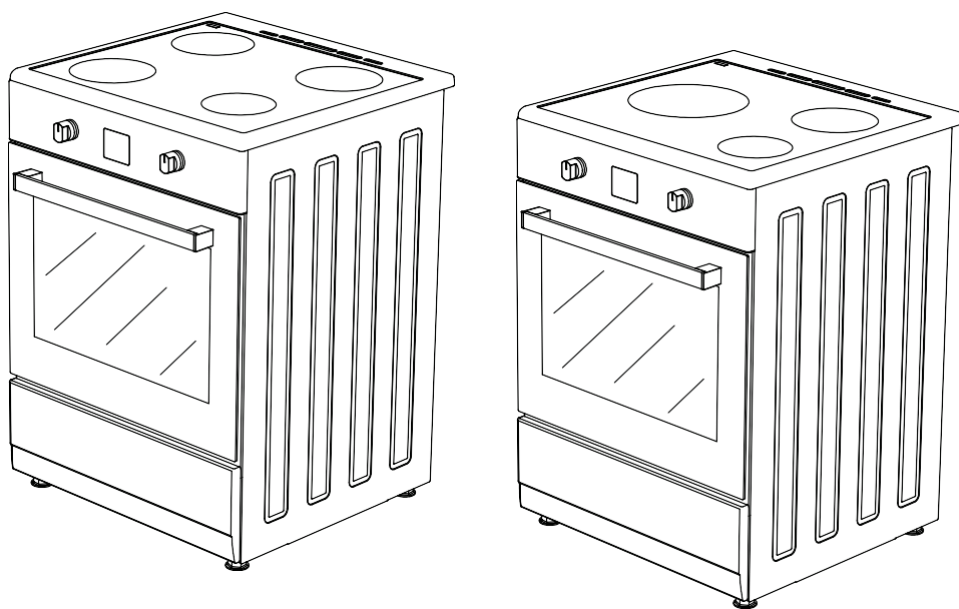




Komfur (Induktion)



Brugsvejledning **DK**

JK 4101



Kære kunde,

Tak, fordi du har valgt et JGN produkt!

Vi bestræber os på at give dig mulighed for at bruge dette miljøvenlige produkt optimalt og effektivt, som produceret på vores moderne faciliteter under præcise forhold med fokus på høj kvalitet.

Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning grundigt, før du tager ovnen i brug, og gemmer den, så funktionerne i dette produkt, du har købt, forbliver de samme som på første dag.

Bemærk: Denne brugervejledning er udarbejdet til flere modeller. Dit apparat har muligvis ikke alle de funktioner som der er angivet i manualen.

Produktbillederne er vejledende.

Dette produkt er produceret på moderne, miljøvenlige faciliteter uden at skade naturen.

Produkter markeret med (*) er valgfri.

"Overholder WEEE-direktivet"

Indhold

VIGTIG ADVARSEL	6
Elektrisk sikkerhed	11
Brugsanvisning	12
Beskyttelse af keramisk glasoverflade	13
Elektrisk tilslutning	14
INTRODUKTION AF PRODUKTET	15
Tilbehør	16
Tekniske egenskaber ved din ovn.....	17
INSTALLATION AF DIN OVN	18
Det rigtige sted til installation og vigtige advarsler	18
Ved montering med kæde i væg (ikke et krav)	20
Ovn kontrol panel.....	20
BRUG AF OVNSEKTION	21
Første drift af ovnen	21
Normal drift af ovnen	21
Brug af grillen	21
For at tænde grillen;	21
For at slukke for grillen;	21
Brug af kyllingespyd *	22
Damprensning *	22
BRUG AF KOMFUR SEKTION	23
Advarsler om betjening af berøringskontrol.....	23
Betjening af kogeplade	24
Tænd og sluk for kogepladerne.....	24
Residual Heat Indicator 	25
Aktivering af zonerne.....	25
Slukning af kogeområderne:	25
Børnesikring	26
Timer-funktion.....	26
1. Uafhængig timerfunktion	26
Sådan indstilles timeren;.....	26
For at ændre tiden for uafhængig timer;	27

2. Timerfunktion for tilberedningsområde til indstilling af timeren;.....	27
Identifikation / fokusering af gryde (ingen advarsel om gryde) 	28
Høj effektfunktion (BOOST)	28
Automatisk hurtig tilberedningsfunktion (AUTO)	29
For at bruge den automatiske tilberedningsfunktion,	29
Betjening af komfur (Alternativ model)	30
TÆND FOR APPARATET	30
SLUKNING AF APPARATET	30
Indikator for restvarme 	31
Tænd for kogeområderne	31
Deaktivering af kogeområderne:.....	31
Børnesikring	32
TIMER-FUNKTION	32
Tryk på knappen Uafhængig timerfunktion	32
For at indstille timeren;.....	32
For at ændre tiden for uafhængig timer;.....	33
Tryk på knappen Timer for tilberedningsområde Funktion For at indstille timeren;	33
Pot identifikation/fokusering (ingen grydeadvarsel) 	34
HIGH POWER-FUNKTION (BOOST)	34
Automatisk hurtig tilberedningsfunktion (AUTO)	35
Sådan bruger du den automatiske tilberedningsfunktion,	35
FEJLKODER OG ANBEFALEDE LØSNINGER.....	36
Madlavningsområder	37
ANVENDELSER AF MADLAVNING	38
VALG AF DEN RIGTIGE GREJ	38
PROGRAMTYPER	39
INTRODUKTION AF PROGRAMTYPERNE	40
ANBEFALINGER TIL MADLAVNING	41
TIDSPLAN FOR TILBEREDNING	41
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	42
INSTALLATION AF OVNDØREN	43
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF OVNENS FORDØRSGLAS.....	44
KATALYTISKE VÆGGE *	44
Fjernelse af de katalytiske vægge	44

SIDE RIST POSITIONER	44
Installation og afmontering af riste	44
BRUG AF RISTEN	45
UDSKIFTNING AF OVNEN LAMPE	45
FEJLFINDING.....	46
Kontrolpunkter.....	46
REGLER FOR HÅNDBTERING.....	48
ANBEFALINGER TIL ENERGIBESPARELSER	48
MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE.....	49
OPLYSNINGER OM PAKKEN.....	49

VIGTIG ADVARSEL

Installation og reparation skal altid udføres af "AUTORISERET SERVICE".
Producenten er ikke ansvarlig for handlinger udført af uautoriserede personer.

1. Læs brugsanvisningen grundigt. Kun på denne måde kan apparatet anvendes sikkert og korrekt.
2. Ovnens skal bruges i overensstemmelse med brugsanvisningen.
3. Hold børn under 8 år og kæledyr væk under brug.
4. ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug af grillen. Hold børn væk.
5. ADVARSEL: Brand fare; opbevar ikke materialer på kogeoverfladen.
6. ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
7. Apparatets indstillinger er specificeret på mærkaten (eller på typeskiltet).
8. Tilgængelige dele kan blive varme, når grillen bruges. Små børn skal holdes væk.
9. ADVARSEL: Dette apparat er beregnet til madlavning og må ikke bruges til andre formål, såsom opvarmning af et rum.
10. Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.
11. Sørg for, at ovndøren er helt lukket, når der placeres mad i ovnen.
12. ALDRIG forsøg at slukke en brand med vand. Sluk for apparatets strømforsyning, og dæk derefter flammen med et låg eller et brandtæppe.
13. Hold børn under 8 år væk, hvis de ikke konstant overvåges.
14. Undgå at røre ved varmeelementerne.
15. FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal overvåges.

- 
16. Apparatet kan bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, forudsat at de overvåges eller instrueres om sikker brug og farer.
 17. Dette apparat er designet til husholdningsbrug.
 18. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
 19. Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde af børn under 8 år.
 20. Placer ikke gardiner, papir eller brandbare materialer i nærheden af apparatet før brug.
 21. Hold ventilationskanaler åbne.
 22. Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
 23. Opvarm ikke lukkede dåser eller glasbeholdere, da trykket kan få dem til at eksplodere.
 24. Ovnhåndtaget må ikke bruges som håndklædeholder.
 25. Placer ikke bakker eller alufolie direkte på ovnbunden, da varmen kan beskadige ovnens base.
 26. Brug varmebestandige handsker, når du placerer eller fjerner mad fra ovnen.
 27. Brug ikke apparatet under påvirkning af medicin eller alkohol.
 28. Vær forsigtig, når du bruger alkohol i madlavning; dampen kan antændes, hvis den kommer i kontakt med varme overflader.
 29. Kontrollér altid, om apparatet er slukket efter brug.
 30. Hvis apparatet er beskadiget, må det ikke bruges.
 31. Rør ikke ved stikket med våde hænder, og træk aldrig i ledningen.
 32. Brug ikke apparatet, hvis glasdelen af døren er fjernet eller beskadiget.

- 
- 33. Bagning skal altid ske på en bageplade eller ovntilbehør og aldrig direkte på ovnbunden.**
- 34. Lad ikke børn komme i nærheden af apparatet, når det er i brug.**
- 35. Sørg for, at trådristen og bakkerne er korrekt placeret for at undgå risiko for spild.**
- 36. Skær overflødigt bagepapir væk for at undgå kontakt med varmeelementerne.**
- 37. Overskrid ikke den maksimale temperatur, som bagepapiret kan tåle.**
- 38. Placer aldrig tunge genstande på åben ovndør.**
- 39. kan få ovnen til at vælte, eller dørhængslerne til at blive beskadiget.**
- 40. Emballagematerialerne er farlige for børn. Opbevar emballagematerialer utilgængeligt for børn.**
- 41. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset, da de ridser, der kan opstå på overfladen af dørglasset, kan få glasset til at gå i stykker.**

- 
42. Ram ikke glasoverflader på vitrokeramiske komfurer med et hårdt metal, det kan blive beskadiget. Det kan forårsage elektrisk stød.
43. Børn bør ikke håndtere ovnen selv.
44. Mad kan spildes når ovnens fod 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 træde tilbage for at undgå, at den varme damp kommer ud indefra. Der er risiko for forbrænding.
46. Ovnens øverste låg kan beskadiges, hvis af en grundhård genstand rammer i mod. Træd tilbage for at undgå, at den varme mad kommer på dig. Der er risiko for forbrænding.
47. Anbring ikke tunge genstande på ovndøren når den er åben, da der er risiko for at det kan vælte.
48. Brugeren bør ikke rykke med komfuret under rengøring. Det kan forårsage elektrisk stød.
49. Anbring ikke metalredskaber såsom kniv, gaffel, ske på apparatets overflade, da de bliver varme.
50. Fjern ikke knapperne fra apparatet. Ellers kan strømførende elektriske kabler tilgås. Det kan forårsage elektrisk stød.
51. Ovnforsyningen kan afbrydes under ethvert byggearbejde derhjemme. Efter endt arbejde skal gentilslutning af ovnen udføres af autoriseret service.

52. For at forhindre overophedning bør apparatet ikke installeres bag et dekorativt dæksel.

53. Sluk for apparatet, før du fjerner sikkerhedsforanstaltningerne. Efter rengøring skal du installere sikkerhedsforanstaltningerne i henhold til instruktionerne.

54. Kabelfastgørelsespunktet skal beskyttes.

55. Tilbered ikke maden direkte på bakken/risten. Læg maden i eller på passende tilbehør, før du sætter den i ovnen.

FORSIGTIG: Hvis ovnens glas er knust, skal du straks slukke for ethvert varmeelement og afbryde apparatet fra strømkilden, ikke røre ved apparatets overflade og ikke bruge apparatet.

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

ADVARSEL: Når induktionskogepladen betjenes med høj effekt og materialet i kogegrejet ikke er fyldstgørende, kan det udsende lyde som kan være generende. Dette er normalt.



Elektrisk sikkerhed

1. Tilslut apparatet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring i overensstemmelse med de tekniske specifikationer.
2. Lad en autoriseret elektriker udføre jordforbindelsen. Producenten påtager sig ikke ansvar for skader forårsaget af manglende korrekt jordforbindelse.
3. Hovedafbryderen til ovnen skal placeres, så brugeren nemt kan nå den, når ovnen er installeret.
4. Strømforsyningskablet må ikke komme i kontakt med apparatets varme dele.
5. Hvis strømforsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, en autoriseret servicetekniker eller en kvalificeret tekniker.
6. Sprøjt eller hæld aldrig vand direkte på produktet. Der er risiko for elektrisk stød.
7. **ADVARSEL:** Sørg for, at strømmen er slukket, før du skifter lampe i ovnen.
8. Kobl alle strømforsyningskredsløb fra, før du tilgår terminalerne.
9. Hvis glaskeramikkens overflade revner, skal apparatet straks slukkes 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 er i drift. Elektriske forbindelser må ikke røre den bageste overflade, ellers kan forbindelserne blive beskadiget.
 13. Spænd ikke tilslutningskablerne til ovndøren, og køør dem ikke over varme overflader. Hvis ledningen smelter, kan det medføre, at ovnen kortslutter og endda brander.
 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 ind i væggen
 17. stikkontakt for at undgå gnister.
 18. Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet, da der ellers kan opstå elektrisk stød.
 19. En omnipolær afbryder, der er i stand til at afbryde strømforsyningen, er påkrævet til installation. Afbrydelse fra strømforsyningen skal være forsynet med en afbryder eller en integreret sikring installeret på fast strømforsyning i henhold til bygningsreglementet.
 20. Apparatet er udstyret med et ledningskabel af typen "Y" .

Faste forbindelser skal tilsluttes en strømforsyning, der muliggør omnipolær afbrydelse. For apparater med over voltage kategori under III, skal afbrydelsesanordningen tilsluttes fast strømforsyning i henhold til ledningskoden.

Brugsanvisning

1. Dette produkt er designet til husholdningsbrug og må ikke anvendes kommercielt.
2. Apparatet må kun bruges til madlavning og ikke til opvarmning af rum, tørre tøj osv.

- 
- 3. Producenten påtager sig intet ansvar for skader forårsaget af forkert brug.**
 - 4. Ovndelen kan bruges til optøning, stegning, bagning og grillning.**
 - 5. Driftstiden for dette produkt er 10 år, hvilket angiver perioden, hvor reservedele er tilgængelige fra producenten.**
 - 6. Denne vejledning kan gælde for flere modeller og derfor kan nogle af funktioner i denne vejledning ikke gælde for dit købte produkt**

Levetiden for det produkt, du har købt, er ca. 10 år. Dette er den periode hvor de reservedele, der kræves til driften af dette produkt som defineret, leveres af producenten.

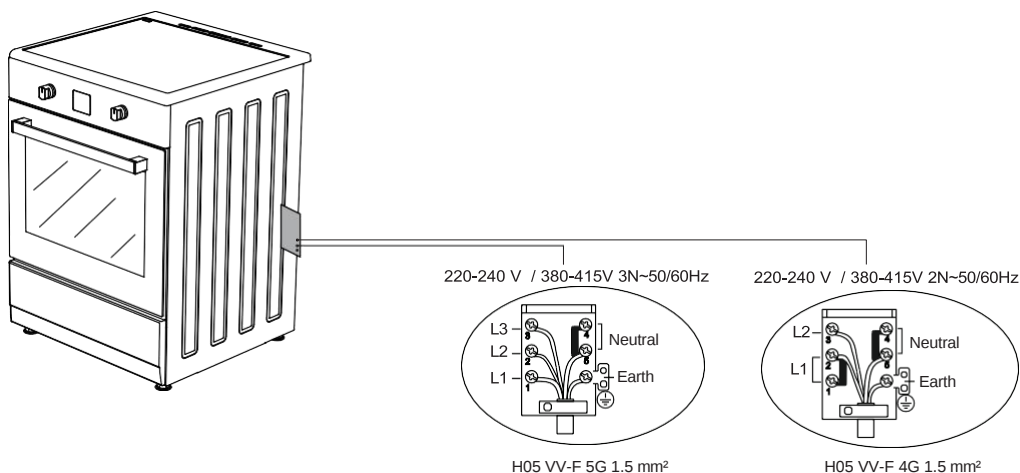
Beskyttelse af keramisk glasoverflade

- 1. Hæld aldrig koldt vand på varme kogezoneer.**
- 2. Undgå at stå på glaskeramiske plader.**
- 3. Skarpe genstande eller pludselige tryk, som et faldende krydderiglas, kan beskadige overfladen.**
- 4. Sørg for, at både kogezoneen og gryder er rene og tørre efter brug.**
- 5. Brug ikke sand eller skarpe genstande til rengøring.**
- 6. Placér aldrig brandfarlige materialer som pap eller plastik på ovnen.**
- 7. Sørg for, at sukkerholdige fødevarer og frugtsafter ikke kommer i kontakt med varme kogezoneer, da det kan forårsage pletter.**

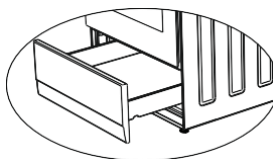
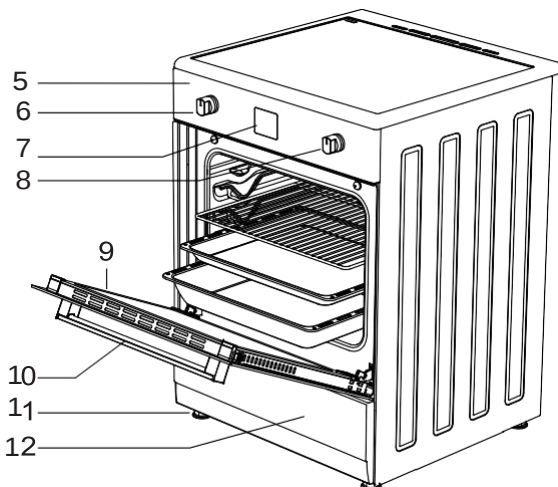
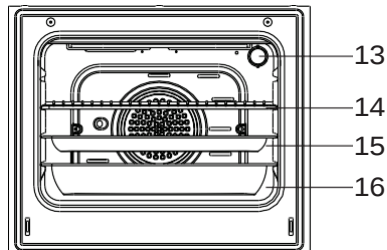
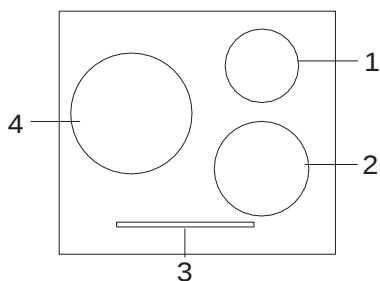
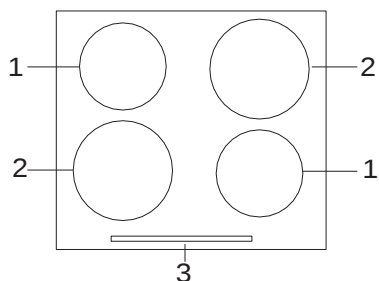
Elektrisk tilslutning

1. Din ovn kræver en 40 Amp sikring til enkeltfaset strømforsyning eller 3x16 Amp sikring til trefaset strømforsyning afhængigt af model. Installation skal udføres af en kvalificeret elektriker.
2. Ovnen er indstillet til at fungere med en strømforsyning på 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Kontakt autoriseret service, hvis strømforsyningen afviger fra dette.
3. Elektrisk tilslutning skal kun foretages til stikkontakter med et jordforbindelsessystem, der opfylder lokale forskrifter. Manglende jordforbindelse kan føre til skader, som producenten ikke er ansvarlig for.
4. Hvis strømforsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af autoriseret service for at undgå fare for elektrisk stød.
5. Strømforsyningskablet må ikke komme i kontakt med varme dele af apparatet.
6. Ovnen skal bruges i et tørt miljø.
7. Når ovnen placeres, skal den justeres til bordniveau ved at regulere fødderne om nødvendigt.

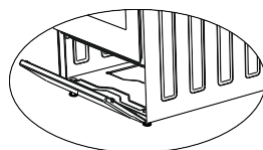
Tilslutningsskema



INTRODUKTION AF PRODUKTET



12.1*



12.2 *

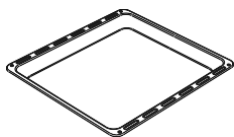
- 1. 145 mm kogeområde
- 2. 180 mm kogeområde
- 3. Komfur kontrolpanel
- 4. 280 mm kogeplade
- 5. Ovnens kontrolpanel
- 6. Kommandoknap til ovn
- 7. Digitale lektioner*
- 8. Termostat knap
- 9. Ovndør

- 1. Ovnhåndtag
- 2. Plastikben
- 3. Underskabsdør
 - 1. Skuffe
 - 2. Flap dør
- 4. Lampe
- 5. Stege
- 6. Standard bakke
 - 6a Dyb bakke *

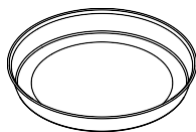
Tilbehør



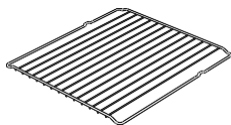
Dyb bakke: Bruges til bagning, store stege og retter med væske



Standard bakke: Velegnet til bagning af småkager og lignende.



Rund bakke: Bruges til frosne fødevarer eller kager



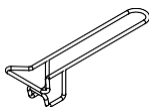
Trådrist: Til stegning og bagning.



Teleskopiske skinner: Gør det lettere at indsætte og fjerne bakker og riste



Rist



Håndtag til bradepande

Tekniske egenskaber ved din ovn

Udvendig bredde	600 mm
Udvendig dybde	630 mm
Udvendig højde	855 mm
Lampe strøm	15-25 W
Nederste varmeelement	1200 W
Top varmeelement	1000 W
Turbo heating element	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: De værdier, der følger med apparatet eller dets medfølgende dokumenter, er laboratorieaflysninger i overensstemmelse med de respektive standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af brugen og omgivelsesforholdene.

INSTALLATION AF DIN OVN

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

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

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

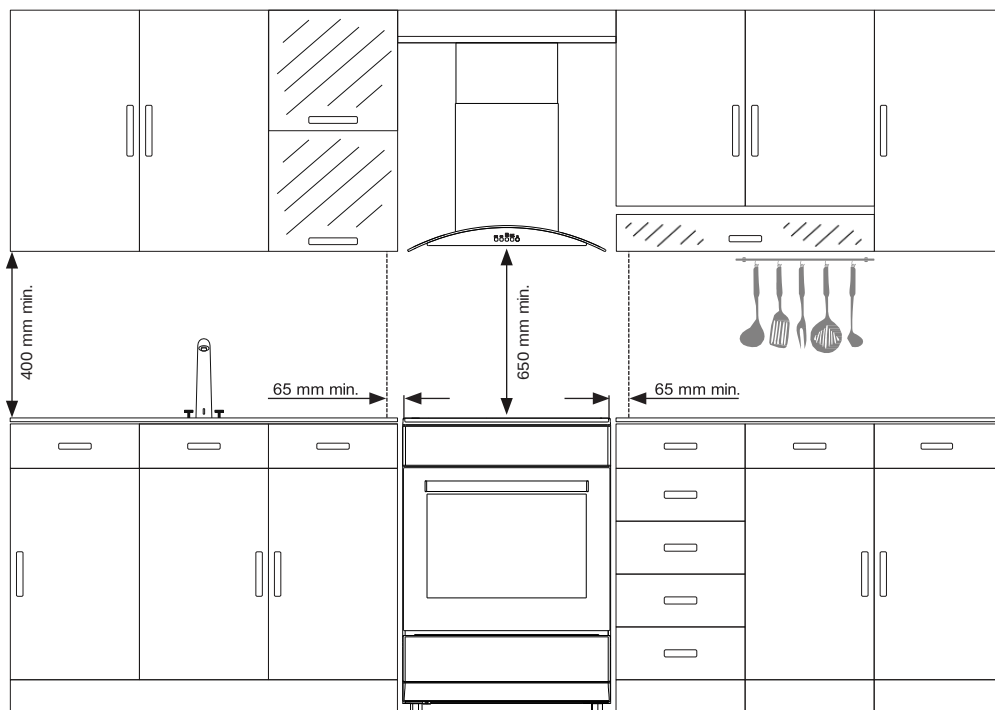
ADVARSEL: Kontroller for skader på apparatet, før du installerer det. Få ikke produktet installeret, hvis det er beskadiget. Beskadigede produkter udgør en risiko for din sikkerhed.

Det rigtige sted til installation og vigtige advarsler

Apparatets fødder bør ikke blive på bløde overflader såsom tæpper. Køkkengulvet skal være holdbart til at bære enhedens vægt og 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 blive installeret i et skab. Hvis der installeres en hætte eller aspirator over komfuret, skal du følge producentens instruktioner for monteringshøjde. (min. 650 mm)

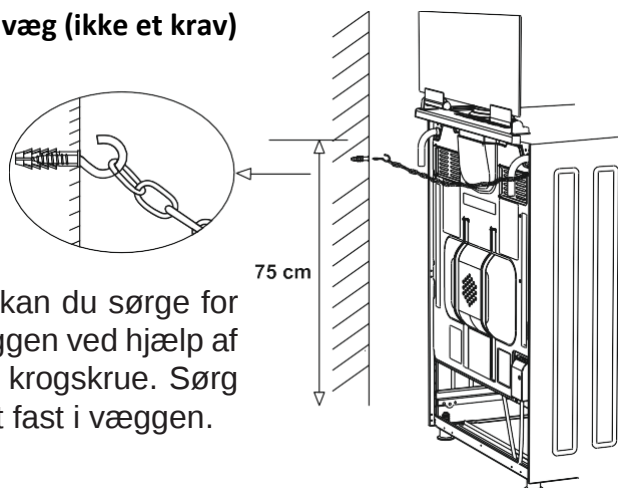


WARNING: Køkkenmøblerne i nærheden af apparatet skal være varmebestandige.

ADVARSEL: Installer ikke apparatet ved siden af køleskabe eller kølere. Varmer der udstråles af apparatet, øger køleenhedernes energiforbrug.

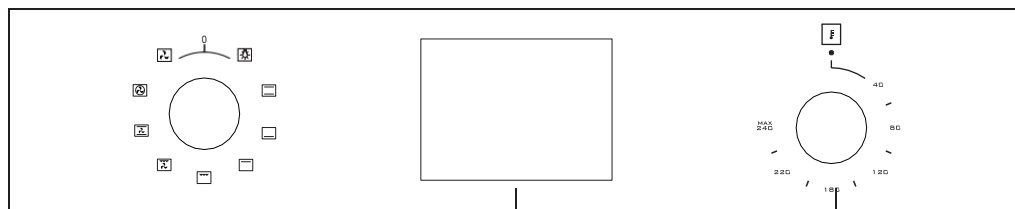
ADVARSEL: Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.

Ved montering med kæde i væg (ikke et krav)



Før du bruger apparatet, kan du sørge for at fastgøre apparatet til væggen ved hjælp af den medfølgende kæde og krogskrue. Sørg for, at kroen er skruet godt fast i væggen.

Ovn kontrol panel



Funktion button

Digital timer

Termostat

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

Termostat: Bruges til at bestemme tilberedningstemperaturen for det fad, der skal tilberedes i ovnen. Når du har sat maden ind i ovnen, skal du dreje kontakten for at justere den ønskede temperaturindstilling mellem 40-240 °C. For tilberedningstemperaturer for forskellige fødevarer, se tilberedningstabel.

BRUG AF OVNSEKTION

Første drift af ovnen

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

1. Tag eventuelle etiketter eller tilbehør ud, der er fastgjort inde i ovnen.
Hvis
2. Der er en beskyttelsesfolie på forsiden af apparatet, fjern den.
3. Tør indersiden af ovnen af med en våd klud for at fjerne støv og rester af emballagen. Indersiden af ovnen skal være tom. Tilslut apparatet.
4. Indstil termostatknapen til den højeste temperatur (maks. 240 ° C), og betjen ovnen i 30 minutter med døren lukket. På dette tidspunkt kan der forekomme lidt røg og lugt; Dette er normalt.
5. Når ovnen er kølet af, tørres ovnen af indersiden af med varmt vand med mildt rengøringsmiddel og tørres af 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 i henhold til det måltid, du vil 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 risten på den øverste rille, må maden på grillen ikke røre risten.
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 risten for at give maksimal luftstrøm
4. gennem ovnen.

For at tænde grillen;

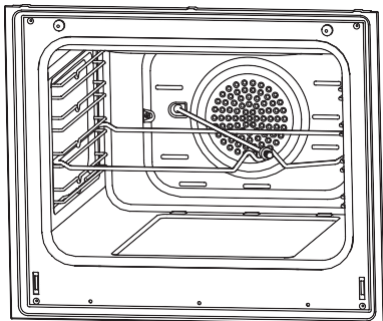
1. Placer funktionsknappen over grillsymbolet.
2. Indstil den derefter til den ønskede grilltemperatur.

For at slukke for grillen;

Indstil funktionsknappen til slukket position.

ADVARSEL: Hold ovndøren lukket, mens du griller.

Brug af kyllingespyd *



Placere hel kylling på spyddet. For at sikre en sund grill skal du centrere og fastgøre kyllingen med fastgørelseskroge på hver side af spydet. Læg spydet på kyllingestegetrædet og skub det ind i ovnen, og sørg for, at enden af spydet sidder på kyllingen på den roterende del.

Inden du lukker ovndøren, skal du ikke glemme at fjerne plastikhåndtaget fra spydet ved at dreje det. Når du har lukket døren, skal du sætte ovnen i grilltilstand og justere termostatemperaturen til det maksimale temperaturniveau. Under tilberedningsprocessen skal du placere en bakke i bunden for at opsamle det dryppende fedt. Efter grillning skal du placere 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 den blødgjorte jord 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 bundvarmeelement ().
4. Indstil termostaten til 70 °C grader og lad ovnen køre i 30 minutter. Når ovnen er i drift i 30 minutter, skal du åbne ovndøren og tørre de indvendige overflader af med en våd klud.
6. Brug opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud til genstridigt snavs, og tør derefter det område, du lige har rengjort, af med en tør klud.

BRUG AF KOMFUR SEKTION

Advarsler om betjening af berøringskontrol

1. Betjeningselementerne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på betjeningselementerne.
2. Placer en passende gryde, pande osv. på det kogeområde, du vil bruge.
3. Sørg for, at bunden af gryden, panden osv., du har placeret, og overfladen af kogeområdet er ren og tør.
4. Sørg for, at berøringsknapperne altid er rene og tørre.
5. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært for berøringsknapper at fungere.
6. Du kan indstille temperaturen ved at trykke på skydeknappen på opvarmningszone du ønsker. (Gælder produkter med sliderstyring, se fig. 1)

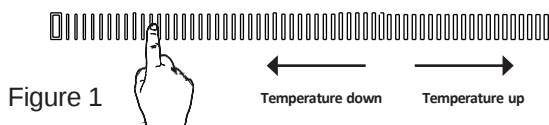
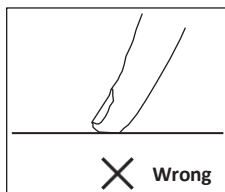
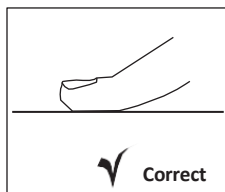


Figure 1

1. Brug hele fingeren og ikke spidsen af fingeren, mens du betjener apparatet .

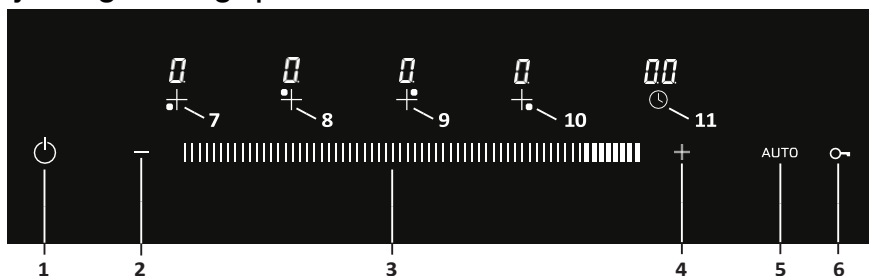


ADVARSEL: Altid sluk ovn og kogeplade efter brug

ADVARSEL: Brug ikke handsker ved betjening

ADVARSEL: Denne funktion er ikke på alle produkter. Vær opmærksom om dit produkt har disse egenskaber

Betjening af kogeplade



- | | |
|--|-------------------------|
| 1. On/Off funktion | 7. Nederst venstre zone |
| 2. Timer ned | 8. Øverst venstre zone |
| 3. Tilberedningsområde temperatur niveau | 9. Øverst højre zone |
| 4. Timer op | 10. Nederst højre zone |
| 5. Automatisk quick tilberednings funktion | 11. Timer funktion |
| 6. Børne lås funktion | |

Bemærk: Produktet er klar til brug efter 1 sekund efter strømtilslutning. Alt LED lys vil blinke i 1 sekund

Tænd for produktet

Apparatet tændes ved at trykke på. symbolet vil nu vises i alle zoner på betjeningspanelet. •

Hvis retsvarmeindikatoren lyser H, er kogepladen stadig varm.

Indikatoren forbliver aktiv, indtil overfladetemperaturen er under 45 °C.

Tænd og sluk for kogepladerne

Apparatet tændes ved at trykke på 2. Når børnesikringen er aktiveret, er alle knapper undtagen ON/OFF deaktiveret.

er aktiv på timerindikatoren, er det muligt at slukke for apparatet ved at trykke på knappen.

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

Bemærkning: Hvis symbolet blinker på et af kogepladens display , slukker kogepladen automatisk efter 60 sekunder, når symbol disappears.

Residual Heat Indicator

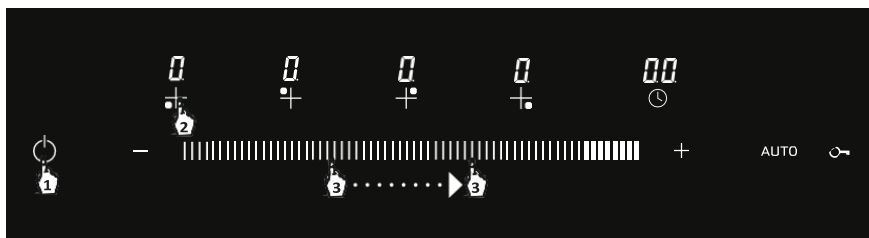


Hvis **H** symbolet lyser i betjeningspanelet så er zonen forsat varm. Det kan bruges til at holde maden varm på

ADVARSEL: Hvis strømmen er afbrudt vises symbolet ikke og zonen kan forsat være varm.

ADVARSEL: Symbolet vises indtil alle zoner er under +45 C grader

Aktivering af zonerne



1. Kogeplade aktiveres ved at trykke på  knappen
2. Zonen aktiveres ved at trykke på symbolet  en gang.  symbolet lyser i 5 sekunder på den valgte zone. Andre lyser  i displayet
3. Ved at køre fingeren på slideren, kan effekten på zonen indstilles mellem niveauerne 1-9

Slukning af kogeområderne:

En valgt kogeplade kan slukkes på 3 måder.

1. Den kan slukkes ved at trykke på tasten .
2. Efter valg af den relevante kogeplade bringes den til  temperaturniveauet.  Temperaturværdien blinker i 5 sekunder. **H** symbolet blinker, hvis den pågældende kogeplade stadig er varm efter denne periode.  symbolet vises, hvis den pågældende kogeplade ikke er varm.
3. Den relevante kogeplade kan slukkes ved at indstille en timer til den. Når tiden er udløbet, slukker kogepladen, der er indstillet af timeren, automatisk med et bip.

Børnesikring

1. Børnesikring aktiveres ved at trykke  én gang på tasten for at forhindre uønskede handlinger.
2.  symbolet vises på timerdisplayet.
3. Når tastelåsen er aktiveret, deaktiveres alle knapper undtagen ON/OFF-knappen.
4. For at deaktivere børnesikringsfunktionen skal du blot trykke på tasten og holde den nede  i 3 sekunder.  symbolet på timerindikatoren slukkes, når tiden er udløbet.
5. Hvis børnesikringsfunktionen er aktiv, før ovnen slukkes, skal den være aktiv, når ovnen tændes igen.  Når der trykkes på xxx-tasten,  vises symbolet igen på timerdisplayet. Børnesikringen skal deaktiveres for at betjene kogepladen igen.

ADVARSEL: Børnesikringen er deaktiveret i tilfælde af strømafbrydelse.

ADVARSEL: Når børnesikringen er aktiv,  vises symbolet og den resterende tid skiftevis på timerdisplayet, hvis timeren også er aktiv ( = 2 sekunder, resterende tid = 2 sekunder).

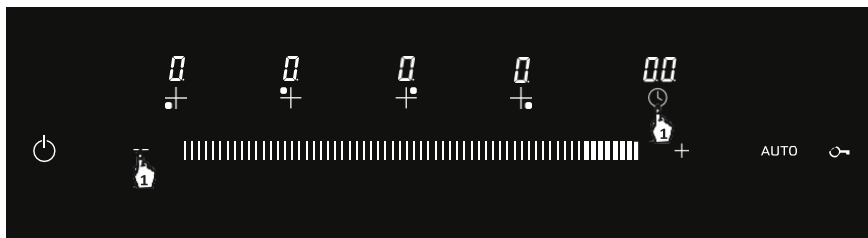
Timer-funktion

Der er to typer timerfunktioner.

1.Uafhængig timerfunktion

Den kan indstilles, når indstillingstilstanden for en kogeplade ikke er aktiv. Det kan også bruges som alarm. Uafhængig timer fortsætter med at fungere, når et madlavningsområde begynder med at blive brugt (niveau > 0). Timeren kan indstilles, så længe timervalget er aktivt (minuttet på displayet blinker i 5 sekunder).

Sådan indstilles 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 symbolet og derefter bruge  tasterne eller  , når ovnen er tændt.

1. Nedtællingen starter direkte med den endelige indstilling, efter at timeren er indstillet. Efter 5 sekunder slutter timerindstillingstilstandsperioden automatisk, og timerdisplayet viser den indstillede tidsværdi.



For at ændre tiden for uafhængig timer;

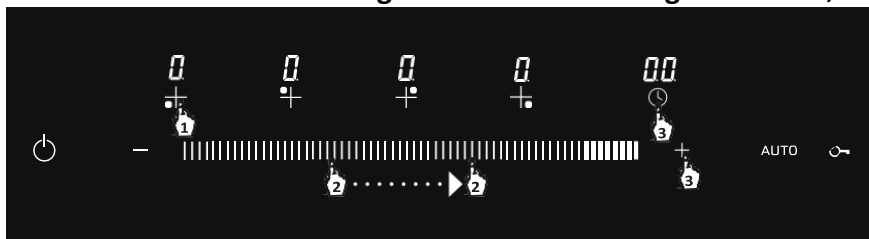
Efter at have trykket én gang på symbolet , kan det nulstilles til den ønskede tid ved hjælp af -tasterne eller , eller tiden kan ændres direkte med -tasterne eller  uden at vælge timeren.

Summeren lyder, når den indstillede tid er udløbet, og timerdisplayet blinker . Bare tryk på en vilkårlig tast på berøringspanelet for at afslutte summeren.

ADVARSEL: Summeren slutter automatisk efter 2 minutter, når der ikke berøres nogen tast.

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

2. Timerfunktion for tilberedningsområde til indstilling af timeren;



1. Vælg den relevante kogeplade, der skal indstilles, mens ovnen er tændt.
2. Indstil temperaturniveauet til det ønskede niveau fra 1 til 9 ved hjælp af slider.
3. Efter at have trykket på symbolet  én gang, mens temperaturniveauindstillingsperioden er aktiv (i 5 sekunder), indstilles den ønskede tid ved hjælp af -tasterne eller , eller den ønskede tid indstilles direkte med -tasterne eller .



Ved siden af temperaturniveauet på kogepladen, hvor den resterende tid vises blinker.

ADVARSEL: Hvis mere end en timer er aktiv, viser timerdisplayet den laveste værdi for resterende tid efter indstillingsperioden på 5 sekunder. Punktet ved siden af kogepladen, hvor den resterende tid vises, blinker.

Der lyder en summen og det programmerede kogeområde afslutter tilberedningsfunktionen, når den indstillede tid er udløbet.  symbolet vises på berøringsskærmen, og symbolet  blinker, hvis kogeområdet stadig er varmt.

Identifikation / fokusering af gryde (ingen advarsel om gryde)

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

Tilberedningen stoppes, hvis der ikke er nogen gryde (enten er der ingen gryde, eller gryden er ikke induktionskompatibel), når tilberedningen startes, eller hvis gryden fjernes fra kogepladen under tilberedningen. Der vises ingen grydeadvarsel på berøringspanelet for den pågældende kogeplade før efter 5 sekunder .

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

ADVARSEL:  symbolet blinker i 55 sekunder på den relevante zone, der gives advarslen om ingen gryde. Indstilling af tilberedningstimer udløber også, når denne tid udløber.

Høj effektfunktion (BOOST)

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

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

2. Aktiver boost-funktionen ved at trykke én gang på boost-tasten og .

Symbolet blinker i 5 sekunder på displayet for den pågældende kogeplade.

Den maksimale periode for **BOOST** funktion er 5 minutter. Når tiden er udløbet, genoptager den pågældende kogeplade tilberedningen med det oprindeligt indstillede effektniveau.

Du kan afslutte **BOOST** funktionen ved hjælp af slideren til den relevante kogeplade.

ADVARSEL: Boost-funktionen kan ikke indstilles samtidig for de lodrette kogeplader.

Automatisk hurtig tilberedningsfunktion (AUTO)

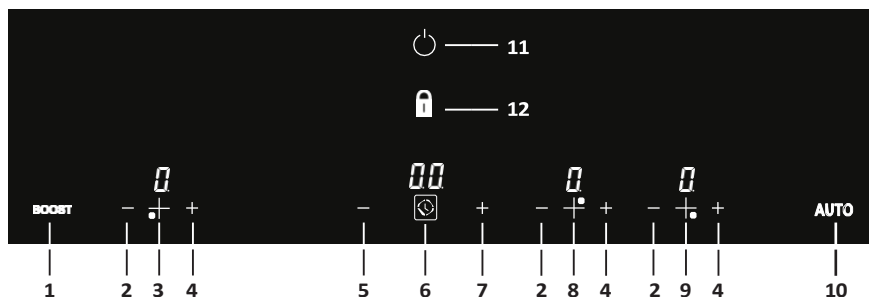
Automatisk hurtig tilberedningsfunktion letter madlavningen. **AUTO** Tiden for automatisk hurtig tilberedning varierer i henhold til det valgte effektniveau. Tidspunkterne er angivet i nedenstående tabel.

Effektniveau	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 tilberedningsfunktion,

1. Bestem den relevante zone til madlavning, mens komfuret er tændt, og indstil det ønskede effektniveau ved hjælp af slider.
2. Tryk **AUTO** én gang, mens indstillingstilstanden er aktiv, og automatisk hurtig tilberedning skal aktiveres i perioden for det valgte effektniveau. 'A' - symbolet blinker i 5 sekunder på displayet på den relevante kogeplade.
3. Du kan afslutte den automatiske tilberedningsfunktion ved hjælp af slider efter at have valgt den relevante kogeplade.

Betjening af komfur (Alternativ model)



1. Høj effektfunktion
2. Temperatur ned
3. Nederste venstre kogeområde
4. Temperatur op
5. Timer ned
6. Timer symbol

1. Timer op
2. Øverste højre kogeområde
3. Nederste højre kogeområde
4. Automatisk hurtig tilberedningsfunktion
5. Tænd/sluk-funktion
6. Børnesikring funktion

Bemærkning: Enheden er klar til drift 1 sekund efter at den er tilsluttet stømnettet. Alle LED'er og indikatorer lyser i 1 sekund.

TÆND FOR APPARATET

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

SLUKNING AF APPARATET

Enheden slukkes ved at trykke på  knappen. Selvom børnesikringen er aktiv på timerindikatoren, er det muligt at slukke for apparatet ved at trykke på  knappen.

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

Bemærkning: Hvis  symbolet blinker på et af kogepladens display, slukker kogepladen automatisk efter 60 sekunder, når symbolet  forsvinder.

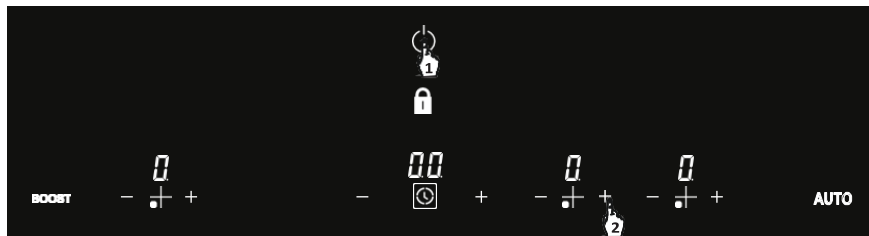
Indikator for restvarme

Hvis  symbolet blinker på komfurets berøringspanel, skal den relevante kogepladen er stadig varm. Det kan bruges til at opvarme en lille mængde mad.

ADVARSEL: Når strømmen er afbrudt, 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 kogeområderne



1. Ovnen tændes ved at trykke på  knappen.
2. Når der trykkes én gang på tasten   eller,  vises symbolet på alle displays.
3. Når tasten eller  trykkes  på for anden gang, starter effektniveauet fra 5. trin på den relevante kogeplade. Derefter kan du justere effektniveauet for den relevante kogeplade fra 1 til 9 ved hjælp af  tasterne og .

Deaktivering af kogeområderne:

En valgt kogeplade kan slukkes på 3 måder.

1. Den kan slukkes ved at trykke på tasten .
2. Brug tasterne  og  ved siden af den relevante kogeplade til at bringe den til  temperaturniveauet.  Temperaturværdien blinker i 5 sekunder.  symbolet blinker, hvis den pågældende kogeplade stadig er varm efter denne periode.  symbolet vises, hvis den pågældende kogeplade ikke er varm.
3. Den relevante kogeplade kan slukkes ved at indstille en timer til den. Når tiden er udløbet, slukker kogepladen, der er indstillet af timeren, automatisk med et bip.

Børnesikring

1. Børnesikring aktiveres ved at trykke  én gang på tasten for at forhindre uønskede handlinger.
2.  symbolet vises på timerdisplayet.
3. Når tastelåsen er aktiveret, deaktiveres alle knapper undtagen **ON/ OFF**-knappen.
4. For at deaktivere børnesikringsfunktionen skal du blot trykke på tasten og holde den nede  i 3 sekunder.  symbolet på timerindikatoren slukkes, når tiden er udløbet.

ADVARSEL: Hvis børnesikringsfunktionen er aktiv, før ovnen slukkes, skal den være aktiv, når ovnen tændes igen.  Når der trykkes på xxx-tasten,  vises symbolet igen på timerdisplayet. Børnesikringen skal deaktiveres for at betjene kogepladen igen.

ADVARSEL: Børnesikringen er deaktiveret i tilfælde af strømtage.

ADVARSEL: Når børnesikringen er aktiv,  vises symbolet og den resterende tid skiftevis på timerdisplayet, hvis timeren også er aktiv ( = 2 sekunder, resterende tid = 2 sekunder).

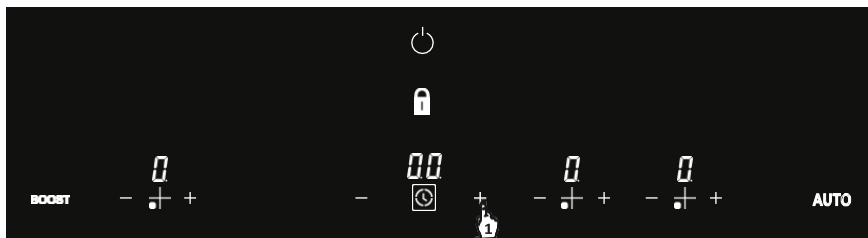
TIMER-FUNKTION

Der er to typer timerfunktioner.

Tryk på knappen Uafhængig timerfunktion

Den kan indstilles, når indstillingstilstanden for en kogeplade ikke er aktiv. Det kan også bruges som alarm. Uafhængig timer fortsætter med at fungere, når et madlavningsområde begynder at blive brugt (niveau > 0). Timeren kan indstilles, så længe timervalget er aktivt (minuttet på displayet blinker i 5 sekunder).

For at indstille timeren;



1. Timer may be set from 1 to 99 minutes by using the  or  keys when the stove is on.

1. Nedtællingen starter direkte med den endelige indstilling, efter at timeren er indstillet. Efter 5 sekunder slutter timerindstillingstilstandsperioden automatisk, og timerdisplayet viser den indstillede tidsværdi.

For at ændre tiden for uafhængig timer;

Den kan indstilles til det ønskede tidspunkt igen ved at trykke én gang på tasterne **-** og **+** ved siden af timerdisplayet.

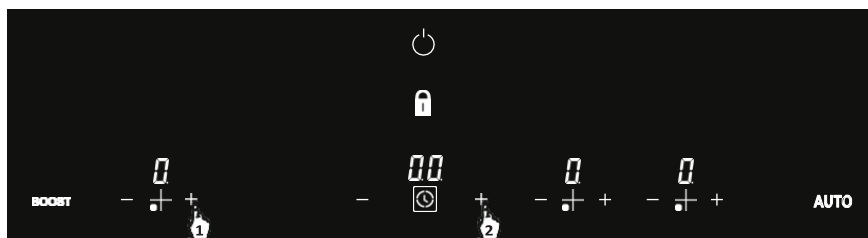
Summeren lyder, når den indstillede tid er udløbet, og timerdisplayet blinker **00**. Bare tryk på en vilkårlig tast på berøringspanelet for at afslutte summeren.

ADVARSEL: Summeren slutter automatisk efter 2 minutter, når der ikke berøres nogen tast.

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

Tryk på knappen Timer for tilberedningsområde

Funktion For at indstille timeren;



1. Bestem den relevante kogeplade til indstillingstid, mens ovnen er tændt, og indstil temperaturen til det ønskede niveau fra 1 til 9 ved hjælp af **-** tasterne og **+**.
2. Den ønskede tid indstilles ved hjælp af **-** knapperne 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 værdi for resterende tid efter indstillingsperioden på 5 sekunder. Punktet ved siden af kogepladen, hvor den resterende tid vises, blinker. Der lyder en summer, og det programmerede kogeområde afslutter tilberedningsfunktionen, når den indstillede tid er udløbet. **-** symbolet vises på berøringskærm, og symbolet **H** blinker, hvis kogeområdet stadig er varmt.

Pot identifikation/fokusering (ingen grydeadvarsel)

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

Tilberedningen stoppes, hvis der ikke er nogen gryde (enten er der ingen gryde, eller gryden er ikke induktionskompatibel), når tilberedningen startes, eller hvis gryden fjernes fra kogepladen under tilberedningen. Der vises ingen grydeadvarsel på berøringspanelet for den pågældende kogeplade efter 5 sekunder .

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

ADVARSEL:  symbolet blinker i 55 sekunder på den relevante, der giver advarslen om ingen gryde. Indstilling af tilberedningstimer er også udløbet, når denne tid udløber.

HIGH POWER-FUNKTION (BOOST)

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

1. Bestem den relevante kogeplade, og indstil det ønskede effektniveau fra 1 til 9.
2. Aktiver boost-funktionen ved at trykke én gang på boost-tasten og  Symbolet blinker i 5 sekunder på displayet for den pågældende kogeplade.

Den maksimale periode for **BOOST** funktion er 5 minutter. Når tiden er udløbet, genoptager den pågældende kogeplade tilberedningen med det oprindeligt indstillede effektniveau.

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

ADVARSEL: Boost-funktionen kan ikke indstilles samtidig for de lodrette kogeplader.

Automatisk hurtig tilberedningsfunktion (AUTO)

Automatisk hurtig tilberedningsfunktion letter madlavningen. **AUTO** Tiden for automatisk hurtig tilberedning varierer i henhold til det valgte effektniveau. Tidspunkterne er angivet i nedenstående tabel.

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

Sådan bruger du den automatiske tilberedningsfunktion,

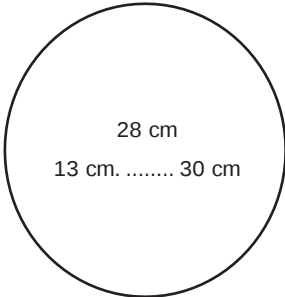
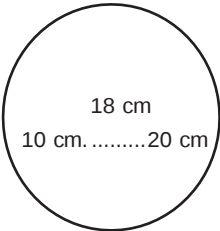
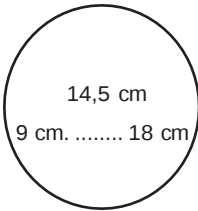
1. Indstil den ønskede effekt for den relevante kogeplade, der skal bruges til madlavning, mens ovnen er tændt.
2. Tryk **AUTO** én gang, mens indstillingstilstanden er aktiv, og automatisk hurtig tilberedning skal aktiveres i perioden for det valgte effektniveau. 'A' - symbolet blinker i 5 sekunder på displayet på den relevante kogeplade.
3. Du kan afslutte den automatiske tilberedningsfunktion ved hjælp af tasterne **−** og **+** ved siden af den relevante kogeplade.

FEJLKODER OG ANBEFALEDE LØSNINGER

Nedenstående tabel indeholder fejlkoder, mulige årsager og anbefalede løsninger til disse koder.

Error Code	Possible Cause	What to do
F3 / F4	Fejl i induktionskomfurets spole temperatursensor.	Kontakt producenten.
F9 / FA	IGBT temperatursensor fejl.	Kontakt producenten.
E1 / E2	Forkert forsyningsspænding.	Kontroller venligst, om forsyningen voltage er normal.
E3	Induktionskomfur spole temperatursensor høj temperatur advarsel.	Kontakt producenten.
E5	IGBT temperatursensor høj temperatur advarsel.	Begynd venligst at lave mad igen, når gryden er afkølet.

Madlavningsområder

Stort madlavningsområde	Normalt madlavningsområde	Lille madlavningsområde
 28 cm 13 cm. 30 cm	 18 cm 10 cm. 20 cm	 14,5 cm 9 cm. 18 cm
• Passer automatisk til gryden. • Fordeler strømmen på den mest hensigtsmæssige måde. • Giver fremragende varmeafledning.	• Passer automatisk til gryden. • Fordeler strømmen på den mest hensigtsmæssige måde. • Giver fremragende varmeafledning. • Velegnet til alle former for madlavning.	• Langsom madlavning (saucer, cremer osv.) • Tilberedning af små portioner eller portioner til en person.

ADVARSEL: Madlavningsoplysninger på tabellen er kun til informative formål.

ANVENDELSER AF MADLAVNING

Brug dit apparat ved en passende varmeindstilling til madlavning.

Justering af opvarmning	Brug
0	Off
1-3	Holder varm
4-5	Langsom opvarmning / madlavning
6-7	Genopvarmning, hurtig tilberedning
8	Kogende
9	Maksimalt niveau
P	Maksimal effekt

ADVARSEL: Oplysningerne i tabellen ovenfor er kun vejledende.

VALG AF DEN RIGTIGE GREJ

1. Læg passende mængde mad i gryderne og panderne. Således kan du forhindre overfyldning af måltider og undgå unødvendig rengøring.
2. Brug ikke beholdere, der er ustabile, og som let kan væltes på kogepladen.
3. Stil ikke tomme gryder og pander på kogepladerne med flammerne på.
4. Læg ikke beholdere, der kan blive påvirket af varme, på produktet.
5. Brug ikke kogepladerne uden gryder og pander placeret på dem.
6. Læg ikke lågene på gryder og pander på kogepladerne.
7. Hold låget på beholderen, du bruger til opvarmningsolie åbent.
8. Læg ikke olie med et volumen på mere end en tredjedel af gryden
9. Efterlad ikke olien uden opsyn, når olien opvarmes. Ekstremt varme olier kan forårsage brand.
10. Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
11. Glas-, keramik- og lerkrukker, kobber- eller aluminiumbaserede ikke-magnetiske gryder af rustfrit stål må ikke anvendes.

1. Sæt de passende gryder ved at centrere dem på kogepladerne.



INCORRECT



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

2. Brug ikke pletter med konkav eller konveks bund.



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

Når du vil sætte gryden på en anden kogeplade, skal du tage gryden op og sætte den igi i stedet for at skubbe den.



INCORRECT



CORRECT

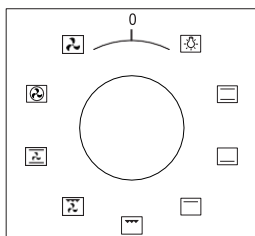
Du kan bruge stål, teflon eller specielt magnetbaseret aluminiumskøkkengrej med en etiket eller advarsel, der angiver, at det er kompatibelt til induktion på dit induktionskomfur.

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

Det er vigtigt, at du bruger metalkøgegrej, der er specielt designet og/eller godkendt til induktionskomfurer.

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

PROGRAMTYPER



Funktion Knap: 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 varmetyper 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 angivet nedenfor.

	Øvre og nedre varmeelement		Blæser (afrimning)
	Lampe		Turbo opvarmning og blæser
	Nedre varmeelement og blæser		Øvre-nedre varmelegeme og blæser
	Nederst varmelegeme		Grill ve fan
	Øverste varmeelement		Grill

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

Nederst varmelegeme og blæser: Brug den til at tilberede mad mere som frugtkager osv.

Sænk varmeelementet: 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 - nedre varmelegeme**" da varmen når maden med det samme takket være luftstrømmen.

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

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

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

Øverst varmelegeme: Bruges til opvarmning eller stegning af meget små stykker mad.

Lampe: Giver ovnen lys.

ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

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

BEMÆRK: Ovnen kan være meget varm mens den betjenes eller efter et kort stykke tid når den har været i drift; rør ikke ved varmelegemets overflader og lad ikke børn røre ved disse overflader.

TIDSPLAN FOR TILBEREDNING

ADVARSEL: Ovnen skal forvarmes i 10 minutter før maden lægges i den.

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Kage (bakke / form)	Statisk / statisk + blæser	170-180	2	35-45
Små bagværk	Statisk / Turbo+blæser	170-180	2	25-30
Patty	Statisk / statisk + blæser	180-200	2	35-45
Bag	Static	180-190	2	25-30
Småkage	Static	170-180	3	20-25
Æbletærte	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Svampekage	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Marengs	Static	100	2	60
Kylling	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Grillet kylling **	Grill	200-220	4	25-30
Grillet fisk **	Grill+fan	200-220	4	25-30
Mørbrad bøf **	Grill+fan	Max.	4	15-20
Grillede kødboller **	Grill	Max.	4	20-25

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

** Under halvdelen af tilberedningen skal måltidet vendes.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

Periodisk rengøring forlænger apparatets levetid og reducerer hyppige problemer.

1. Efter rengøring af apparatets indvendige dele med en sæbeklud skal du skylle og tørre dem grundigt med en blød klud.
2. Rengør glasoverflader med specielle glasrengøringsmidler.
3. Vask ikke nogen del af dit apparat i en opvaskemaskine.
4. Brug kaliumstearat (blød sæbe) til snavs og pletter.
5. Rengør betjeningspanelet med en våd klud, og tør det derefter med en tør klud.
6. Produktet skal rengøres grundigt efter hver brug. På denne måde vil det være muligt nemt at fjerne madresterne og forhindre, at disse rester brænder på, når apparatet bruges igen.
7. Sørg for at tørre de resterende væsker helt væk efter rengøring, og rengør straks det service, der sprøjtes rundt under tilberedningen.

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

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

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

ADVARSEL: Rengør ikke din komfur med damprensere.

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

ADVARSEL: Nogle rengøringsmidler eller rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer eller skarpe genstande under rengøring.

INSTALLATION AF OVNDØREN

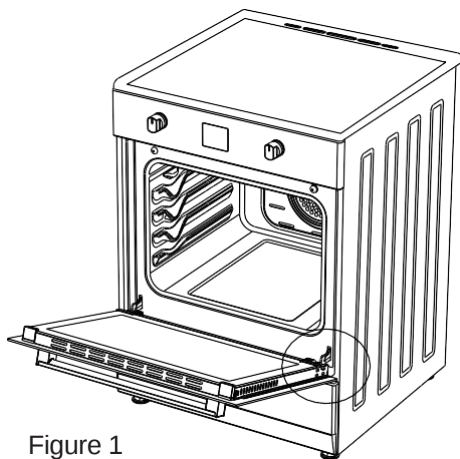


Figure 1

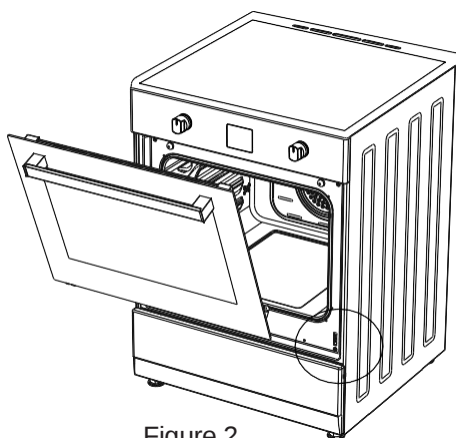


Figure 2

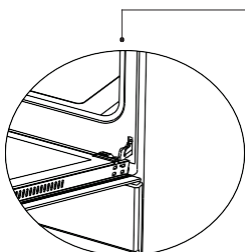


Figure 1.1

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 **figure 1.1.**

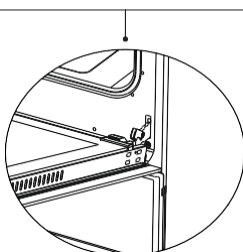


Figure 1.2

Bring hængsellåsen til den bredeste vinkel som vist i **figure 1.2.**
Bring begge hængsler, der forbinder ovndøren til ovnen, til samme position.

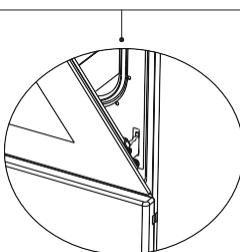


Figure 2.1

Luk derefter ovenlågen, så den læner sig op ad hængsellåsen som vist i **figure 2.1.**

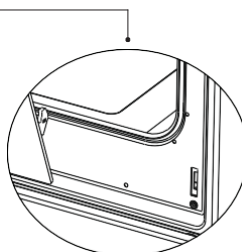


Figure 2.2

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

For at sætte ovndøren på plads igen skal du udføre ovenstående trin i omvendt rækkefølge.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF OVNENS FORDØRSGLAS

Fjern profilen ved at trykke på plastiklåsene på både venstre og højre side som vist i figur 3 og trække profilen mod dig selv som vist i figur 4. Fjern derefter det indvendige glas som vist i figur 5. Om nødvendigt kan midterglas fjernes på samme måde. Når rengøring og vedligeholdelse er udført, skal du montere glasset og profilen igen i omvendt rækkefølge. Sørg for, at profilen sidder korrekt på sin plads.

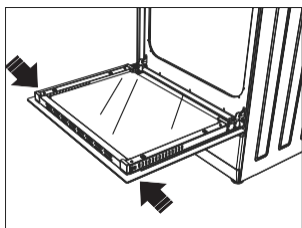


Figure 3

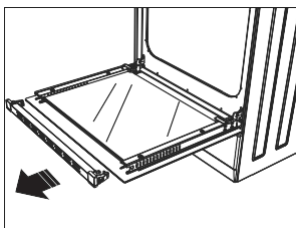


Figure 4

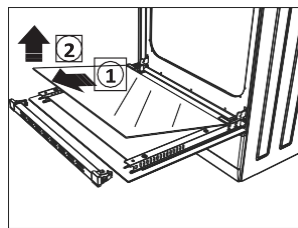


Figure 5

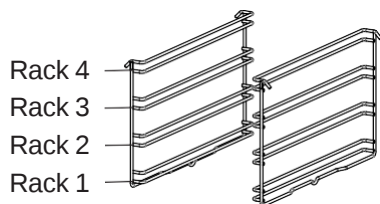
KATALYTISKE VÆGGE *

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

Fjernelse af de katalytiske vægge

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

SIDE RIST POSITIONER

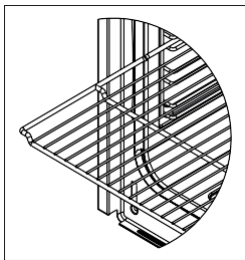


Det er vigtigt at placere trådristen korrekt i ovnen. Lad ikke risten røre ved ovnens bagvæg. Rackpositioner er vist i næste figur. Du kan placere en dyb bakke eller en standardbakke i de nederste og øverste riste.

Installation og afmontering af riste

For at fjerne riste skal du trykke på klipsene vist med pile i figuren. Først fjerne den nederste og derefter oversiden fra installationsstedet. For installere trådstativer; Vend proceduren for fjernelse af rist.

BRUG AF RISTEN



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

UDSKIFTNING AF OVNE LAMPE

ADVARSEL: For at undgå elektrisk stød skal du sikre dig at apparatets strøm er slukket, før du skifter lampen. Afbryd først apparatets strøm 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 kan du ved brug af plastikhandsker hjælpe med at dreje.

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

Geninstaller glasbeskyttelsen, tilslut apparatets strømkabel i stikkontakten og udskiftet er udført. Nu kan du bruge din ovn.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

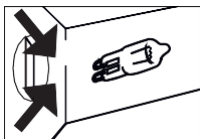


Figure 6

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

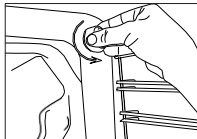


Figure 7

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 teknisk service.

Kontrolpunkter

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.	Stikket kommer ud af stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten igen.
Slukker under tilberedning.	For lang kontinuerlig drift.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Mere end ét stik i en stikkontakt.	Brug kun et stik til hver stikkontakt.
Ovndøren åbner ikke korrekt.	Madrester sidder fast mellem døren og det indvendige hulrum.	Rengør ovnen godt, og prøv at åbne døren igen.
Elektrisk stød ved berøring af ovnen.	Ingen ordentlig jordforbindelse.	Sørg for, at strømforsyningen er jordet korrekt.
	Ujordet stikkontakt bruges.	
Vand drypper.	Vand eller damp kan dannes under visse forhold afhængigt af den mad, der tilberedes. Dette er ikke apparatets fejl.	Lad ovnen køle af og tør den af med en karklud.
Damp, der kommer ud fra en revne på ovndøren.		
Vand tilbage inde i ovnen.		

Problem	Mulig årsag	Hvad skal man gøre
Røg kommer ud under drift.	Når du betjener ovnen til Første gang	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Mad på varmelegeme.	Lad ovnen køle af og fjern madrester fra varmelegemet.
Ved betjening af ovnen brænder eller der kommer plastiklugt ud.	Plast eller andet tilbehør, der ikke er varmebestandigt, bruges inde i ovnen.	Ved høje temperaturer skal du bruge passende glastilbehør.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovndøren er åben.	Luk døren og genstart.
	Ovnbetjening er ikke korrekt justeret.	Læs afsnittet om betjening af ovnen og nulstil ovnen.
	Sikringen er udløst eller afbryderen er slukket.	Udskift sikringen eller nulstil afbryderen. Hvis dette gentages ofte, skal du ringe til en elektriker.
Ovnen koger ikke godt.	Ovndøren åbnes ofte under tilberedningen.	Åbn ikke ovndøren ofte, hvis den mad, du tilbereder, ikke skal vendes. Hvis du åbner døren ofte, falder den indvendige temperatur, og derfor vil tilberedningsresultatet blive påvirket.
Det indvendige lys er svagt eller fungerer ikke.	Fremmedlegemer, der dækker lampen under tilberedning.	Rengør ovnens indvendige overflade og kontroller igen.
	Lampen kan være defekt.	Udskift med en lampe med samme Specifikationer.

REGLER FOR HÅNDTERING

1. Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
2. Udfør flytning og transport i den originale emballage.
3. Vær meget opmærksom på apparatet under påfyldning/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, nedbrud, fald osv. under håndtering og transport og ikke at knække eller deformere det under drift.

ANBEFALINGER TIL ENERGIBESPARELSER

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

1. Brug mørke og emaljebeholdere, der leder varmen bedre i ovnen.
2. Når du tilbereder din mad, skal du forvarme ovnen, hvis opskriften eller brugervejledningen angiver, at forvarmning er påkrævet.
3. Åbn ikke ovndøren ofte under tilberedningen.
4. Prøv ikke at tilberede flere retter samtidigt i ovnen. Du kan lave mad på samme tid ved at placere to komfurer på risten.
5. Kog flere retter successivt. Ovnen mister ikke varmen.
6. Sluk for ovnen et par minutter før tilberedningens udløbstid. I dette tilfælde må du ikke åbne ovndøren.
7. Optø de frosne fødevarer inden tilberedning.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Afskaf emballage på en miljøvenlig måde.

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

OPLYSNINGER OM PAKKEN

Produktets emballagematerialer er fremstillet af genanvendelige materialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Bortskaf ikke emballagematerialerne sammen med husholdningsaffald eller andet affald. Aflever dem til de indsamlingssteder for emballagemateriale, der er udpeget af de lokale myndigheder.