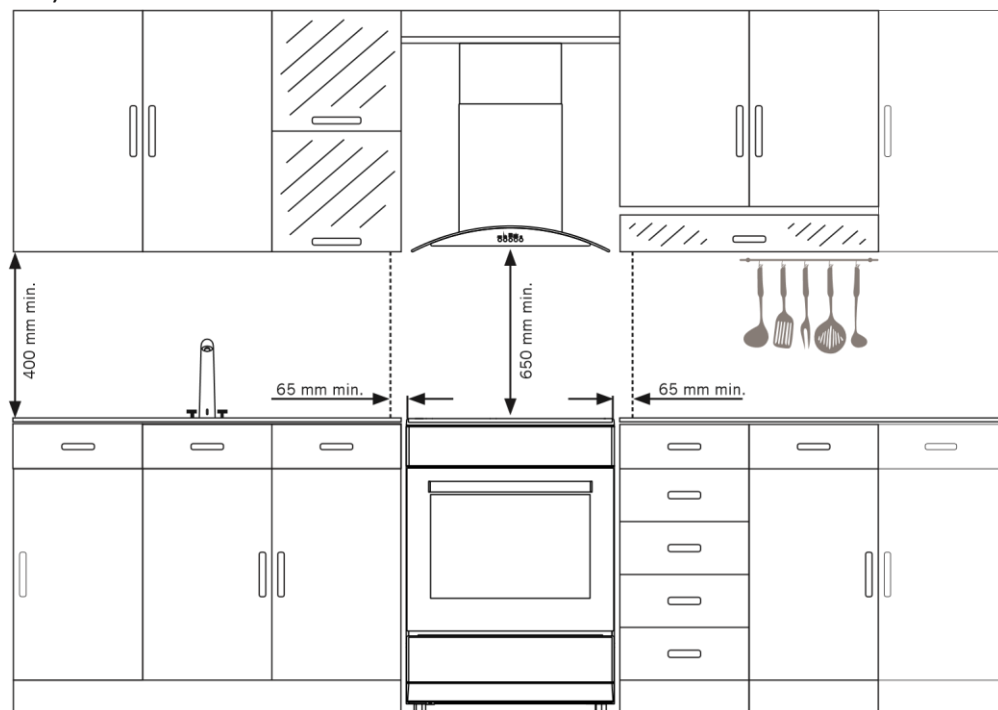
Riktig sted for installasjon og viktige advarsler

Apparatets føtter skal ikke sitte på myke overflater som tepper. Kjøkkengulvet skal være holdbart for å bære enhetens vekt og annet kjøkkenutstyr som kan brukes på ovnen.

Apparatet skal brukes med en klaring på minimum 400 mm over de øvre plateplatene, og 65 mm fra sideflatene inne i et kjøkkenmøbel.

Apparatet er egnet for bruk på begge sidevegger, uten støtte, eller uten å installeres i et skap. Hvis det skal installeres en hette eller aspirator over

komfyren, følg instruksjonene fra produsenten for monteringshøyde. (min. 650 mm)

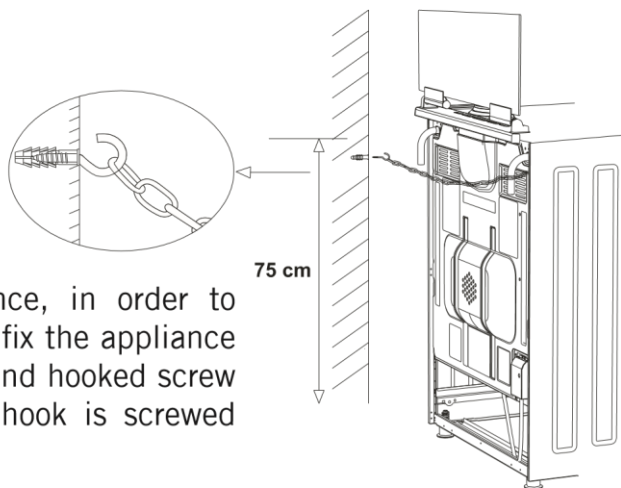


ADVARSEL: Kjøkkenmøblene i nærheten av apparatet må være varmebestandige.

ADVARSEL: Ikke installer apparatet ved siden av kjøleskap eller kjølere. Varme som utstråles av apparatet øker energiforbruket til kjøleenheter.

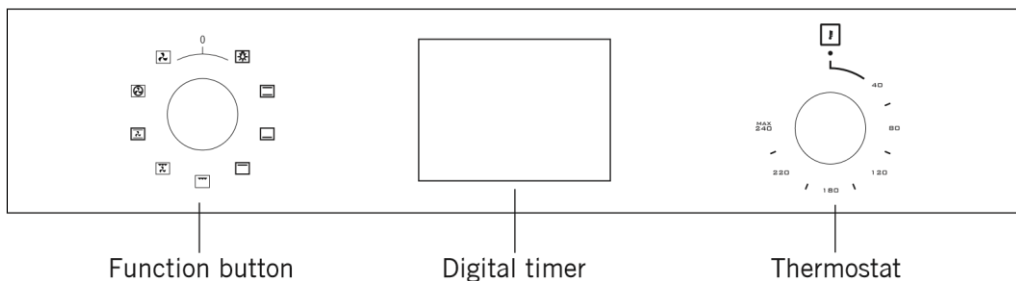
ADVARSEL: Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å bære eller flytte apparatet.

Chain lashing illustration

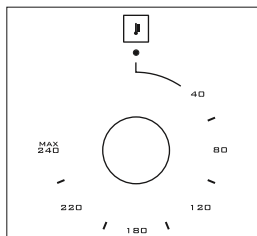


Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

OVEN CONTROL PANEL



ADVARSEL: Kontrollpanelet ovenfor er kun for illustrasjonsformål. Vurder kontrollpanelet på enheten din.



Thermostat: Brukes til å bestemme tilberedningstemperaturen til retten som skal tilberedes i ovnen. Etter å ha satt maten inn i ovnen, vri bryteren for å justere ønsket temperaturinnstilling mellom 40-240 °C. For tilberedningstemperaturer for forskjellige matvarer, se tilberedningstabellen.

BRUKE OVNSSEKSJONEN Førstegangs bruk av ovnen

Etter at du har gjort de nødvendige tilkoblingene til ovnen i henhold til instruksjonene, må du gjøre følgende i den første operasjonen:

1. Ta ut eventuelle etiketter eller tilbehør som er festet inne i ovnen. Hvis det er en beskyttelsesfolie foran på apparatet, fjern den.
2. Tørk av innsiden av ovnen med en våt klut for å fjerne støv og rester av emballasje. Innsiden av ovnen skal være tom. Koble til apparatet.
3. Sett termostatkappen på høyeste temperatur (maks. 240 ° C), og bruk ovnen i 30 minutter med døren lukket. På dette tidspunktet kan det oppstå lite røyk og lukt; Dette er normalt.
4. Etter at ovnen er avkjølt, tørk av innsiden av ovnen med varmt vann med mildt vaskemiddel og tørk med en ren klut. Du kan nå bruke ovnen din.

Normal drift av ovnen

1. For å begynne å lage mat; Still inn termostatkappen og temperaturnivået i henhold til måltidet du vil tilberede.
2. Når tilberedningstiden er utløpt i henhold til informasjonen som er lagt inn til den digitale timeren, slår timeren av varmeovnene og gir et lydsignal.

Bruke grillen

1. Når du plasserer grillen på øverste rille, skal ikke maten på grillen berøre grillen.
2. Du kan forvarme i 5 minutter mens du griller. Om nødvendig kan du snu maten opp ned.
3. Maten skal være i midten av grillen for å gi maksimal luftstrøm gjennom ovnen.

For å slå på grillen;

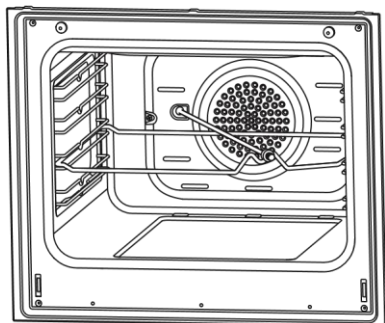
1. Plasser funksjonsknappen over grillsymbolet.
2. Sett den deretter til ønsket grilltemperatur.

For å slå av grillen;

Sett funksjonsknappen i av-posisjon.

ADVARSEL: Hold ovnsdøren lukket mens du griller.

Bruke kyllingstekingen *



Spidd hel kylling til spyddet. For å sikre en sunn grill, sentrer og fest kyllingen med festekrokene på hver side av spydet. Legg spydet på kyllingsteken og skyv det inn i ovnen, og pass på at enden av spydet sitter på kyllingstekens motorhus.

Før du lukker ovnsdøren, ikke glem å fjerne plasthåndtaket fra spydet ved å rotere det.

Etter å ha lukket døren, sett ovnen i grillmodus og juster termostatterperaturen til maksimalt temperaturnivå. Under tilberedningsprosessen legger du et brett på bunnen for å samle opp det dryppende fett. Etter grilling, plasser plasthåndtaket ved å rotere det og ta det ut av ovnen. Tilsett litt vann i brettet for enkel rengjøring.

Damprengjøring *

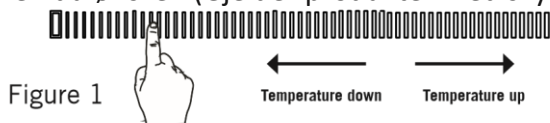
Det gjør det mulig å rengjøre smussen som er myknet takket være dampen som genereres i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør i ovnen.
2. Hell en halv liter vann i brettet og plasser brettet i bunnen av kjelen.
3. Sett bryteren i modus for det nederste varmeelementet ().
4. Sett termostaten på 70 °C grader og sett ovnen i 30 minutter.
5. Etter å ha brukt ovnen i 30 minutter, åpner du ovnsdøren og tørker av de indre overflatene med en våt klut.

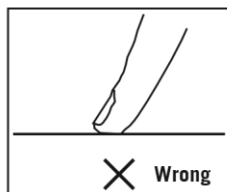
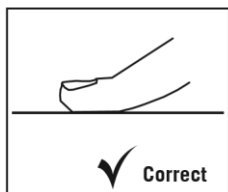
1. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

BRUK AV KOMFYR-DELEN Advarsler om bruk av berøringskontroll

1. Kontrollene reagerer på berøring, slik at du ikke trenger å trykke på kontrollene.
2. Plasser en passende gryte, panne osv.
3. Pass på at bunnen av gryten, pannen osv. du har plassert og overflaten på kokeområdet er ren og tørr.
4. Sørg for at berøringskontrollene alltid er rene og tørre. Selv et tynt lag med vann kan gjøre det vanskelig for berøringskontroller å fungere.
5. Du kan stille inn temperaturen ved å trykke på skyvekontrollen til varmesonen du ønsker. (Gjelder produkter med skyvekontroll, se fig. 1)



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

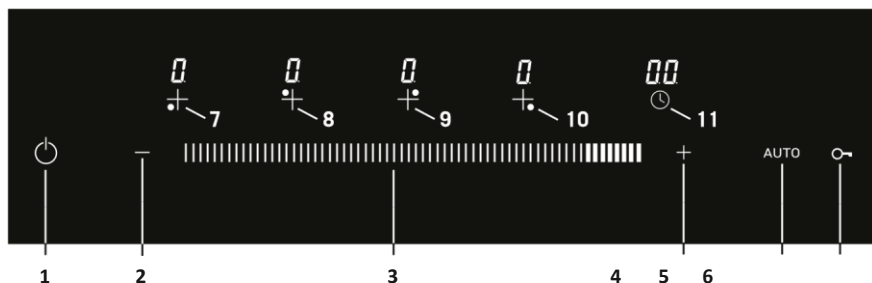


ADVARSEL: Slå alltid av komfyrene etter hver bruk.

ADVARSEL: Ikke bruk hansker når du bruker komfyrplatene.

ADVARSEL: Kontrollpanelene til komfyrdelen kan variere i henhold til alternativene på apparatet. Vennligst vurder kontrollpanelet på enheten din.

Drift av komfyrseksjon elektronisk kort (fire områder)



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. På/av-funksjon | 7. Nedre venstre kokeområde |
| 2. Timer ned | 8. Øvre venstre kokeområde |
| 3. Kokeområdets temperaturnivå | 9. Øvre høyre kokeområde |
| 4. Timer | 10. Nedre høyre kokeområde |
| 5. Automatisk hurtigtilberedningsfunksjon | 11. Timer-funksjon |
| 6. Barnesikring funksjon | |

Bemerkning:

The unit is ready to operate 1 second after it is connected to strømforsyningen. Alle lysdiodene og indikatorene lyser i 1 sekund.

Slå på apparatet

Enheten slås på ved å trykke på  knappen.  symbolet vises på alle indikatorer. Hvis glasstemperaturen over koketoppen er over 45 °C, vises symbolene  og  på skjermen til tilsvarende koketopp etter hverandre.

( = 0.5 sekunder,  = 0.5 sekunder)

Slå av apparatet

Enheten slås av ved å trykke på  knappen. Selv om barnesikringen er aktiv på timerindikatoren, er det mulig å slå av apparatet ved å trykke på  knappen.

ADVARSEL: Elektronikken forblir aktiv i 1 minutt. Hvis det ikke er noe tilberedningsnivå eller valgt timer i dette tidsintervallet, skal apparatet automatisk bytte til "**Av-modus**" med et pip.

Bemerkning: Hvis **H** symbolet blinker på noen av displayene på koketoppen, slår platetoppen seg automatisk av etter 60 sekunder når **H** symbolet forsvinner.

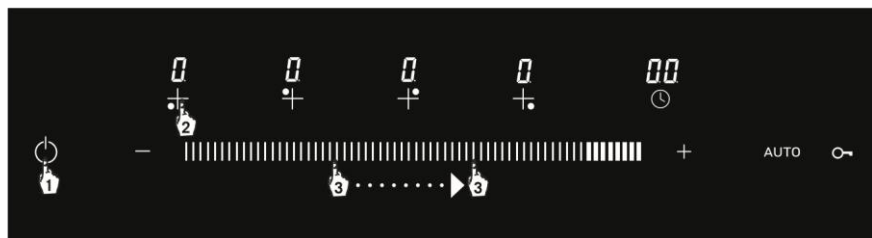
Indikator for restvarme **H**

Hvis **H** symbolet blinker på berøringspanelet på ovnen, er den aktuelle kokeplaten fortsatt varm. Den kan brukes til å varme opp en liten mengde mat.

ADVARSEL: Når strømmen er slått av, lyser ikke varmeindikatoren og advarer ikke brukeren mot varmen.

ADVARSEL: Restvarmeindikatoren for hver kokesone forblir aktiv til den målte glasstemperaturen er lavere enn + 45 °C.

Slå på kokeområdene



1. Stove is switched on by pressing the **⏻** button.
2. Relevant hob is selected by pressing the **⊕** symbol once. **⊕** Symbol flashes for 5 seconds at the display of the selected hob. **⊕** symbol is displayed at all other displays.
3. Ved å skyve fingeren til venstre eller høyre på glidebryteren, kan du justere effektnivået til den aktuelle koketoppen fra 1 til 9.

Slå av kokeområdene:

En valgt kokeplate kan slås av på 3 måter.

1. Den kan slås av ved å trykke på tasten **⏻**.
2. Etter å ha valgt den aktuelle kokeplaten, bringes den til **⊕** temperaturnivået. **⊕** Temperaturverdien blinker **H** i 5 sekunder. symbolet **⊕**

blinker hvis den aktuelle koketoppen fortsatt er varm på slutten av denne perioden. symbolet vises hvis den aktuelle koketoppen ikke er varm.

3. Den aktuelle koketoppen kan slås av ved å stille inn en timer for den. Når tiden er utløpt, slår koketoppen som er stilt inn av timeren seg automatisk av med et pip.

Barnesikring funksjon

1. Barnesikring aktiveres ved å trykke  én gang på tasten for å forhindre uønskede operasjoner.
2.  symbolet vises på timerdisplayet.

Når tastelåsen er aktivert, deaktiveres alle knapper unntatt PÅ/AV-kontrollen.

3. For å deaktivere barnesikringsfunksjonen, trykk og hold  inne tasten i 3 sekunder.  symbolet på timerindikatoren slås av når tiden er utløpt.
4. Hvis barnesikringsfunksjonen er aktiv før ovnen slås av, skal den være aktiv når ovnen slås på igjen.  Når du trykker på xxx-tasten,  vises symbolet igjen på timerdisplayet. Barnesikring skal deaktiveres for å bruke koketoppen igjen.

ADVARSEL: Barnesikring er deaktivert i tilfelle strømtage.

ADVARSEL: Når barnesikringen er aktiv,  vises symbolet og gjenværende tid alternativt på timerdisplayet hvis timeren også er aktiv ( = 2 sekunder, gjenværende tid = 2 sekunder).

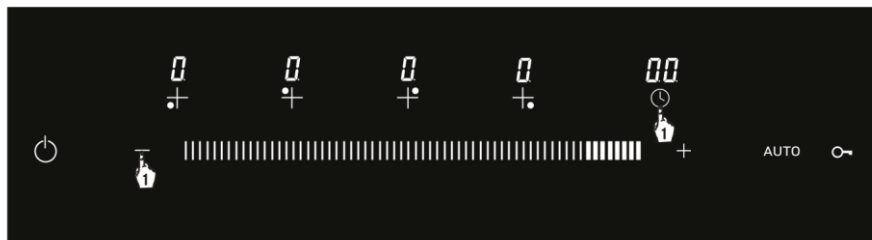
Timer-funksjon

Det finnes to typer timerfunksjoner.

1. Uavhengig timerfunksjon

Den kan stilles inn når innstillingsmodus for en platetopp ikke er aktiv. Den kan også brukes som alarm. Uavhengig timer fortsetter å fungere når et kokeområde begynner å brukes (nivå > 0). Timeren kan stilles inn så lenge timervalget er aktivt (minuttet på displayet blinker i 5 sekunder).

For å stille inn tidtakeren;



1. Timer may be set from 1 to 99 minutes by using the **-** or **+** keys when Ovn er på eller timeren kan stilles inn fra 1 til 99 minutter ved å trykke på symbolet én gang og deretter bruke **-** **+** OR-tastene når ovnen er på.

2. Nedtellingen starter direkte med den endelige innstillingen etter at timeren er stilt inn. Etter 5 sekunder avsluttes timerinnstillingsmodusperioden automatisk og timerdisplayet viser den innstilte tidsverdien.

For å endre tiden for uavhengig tidtaker;

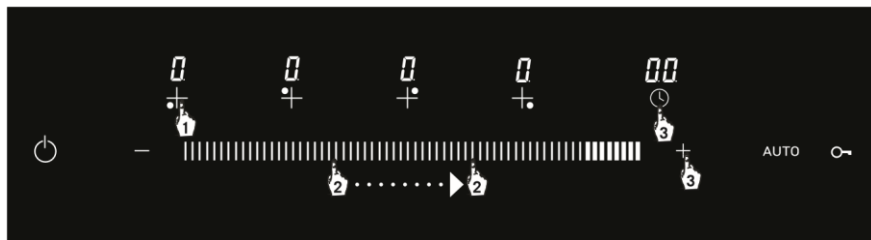
Etter å ha trykket på symbolet én gang, kan det tilbakestilles til ønsket tid ved hjelp av **-** **+** eller-tastene, eller tiden kan endres direkte med eller-tastene uten å velge timeren.

Summeren høres når den innstilte tiden er utløpt og timerdisplayet blinker Bare trykk på en hvilken som helst tast på berøringspanelet for å avslutte summeren.

ADVARSEL: Summeren avsluttes automatisk etter 2 minutter når ingen tast berøres.

ADVARSEL: Slå av ovnen (trykk på av/på-knappen) stopper den uavhengige timeren. Timeren fortsetter ikke når ovnen slås på.

2. Timerfunksjon for kokeområde For å stille inn timeren;



1. Velg den aktuelle platetoppen som skal stilles inn mens ovnen er på.
2. Still inn temperaturnivået til ønsket nivå fra 1 til 9 ved hjelp av glidebryteren.
1. Etter å ha trykket på symbolet  én gang mens temperaturnivåinnstillingsperioden er aktiv (i 5 sekunder), stilles ønsket tid inn med eller-tastene, eller ønsket tid stilles inn direkte med eller-tastene.



Punktet ved siden av temperaturnivået på koketoppen, som gjenværende tid vises for, blinker.

ADVARSEL: Hvis mer enn én tidtaker er aktiv, viser timerdisplayet den laveste gjenværende tidsverdien etter innstillingsperioden på 5 sekunder. Punktet ved siden av koketoppen, som gjenværende tid vises for, blinker.

En summer høres og det programmerte kokeområdet fullfører tilberedningsfunksjonen etter at den innstilte tiden er utløpt. symbolet vises på berøringsskjermen og symbolet  blinker hvis kokeområdet fortsatt er varmt.



Gryteidentifikasjon / fokusering (ingen potteadvarel)

Strøm tilføres området som dekkes av bunnen av gryten på den aktuelle kokeplaten kun for induksjonskoking. Bunnen av potten oppdages av induksjonssystemet.

Tilberedningen stoppes hvis det ikke er noen gryte (enten er det ingen gryte eller gryten er ikke induksjonskompatibel) når tilberedningen startes eller hvis

gryten fjernes fra koketoppen mens du lager mat. Ingen gryteadvarsel vises på berøringspanelet for den aktuelle platetoppen etter 5 sekunder .

Ingen gryteadvarsel varer i 55 sekunder. Hvis det ikke er noen gryte på koketoppen når denne tiden er utløpt, slås kokeområdet av automatisk og panelet  viser symbolet eller symbolet  hvis kokeområdet er varmt.

 **ADVARSEL:** symbolet blinker i 55 sekunder på den aktuelle som gir advarselen om ingen gryte. Innstilling for tilberedningstimer utløper også når denne tiden utløper.

Høy effektfunksjon (BOOST)

Du kan bruke høyeffektfunksjonen (boost) for å lage mat raskere. For å bruke boost-funksjonen,

1. Bestem den aktuelle koketoppen, og still inn ønsket effektnivå fra 1 til 9.
2. Aktiver boost-funksjonen ved å trykke én gang på boost-tasten, og symbolet  blinker i 5 sekunder på displayet for den aktuelle platetoppen.

Maksimal funksjonstid er **BOOST** 9 minutter. Når tiden er utløpt, gjenopptar den aktuelle koketoppen tilberedningen med effektnivået som opprinnelig var innstilt.

Du kan avslutte  funksjonen ved å bruke glidebryteren for den aktuelle koketoppen.

ADVARSEL: Boost-funksjonen kan ikke stilles inn samtidig for vertikale platetopper. **AUTO**

Automatisk hurtigtilberedningsfunksjon (AUTO)

Automatisk hurtigtilberedningsfunksjon forenkler matlagingen. Tiden for automatisk hurtigtilberedning varierer i henhold til det valgte effektnivået. Tidspunktene er angitt i tabellen nedenfor.

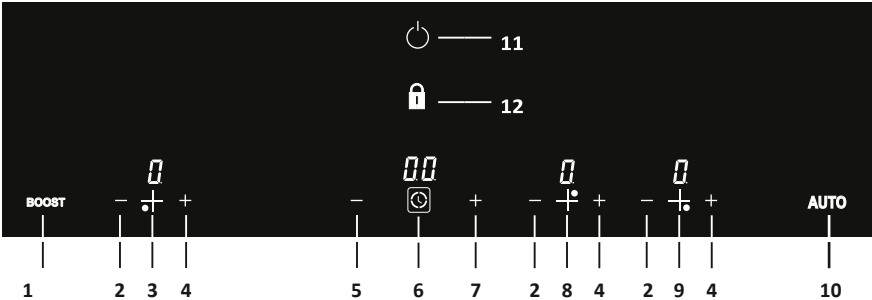
Effektnivå	Automatisk tilberedningstid
1	10

2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

For å bruke funksjonen for automatisk tilberedning,

- Bestem den aktuelle koketoppen for matlaging mens ovnen er på, og still inn ønsket effektnivå ved hjelp av glidebryteren.
- Trykk **AUTO** én gang mens innstillingsmodusen er aktiv og automatisk hurtigtilberedning skal aktiveres i perioden for det valgte effektnivået. 'A' -symbolet blinker i 5 sekunder på displayet til den aktuelle platetoppen.
- Du kan avslutte den automatiske tilberedningsfunksjonen ved å bruke glidebryteren etter at du har valgt den aktuelle koketoppen.

Drift av komfyrseksjon elektronisk kort (tre områder)



- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| 1. Høy effekt-funksjon | 7. Oppjustering av timer |
| 2. Senk temperatur | 8. Øvre høyre kokeområde |
| 3. Nedre venstre kokesone | 9. Nedre høyre kokeområde |
| 4. Øk temperatur | 10. Automatisk hurtigkoke-funksjon |
| 5. Nedjustering av timer | 11. Av/på funksjon |
| 6. Timersymbol | 12. Barnesikringfunksjon |

Bemerkning: Enheten er klar til bruk 1 sekund etter at den er koblet til strømnettet. Alle lysdiodene og indikatorene lyser i 1 sekund.

SLÅ PÅ APPARATET

Enheten slås på ved å trykke på  knappen.  symbolet vises på alle indikatorer. Hvis glasstemperaturen over koketoppen er over 45 °C, vises symbolene  og  på skjermen til tilsvarende koketopp etter hverandre. ( = 0.5 sekunder,  = 0.5 sekunder)

SLÅ AV APPARATET

Enheten slås av ved å trykke på knappen.  om barnesikringen er aktiv på timerindikatoren, er det mulig å slå av apparatet ved å trykke på  knappen.

ADVARSEL: Elektronikken forblir aktiv i 1 minutt. Hvis det ikke er noe tilberedningsnivå eller valgt timer i dette tidsintervallet, skal apparatet automatisk bytte til "**Av-modus**" med et pip.

Bemerkning: Hvis  symbolet blinker på noen av displayene på koketoppen, slår platetoppen seg automatisk av etter 60 sekunder når  symbolet forsvinner.

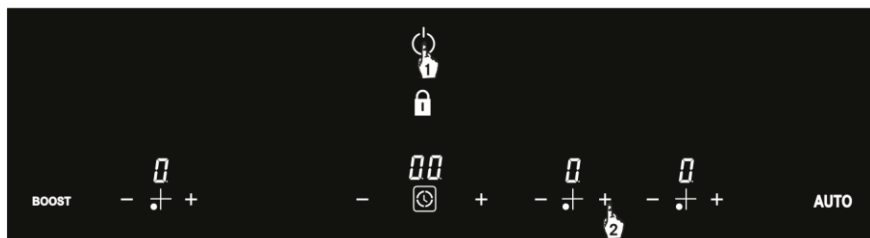
Indikator for restvarme

Hvis  symbolet blinker på berøringspanelet på ovnen, er den aktuelle kokeplaten fortsatt varm. Den kan brukes til å varme opp en liten mengde mat.

ADVARSEL: Når strømmen er slått av, lyser ikke varmeindikatoren og advarer ikke brukeren mot varmen.

ADVARSEL: Restvarmeindikatoren for hver kokesone forblir aktiv til den målte glasstemperaturen er lavere enn + 45 °C.

Slå på kokeområdene



1. Komfyren slås på ved å trykke på **av/på-knappen (1)**.
2. Når – eller +-tasten trykkes én gang, vises **U**-symbolet på alle skjermer.
3. Når – eller +-tasten trykkes en gang til, vises effektnivået. Den starter fra trinn 5 på den aktuelle koketoppen. Deretter kan du justere effektnivået til den aktuelle koketoppen fra 1 til 9 ved hjelp av tastene og.

Slå av kokeområdene:

En valgt kokeplate kan slås av på 3 måter.

1. Den kan slås av ved å trykke på tasten **(2)**.
2. Bruk tastene **(3)** og **(4)** ved siden av den aktuelle kokeplaten til å bringe den til **0** temperaturnivået. Temperaturverdien blinker i 5 **(5)** sekunder. symbolet blinker hvis den aktuelle koketoppen **(6)** fortsatt er varm etter denne perioden. symbolet vises hvis den aktuelle koketoppen ikke er varm.
3. Den aktuelle koketoppen kan slås av ved å stille inn en timer for den. Når tiden er utløpt, slår koketoppen som er stilt inn av timeren seg automatisk av med et pip.

Barnesikring funksjon

1. Barnesikring aktiveres ved å trykke **(7)** én gang på tasten for å forhindre uønskede operasjoner.
2. **(8)** symbolet vises på timerdisplayet.

1. Når tastelåsen er aktivert, deaktiveres alle knapper unntatt **PÅ/ AV**-kontrollen.
2. For å deaktivere barnesikringsfunksjonen, trykk og hold  inne tasten i 3 sekunder.  symbolet på timerindikatoren slås av når tiden er utløpt.

ADVARSEL: Hvis barnesikringsfunksjonen er aktiv før ovnen slås av, skal den være aktiv når ovnen slås på igjen.  Når du trykker på xxx-tasten,  vises symbolet igjen på timerdisplayet. Barnesikring skal deaktiveres for å bruke koketoppen igjen.

ADVARSEL: Barnesikring er deaktivert i tilfelle strømtage.

ADVARSEL: Når barnesikringen er aktiv,  vises symbolet og gjenværende tid alternativt på timerdisplayet hvis timeren også er aktiv ( = 2 sekunder, gjenværende tid = 2 sekunder). **TIMER-FUNKSJON**

Det finnes to typer timerfunksjoner.

Trykk på knappen Uavhengig timerfunksjon

Den kan stilles inn når innstillingsmodus for en platetopp ikke er aktiv. Den kan også brukes som alarm. Uavhengig timer fortsetter å fungere når et kokeområde begynner å brukes (nivå > 0). Timeren kan stilles inn så lenge timervalget er aktivt (minuttet på displayet blinker i 5 sekunder).

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. Nedtellingen starter direkte med den endelige innstillingen etter at timeren



er stilt inn. Etter 5 sekunder avsluttes

timerinnstillingsmodusperioden automatisk og
timerdisplayet viser den innstilte tidsverdien.

For å endre tiden for uavhengig tidtaker;

Den kan stilles inn til ønsket tid igjen ved å trykke én gang på  tastene  og ved siden av timerdisplayet.

Summeren høres når den innstilte tiden er utløpt og timerdisplayet blinker  . Bare trykk på en hvilken som helst tast på berøringspanelet for å avslutte summeren.

ADVARSEL: Summeren avsluttes automatisk etter 2 minutter når ingen tast berøres.

ADVARSEL: Slå av ovnen (trykk på av/på-knappen) stopper den uavhengige timeren. Timeren fortsetter ikke når ovnen slås på.

Trykk på knappen Timerfunksjon for kokeområde For å stille inn timeren;



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. Ønsket tid stilles inn ved hjelp av  og  tastene ved siden av timeren når temperaturnivået blinker (i 5 sekunder).



Punktet ved siden av temperaturnivået på koketoppen, som gjenværende tid vises for, blinker.

ADVARSEL: Hvis mer enn én tidtaker er aktiv, viser timerdisplayet den laveste gjenværende tidsverdien etter innstillingsperioden på 5 sekunder. Punktet ved siden av koketoppen, som gjenværende tid vises for, blinker.

En summer høres og det programmerte kokeområdet fullfører tilberedningsfunksjonen etter at den innstilte tiden er utløpt.  symbolet vises på berøringsskjermen og symbolet  blinker hvis kokeområdet fortsatt er varmt.

Gryteidentifikasjon / fokusering (ingen potteadvarsel)

Strøm tilføres området som dekkes av bunnen av gryten på den aktuelle kokeplaten kun for induksjonskoking. Bunnen av potten oppdages av induksjonssystemet.

Tilberedningen stoppes hvis det ikke er noen gryte (enten er det ingen gryte eller gryten er ikke induksjonskompatibel) når tilberedningen startes eller hvis gryten tas ut av koketoppen under tilberedning. Ingen gryteadvarsel vises på berøringspanelet for den aktuelle platetoppen etter 5 sekunder .

Ingen gryteadvarsel varer i 55 sekunder. Hvis det ikke er noen gryte på koketoppen når denne tiden er utløpt, slås kokeområdet av automatisk og panelet  viser symbolet eller symbolet  hvis kokeområdet er varmt.

 **ADVARSEL:** symbolet blinker i 55 sekunder på den aktuelle som gir advarselen om ingen gryte. Innstilling for tilberedningstimer utløper også når denne tiden utløper.

HØY EFFEKTFUNKSJON (BOOST)

Du kan bruke høyeffektfunksjonen (boost) for å lage mat raskere. For å bruke boost-funksjonen,

1. Bestem den aktuelle koketoppen, og still inn ønsket effektnivå fra 1 til 9.
2. Aktiver boost-funksjonen ved å trykke én gang på boost-tasten, og symbolet  blinker i 5 sekunder på displayet for den aktuelle platetoppen.

Maksimal funksjonstid er 5 minutter. Når tiden er utløpt, gjenopptar den aktuelle koketoppen tilberedningen med effektnivået som opprinnelig var innstilt.

BOOST

BOOST



Du kan avslutte funksjonen ved å bruke tastene  og  ved siden av den aktuelle koketoppen.

ADVARSEL: Boost-funksjonen kan ikke stilles inn samtidig for vertikale platetopper.

Automatisk hurtigtilberedningsfunksjon (AUTO)

Automatisk hurtigtilberedningsfunksjon forenkler matlagingen. **AUTO** Tiden for automatisk hurtigtilberedning varierer i henhold til det valgte effektnivået. Tidspunktene er angitt i tabellen under.

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

For å bruke funksjonen for automatisk tilberedning,

1. Still inn ønsket effekt for den aktuelle koketoppen som skal brukes til matlaging mens ovnen er på.



2. Trykk **AUTO** én gang mens innstillingsmodusen er aktiv og automatisk hurtigtilberedning skal aktiveres i perioden for det valgte effektnivået. 'A' -symbolet blinker i 5 sekunder på displayet til den aktuelle platetoppen.  
3. Du kan avslutte den automatiske tilberedningsfunksjonen ved å bruke tastene og ved siden av den aktuelle koketoppen.

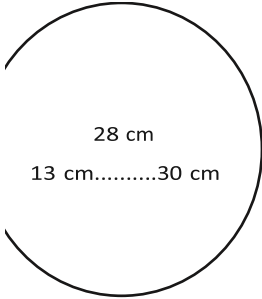
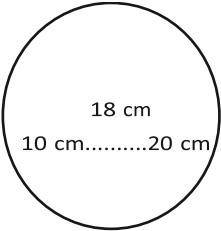
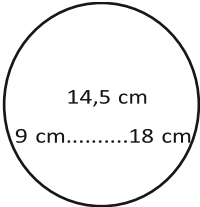
FEILKODER OG ANBEFALTE LØSNINGER

Nedenfor finner du feilkoder, mulige årsaker og anbefalte løsninger for disse kodene.

Error Code	Possible Cause	Hva du skal gjøre
F3 / F4	Feil på induksjonskomfyrrens spole temperatursensor.	Ta kontakt med produsenten.
F9 / FA	IGBT Feil på temperatursensoren.	Ta kontakt med produsenten.
E1 / E2	Feil forsyning voltage.	Vennligst sjekk om forsyningen voltage er normal.
E3	Induksjonskomfyr spole temperatursensor høy temperatur advarsel.	Ta kontakt med produsenten.
E5	IGBT temperatursensor høy temperatur advarsel.	Begynn å lage mat igjen etter at gryten er avkjølt.

Kokeområder

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
• Passer automatisk til gryten. • Fordeler strømmen på den mest hensiktsmessige måten. • Gir utmerket varmespredning.	• Passer automatisk til gryten. • Fordeler strømmen på den mest hensiktsmessige måten. • Gir utmerket varmespredning. • Passer til all slags matlaging.	• Langsom matlaging (sauser, kremer osv.) Tilberedning av små porsjoner eller porsjoner for en person.

ADVARSEL: Matlagingsinformasjonen på tabellen er kun til informasjonsformål.

APPLIKASJONER FOR MATLAGING

Bruk apparatet på en passende varmeinnstilling for matlaging.

Justering av oppvarming	Bruk
0	Av
1-3	Keeping hot
4-5	Slow heating / cooking
6-7	Reheating, fast cooking

8	Kokende
9	Maksimalt nivå
P	Maksimal effekt

ADVARSEL: Informasjonen i tabellen ovenfor er kun veiledende.

VALG AV RIKTIG POTTE

1. Legg passende mengde mat i grytene og pannene. Dermed kan du forhindre overfylling av måltider og unngå unødvendig rengjøring.
2. Ikke bruk beholdere som er ustabile og som lett kan velte på platetoppen.
3. Ikke sett tomme gryter og panner på kokeplatene med flammene på.
4. Ikke plasser beholdere som kan bli påvirket av varme på produktet.
5. Ikke bruk kokeplatene uten at det er plassert gryter og panner på dem.
6. Ikke plasser lokkene på grytene og pannene på kokeplatene.
7. Hold lokket på beholderen du bruker til fyringsolje åpent.
8. Ikke legg olje med et volum mer enn en tredjedel av pannen. Ikke la oljen være uten tilsyn når oljen varmes opp. Ekstremt varme oljer kan forårsake brann.
9. Bruk kun gryter og panner med maskinert bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.
10. Glass-, keramikk- og jordpotter, kobber- eller aluminiumbaserte ikke-magnetiske gryter i rustfritt stål skal ikke brukes.
11. Sett de passende grytene ved å sentrere dem på koketoppene.



URIKTIG



URIKTIG



URIKTIG

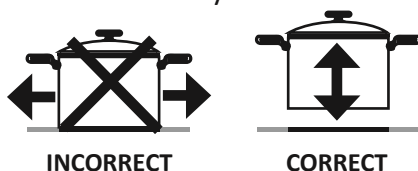


RIKTIG

1. Ikke bruk gryter med konkav eller konveks bunn.



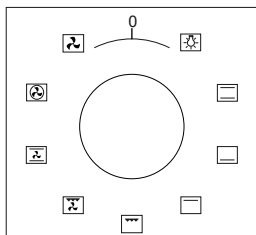
1. Når du vil sette gryten på en annen platetopp, tar du gryten opp og setter den igjen i stedet for å skyve den.



1. Du kan bruke kokekar av stål, teflon eller spesiell magnetbasert aluminium med en etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel for induksjon på induksjonskomfyren.
2. Du kan sjekke om gryten passer til induksjonskomfyren. Flytt en magnet mot bunnen av potten. Hvis den trekkes, er gryten din egnet for en induksjonskomfyr.
3. Det er viktig at du bruker kokekar av metall som er spesialdesignet og/eller godkjent for induksjonsover.

ADVARSEL: Ikke la melamin eller plastbeholdere komme i kontakt med varmesonene.

PROGRAMTYPER



Funksjonsknapp: Brukes til å bestemme varmeelementene som skal brukes til å tilberede retten som skal tilberedes i ovnen. Varmeprogramtyper i denne knappen og deres funksjoner er beskrevet nedenfor. Alle varmetyper og programtyper som består av disse varmeovnene er kanskje ikke tilgjengelige på alle modeller.

INTRODUKSJON AV PROGRAMTYPENE

Typene oppvarmingsprogrammer som følger med på apparatet ditt, slik at du kan lage forskjellige måltider som passer for din smak, og deres beskrivelser er gitt under.

	Øvre og nedre varmeelement		Vifte (avriming)
	Lampe		Turbo oppvarming og vifte
	Nedre varmeelement og vifte		Øvre og nedre varmeelement og vifte
	Nedre varmeelement		Grill og vifte
	Øvre varmeelement		Grill

Øvre og nedre varmeelementer: Dette programmet kan brukes til å tilberede mat som kaker, pizza, kjeks og kjeks.

Senk varmeelement og vifte: Bruk den til å lage mat mer som fruktkaker osv.

Senk varmeelementet: Velg dette programmet mot slutten av tilberedningstiden hvis bunnen av maten som tilberedes også skal stekes.

Turbovarmer og vifte: Den er egnet for baking og steking i ovnen. Hold temperaturinnstillingen lavere enn programmet "**Øvre - nedre varme**", da varmen når maten umiddelbart takket være luftstrømmen.

Øvre og nedre varmeelement og vifte: Dette programmet er egnet for tilberedning av mat som kaker, kjeks, lasagne. Den egner seg også til matlaging av kjøttretter.

Grill og vifte: Egnet for tilberedning av kjøtt. Ikke glem å sette et stekebrett på nedre rille og litt vann i dette brettet mens du griller.

Grill: Bruk grillkomfyren til å grille kjøtt som biff, pølser og fisk. Plasser brettet på det nedre stativet og ha vann i brettet mens du griller.

Øvre varmeelement: Brukes til oppvarming eller steking av svært små matbiter.

Lampe: Gir lyset i ovnen.

ANBEFALINGER FOR MATLAGING

I tabellen nedenfor finner du informasjon om matvaretyper som vi testet og identifiserte deres tilberedningsverdier i laboratoriene våre. Tilberedningstiden kan variere avhengig av nettverksspenningen, kvaliteten på materialet som skal tilberedes, mengde og temperatur. Retter å lage ved å bruke disse verdiene appellerer kanskje ikke til din smak. Du kan angi ulike verdier for å oppnå forskjellige smaker og resultater som appellerer til din smak ved å gjøre tester.

OBS: Ovnen skal være veldig varm mens den er i bruk eller etter en kort stund når den er i bruk; ikke berør varmeoverflatene, og ikke la barn berøre disse overflatene.

TABELL FOR TILBEREDNING

ADVARSEL: Ovnen må forvarmes i 10 minutter før du plasserer mat på den.

Mat	Matlaging funksjon	Temperatur (°C)	Rack posisjon	Tilberedningstid (min.)
Kake (brett / form)	Statisk / statisk+vifte	170-180	2	35-45
Små kaker	Statisk / Turbo+vifte	170-180	2	25-30
Patty	Statisk / statisk+vifte	180-200	2	35-45
Bakverk	Statisk	180-190	2	25-30
Cookie	Statisk	170-180	3	20-25
Eplepai	Statisk / Turbo+vifte	180-190	2	50-70
Kake	Statisk	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statisk + vifte	180-200	3	20-30

Lasagne	Statisk	180-200	2	25-40
Marengs	Static	100	2	60
Kylling	Turbo+vifte / statisk+vifte	180-190	2	45-50
Grillet kylling **	Grill	200-220	4	25-30
Grillet fisk **	Grill+vifte	200-220	4	25-30
Mørbrad biff **	Grill+ vifte	Max.	4	15-20
Grillede kjøttboller **	Grill	Max.	4	20-25

* Uten forvarming. Halvparten av tilberedningen skal være 200 °C og deretter skal andre halvdel være 150 °C.

** I løpet av halvparten av tilberedningen bør måltidet snus.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Periodisk rengjøring forlenger apparatets levetid og reduserer hyppige problemer.

1. Etter å ha rengjort de indre delene av apparatet med en såpeklut, skyll og tørk dem grundig med en myk klut.
2. Rengjør glassflater med spesielle glassrengjøringsmaterialer.
3. Ikke vask noen av komponentene i apparatet i oppvaskmaskin.
4. Bruk kaliumstearat (myk såpe) til smuss og flekker.

5 Rengjør kontrollpanelet med en våt klut og tørk det deretter med en tørr klut.

1. Produktet må rengjøres grundig etter hver bruk. På denne måten vil det være mulig å fjerne matrestene enkelt og forhindre at disse restene brenner seg når apparatet brukes igjen.
2. Sørg for å tørke bort de gjenværende væskene helt etter rengjøring og rengjør umiddelbart oppvasken som sprutes rundt under tilberedningen.

ADVARSEL: Koble fra apparatet. Fare for støt.

ADVARSEL: Vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det. Varme overflater kan forårsake brannskader.

ADVARSEL: Ikke rengjør de innvendige delene, panelet, brettene og andre deler av apparatet med skarpe verktøy som børster, stålull eller kniver. Ikke bruk slipende og ripende materialer eller vaskemidler.

ADVARSEL: Ikke rengjør ovnen med damprensere.

ADVARSEL: Ikke bruk brennbare materialer som syrer, tynner eller gass til å rengjøre apparatet.

ADVARSEL: Noen vaskemidler eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skuremidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

INSTALLASJON AV OVNSDØREN

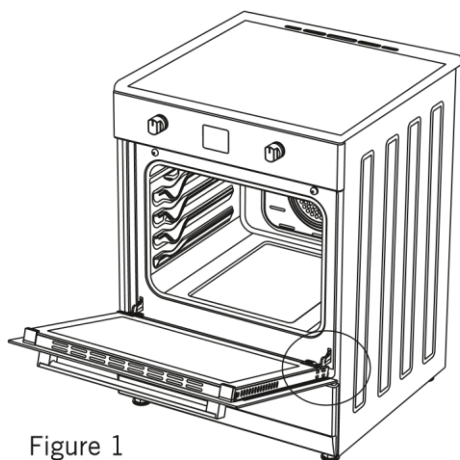


Figure 1

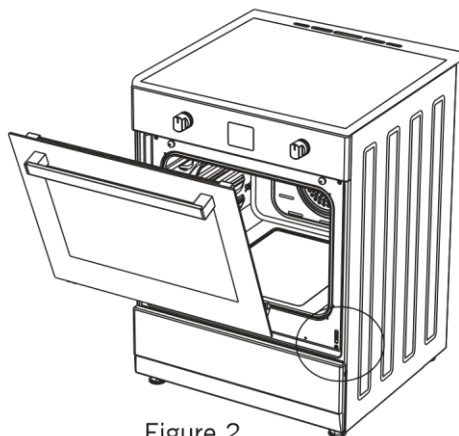
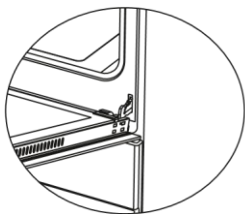


Figure 2

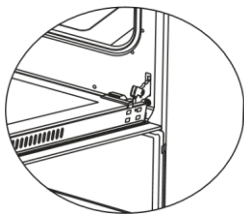




Figur 1.1

Åpne ovnen helt ved å trekke den til deg selv.

Etterpå, utfør opplåsingens prosess ved å trekke i hengsellåsen oppover ved hjelp av en skrue

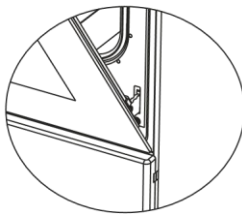


føreren som vist i **figur 1.1.**

Figur 1.2

Ta hengsellåsen til den bredeste vinkelen som vist i **figur 1.2.**

Ta med begge hengslene som forbinder

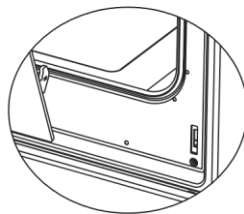


ovnsdør til ovnen til samme posisjon.

Figur 2.1

Lukk deretter ovnsdøren slik at den lener seg på hengsellåsen som vist i **figur 2.1.**

Figur 2.2



For å fjerne ovnsdøren, trekk den oppover ved å

holde den med begge hender når nær lukket posisjon som vist i **figur 2.2.**

For å sette på plass ovnsdøren igjen, utfør de ovennevnte trinnene i omvendt rekkefølge.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV OVNENS FRONTDØRGLASS

Fjern profilen ved å trykke på plastlåsene på både venstre og høyre side som vist i figur 3 og trekke profilen mot deg selv som vist i figur 4. Fjern deretter det indre glasset som vist i figur 5. Om nødvendig kan midterste glass fjernes på samme måte. Etter at rengjøring og vedlikehold er utført, monterer du brillene og profilen i omvendt rekkefølge. Sørg for at profilen sitter riktig på plass.

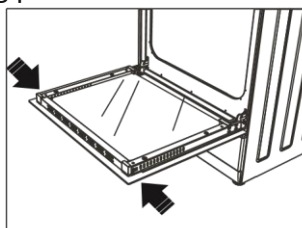


Figure 3

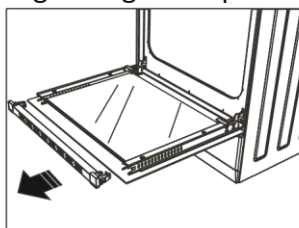


Figure 4

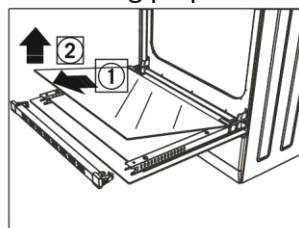


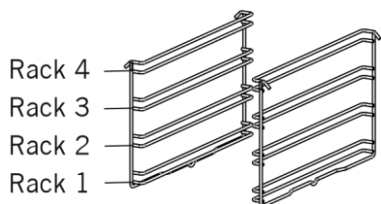
Figure 5

CATALYTIC WALLS *

Fjerne de katalytiske veggene

For å fjerne de katalytiske veggene; Føringene må trekkes ut. Så snart føringene er trukket ut, vil de katalytiske veggene frigjøres automatisk. De katalytiske veggene må skiftes etter 2-3 år.

RACK POSISJONER



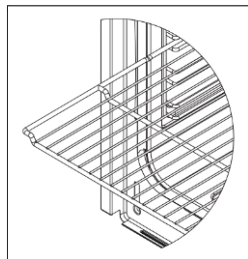
Det er viktig å sette trådgrillen riktig inn i ovnen. Ikke la rist berøre bakveggen på ovnen. Rackposisjoner er vist i neste figur. Du kan plassere et dypt brett eller et standardbrett i nedre og øvre rister.

Installere og fjerne trådstativer

For å fjerne rister, trykk på klipsene vist med piler i figuren, fjern først den nedre og deretter oversiden fra installasjonsstedet.

For å installere trådstativer; Omvendt prosedyren for å fjerne rist.

BRUKE TRÅDGRILLEN



Det er viktig at risten og brettet er riktig og/eller riktig plassert på ristene. Plasser grillen eller brettet mellom to skinner og sørg for at den er balansert før du legger mat på den.

BYTTE AV OVN LAMP

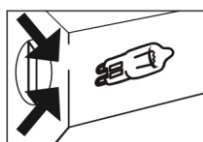
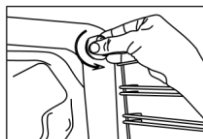
ADVARSEL: For å unngå elektrisk støt, sørg for at apparatets krets er åpen før du bytter lamp. (å ha kretsen åpen betyr at strømmen er av) Koble først fra strømmen til apparatet og sørg for at apparatet er kaldt.

Fjern glassbeskyttelsen ved å vri som vist på figuren på venstre side. Hvis du har problemer med å snu, vil bruk av plathansker hjelpe deg med å snu.

Fjern deretter lampen ved å vri, installer den nye lampen med samme spesifikasjoner.

Sett på plass glassbeskyttelsen, koble strømkabelen til apparatet til stikkontakten og fullstendig utskifting. Nå kan du bruke ovnen.

Type G9 Lampe



220-240 V, AC
15-25 W15 W

Figure 6 Figure 7

Type E14 Lampe



220-

240 V, AC



ADVARSEL: Dette produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

FEILSØKING

Du kan løse problemene du kan støte på med produktet ditt ved å sjekke følgende punkter før du ringer den tekniske tjenesten.

Sjekk punkter

Hvis du opplever et problem med ovnen, sjekk først tabellen nedenfor og prøv ut forslagene.

Problem	Mulig årsak	Hva du skal gjøre
Ovnen fungerer ikke.	Strømforsyning ikke tilgjengelig.	Se etter strømforsyning.
Ovnen stopper under tilberedningen.	Støpselet kommer ut av stikkontakten.	Sett støpselet tilbake i stikkontakten.

Slår seg av under tilberedningen.	For lang kontinuerlig drift.	La ovnen avkjøles etter lange tilberedningssykluser.
	Mer enn én plugg i en stikkontakt.	Bruk kun ett støpsel for hver stikkontakt.
Ovnsdøren åpnes ikke ordentlig.	Matrester sitter fast mellom døren og det indre hulrommet.	Rengjør ovnen godt og prøv å åpne døren igjen.
Elektrisk støt når du berører ovnen.	Ingen skikkelig jording.	Sørg for at strømforsyningen er riktig jordet.
	Ujordet stikkontakt brukes.	
Vann drypper.	Vann eller damp kan generere under visse forhold avhengig av maten som tilberedes. Dette er ikke en feil på apparatet.	La ovnen avkjøles og tørk deretter av med en oppvaskklut.
Damp som kommer ut fra en sprekke på ovnsdøren.		
Water remaining inside the oven.		

Problem	Mulig årsak	Hva du skal gjøre
Røyk kommer ut under drift.	Når du bruker ovnen for første gang	Det kommer røyk ut fra varmeovnene. Dette er ikke en feil. Etter 2-3 sykluser vil det ikke være mer røyk.

	Mat på varmeapparat.	La ovnen avkjøles og rengjør matrester fra varmeren.
Når du bruker ovnen, brenner det eller plastlukt kommer ut.	Plast eller annet tilbehør som ikke er varmebestandig brukes inne i ovnen.	Ved høye temperaturer, bruk egnet glasstilbehør.
Ovnen varmes ikke opp.	Ovnsdøren er åpen.	Lukk døren og start på nytt.
	Ovnskontrollene er ikke riktig justert.	Les avsnittet om bruk av ovnen og tilbakestill ovnen.
	Sikringen utløste eller strømbryteren var slått av.	Bytt ut sikringen eller tilbakestill strømbryteren. Hvis dette gjentar seg ofte, ring en elektriker.
Ovnen koker ikke godt.	Ovnsdøren åpnes ofte under tilberedning.	Ikke åpne ovnsdøren ofte hvis maten du tilbereder ikke må snus. Hvis du åpner døren ofte, synker den innvendige temperaturen, og derfor vil tilberedningsresultatet bli påvirket.
Innvendig lys er svakt eller fungerer ikke.	Fremmedlegemer som dekker lampen under tilberedningen.	Rengjør innsiden av ovnen og sjekk igjen.
	Lampen kan være sviktet.	Bytt ut med en lampe med samme spesifikasjoner.

REGLER FOR HÅNDTERING

1. Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å bære eller flytte apparatet.
2. Utfør bevegelsen og transporten i originalemballasjen.
3. Vær oppmerksom på apparatet under lasting/lossing og håndtering.
4. Sørg for at emballasjen er forsvarlig lukket under håndtering og transport.
5. Beskytt mot eksterne faktorer (som fuktighet, vann osv.) som kan skade emballasjen.
6. Vær forsiktig så du ikke skader apparatet på grunn av støt, krasj, fall osv.

ANBEFALINGER FOR ENERGISPARING

Følgende detaljer vil hjelpe deg med å bruke produktet ditt økologisk og økonomisk.

1. Bruk mørke og emaljebeholdere som leder varmen bedre i ovnen.
 2. Når du tilbereder maten, hvis oppskriften eller brukerhåndboken indikerer at forvarming er nødvendig, må du forvarme ovnen.
 3. Ikke åpne ovnsdøren ofte under tilberedning.
 4. Forsøk å ikke tilberede flere retter samtidig i ovnen. Du kan lage mat samtidig ved å plassere to komfyrer på risten.
 5. Kok flere retter suksessivt. Ovnen mister ikke varmen.
 6. Slå av ovnen noen minutter før utløpstiden for tilberedningen.
- I dette tilfellet må du ikke åpne ovnsdøren.
7. Tin den frosne maten før tilberedning.

MILJØVENNLIG AVHENDING



Kast emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om brukte elektriske og elektroniske apparater (avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr - WEEE). Retningslinjen bestemmer rammene for retur og resirkulering av brukte apparater som gjelder i hele EU.



INFORMASJON OM PAKKEN

Produktets emballasjematerialer er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjen sammen med husholdningsavfall eller annet avfall. Ta dem med til innsamlingsstedene for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.