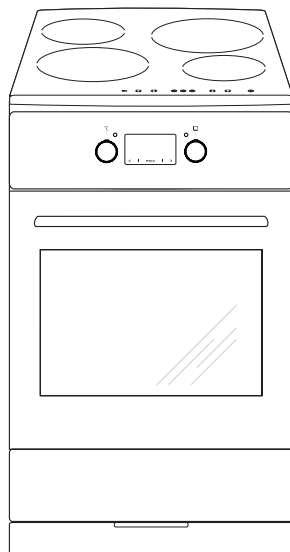


# **point®**

**Type**

**POCO350IFW5**



|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| <b>DK</b> | <b>Betjeningsvejledning</b> |
| <b>NO</b> | <b>Bruksanvisning</b>       |
| <b>FI</b> | <b>Käyttöohje</b>           |
| <b>SE</b> | <b>Bruksanvisning</b>       |
| <b>EN</b> | <b>Instruction manual</b>   |

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
|                                          | DK  |
| VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED | 4   |
| ENERGISPARETIPS                          | 7   |
| BESKRIVELSE AF PRODUKTET                 | 8   |
| INSTALLATION                             | 11  |
| BETJENING                                | 13  |
| BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS            | 30  |
| RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE             | 35  |
| TEKNISK SPECIFIKATION                    | 40  |
|                                          | NO  |
| VIKTIGE OPPLYSNINGER                     | 43  |
| TIPS FOR ENERGISPARING                   | 47  |
| PRODUKTBESKRIVELSE                       | 48  |
| INSTALLASJON                             | 51  |
| BETJENING                                | 53  |
| BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD    | 70  |
| RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD                | 75  |
| TEKNISK OPPLYSNINGER                     | 80  |
|                                          | FI  |
| TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA                    | 83  |
| ENERGIANSÄÅSTÖVIHJEITÄ                   | 86  |
| TUOTTEEN KUVAUS                          | 87  |
| ASENNUS                                  | 90  |
| KÄYTTÖ                                   | 92  |
| UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ        | 109 |
| PUHDISTUS JA HUOLTO                      | 114 |
| TEKNISET TIEDOT                          | 119 |
|                                          | SE  |
| SÄKERHETSANVISNINGAR                     | 122 |
| HUR MAN SPARAR ENERGI                    | 125 |
| BESKRIVNING AV PRODUKTEN                 | 126 |
| INSTALLATION                             | 129 |
| ANVÄNDNING                               | 131 |
| BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD    | 148 |
| RENGÖRING OCH UNDERHÅLL                  | 153 |
| TEKNISKA DATA                            | 158 |
|                                          | EN  |
| SAFETY INSTRUCTIONS                      | 161 |
| HOW TO SAVE ENERGY                       | 164 |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE             | 166 |
| INSTALLATION                             | 169 |
| OPERATION                                | 171 |
| BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS     | 188 |
| CLEANING AND MAINTENANCE                 | 193 |
| TECHNICAL DATA                           | 198 |

- Læs hele vejledningen omhyggeligt, før du tager komfuret i brug.  
Gør dig fortrolig med dit nye komfur og de forskellige betjeningsfunktioner i den rækkefølge, som fremgår af betjeningsvejledningen.
- Vær opmærksom på alle oplysninger og forklaringer vedrørende korrekt betjening og behandling. Derved opnår du, at dit komfur altid er klar til brug, og at det holder længe.
- Vær især opmærksom på alle oplysninger, som vedrører sikkerheden. De skal være med til at forebygge ulykker og skader.
- Husk at gemme betjeningsvejledningen, da der kan blive brug for den på et senere tidspunkt.

Bemærk at denne betjeningsvejledning gælder for flere komfurer. Det er derfor ikke sikkert, at alle funktioner og udstyr er på dit komfur.

### **Bemærk!**

Du skal have læst /forstået denne vejledning, før du begynder at betjene komfuret.

Komfuret er udelukkende bestemt til tilberedning af mad. Enhver anden anvendelse (fx. til rumopvarmning) er ikke i overensstemmelse med komfurets oprindelige anvendelsesbestemmelse og kan være farlig.

Producenten forbeholder sig ret til ændringer, der ikke påvirker komfurets funktion.

**Bemærk.** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn af en voksen.

Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn.

**Bemærk.** Uovervåget kogning i fedt eller olie på kogepladen kan være farlig og føre til brand.

Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Afbryd apparatet, og dæk flammen med et låg eller et ikke-brændbart tæppe.

**Bemærk.** Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

**Bemærk.** Hvis der er revner i kogepladens overflade, sluk da for strømmen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Sluk apparatet efter brug, og stol ikke kun på indikationerne for registrering af kogegej.

Ovnen bliver meget varm ved brug og et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen.

Ved brug af ovnen kan tilgængelige dele blive meget varme. Undgå derfor at børn kommer i nærheden af ovnen.

**Bemærk.** Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalgenstande til rengøring af glasset i ovndøren, da de kan ridse overfladen, hvilket kan føre til revner i glasset.

**Bemærk.** Ved udskiftning af ovnpæren skal komfu-ret slukkes ved hovedafbryderen. Der må ikke være strøm til komfuret, når ovnpæren skiftes.

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

## VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

---

- Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug.
- Gryder, kogezone og ovn bliver meget varme ved brug og et stykke tid efter, at der er slukket for kogezone eller ovn.
- Lad ikke børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge og få dem så vidt muligt til at holde sig væk fra komfuret.
- Ved grillstegning i ovnen bliver det infrarøde varmelegeme glødende. For at forhindre evt. flammedannelse må varmelegemet ikke komme i berøring med grillmaden.
- Sørg for, at andre elapparaters tilslutningsledninger ikke kommer i berøring med varme kogezone eller klemmes fast i ovnlågen. Vær især forsigtig, hvis du benytter stikdåser, som er placeret i nærheden af komfuret.
- Komfurets glaskeramiske kogeplade og ovnen må aldrig anvendes til rumopvarmning.
- Meget varme olier og fedtstoffer kan antænde. Hold derfor altid øje med komfuret under friture- eller grillstegning.
- Læg aldrig aluminiumfolie i bunden af ovnen, da folien kan beskadige bundpladens emalje.
- Af samme årsag må gryder eller andre dele aldrig stilles direkte på ovnens bundplade.
- Sluk for hovedafbryderen til komfuret ved defekter eller fejl. Komfuret må først tages i brug igen, når fejlen er afhjulpel af en fagmand.

Den glaskeramiske kogeplade er hærdet mod varme, kulde og temperatursvingninger.

Undgå derimod slag, forårsaget af f.eks. en saltbøsse, et krydderiglas eller en anden hård genstand, som falder ned på pladen.

- Den glaskeramiske induktionskogeplade må ikke benyttes som opbevaringsplads.
- En gryde bør kun stilles på kogepladen, hvis bunden er ren og tør.
- Sukker eller sukkerholdige madvarer, som spildes på den glaskeramiske kogeplade, skal fjernes omgående - så vidt muligt, mens de stadig er varme - så det ikke brænder fast.
- Pas på ikke at ridse den glaskeramiske kogeplade med smykker, gryder med skarpe kanter osv.
- Husholdningsgenstande af plast (skeer, skåle osv.) må ikke placeres på varme glaskeramiske kogeplader, da de kan smelte fast.
- Den damp, som dannes i ovnen, siver ud af dampsprækkerne ved bagkanten af den glaskeramiske kogeplade. Sprækkerne må derfor aldrig være tildækkede eller tilstoppede. Hold hænderne væk fra dampen.
- Personer, som bærer indopererede implanter til støtte for sine livsfunktioner (fx. pacemarker, insulinpumpe eller høreapparat) skal sikre sig, at induktionskogepladen ikke forstyrrer implanternes funktion (induktionskogepladens frekvensområde er 20-50 kHz).
- Hvis der kommer dybe ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal komfuret frakobles el-nettet ved at slukke ved hovedafbryderen.

# ENERGISPARETIPS

- **Undgå at kigge i gryder, når det ikke er nødvendigt**

Undgå ligeledes at åbne ovnlågen, hvis det ikke er nødvendigt.

- **Brug kun ovnen til tilberedelse af større mængder mad**

Kød som vejer op til 1 kg kan tilberedes mere energirigtigt på komfuret.

- **Brug ovnens restvarme**

Ved tilberedningstid over 40 minutter kan det anbefales at slukke for ovnen 10 minutter før tilberedningsprocessen er omme.

- **Steg med varmluftfunktionen**

- **Luk ovnlågen omhyggeligt**

Varmen kan slippe ud, hvis der er snavs på lågens tætninger. Det anbefales at fjerne evt. snavs lige med det samme.

## UDPAKNING



Komfuret er blevet sikret mod transportskader under befordringen ved hjælp af en emballage. Efter foretaget udpakning bedes du sørge for, at emballagens elementer

bortskaffes på en miljøvenlig måde.

Alle materialer anvendt til emballeringen er miljøvenlige og 100% genanvendelige. De er markeret med et relevant symbol.

## BORTSKAFFELSE



Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads af genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen

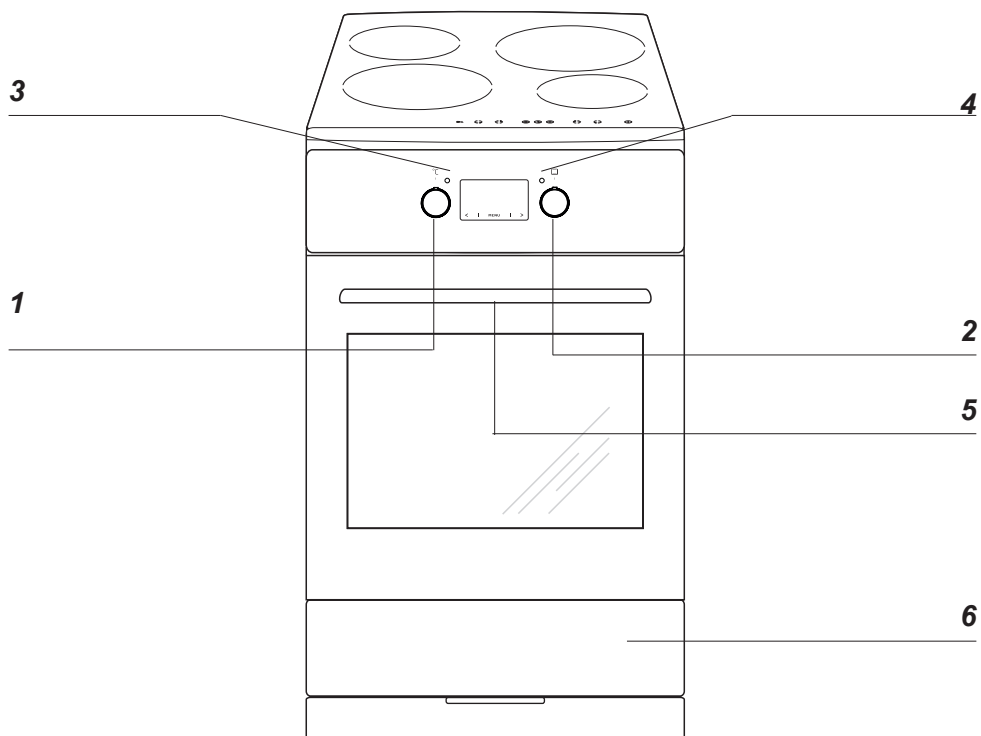
eller emballagen henviser til det.

Materialerne er genanvendelige ifølge deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse af stoffer eller andre former for genanvendelse af udtjente produkter bidrager du væsentligt til at beskytte miljøet.

Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

## BESKRIVELSE AF PRODUKTET

---



- 1 Knap til regulering af ovntemperatur
- 2 Betjeningsknap til ovnens funktioner
- 3 Varmeindikator for ovn
- 4 Kontrollampe
- 5 Børnesikring
- 6 Magasinskuffe



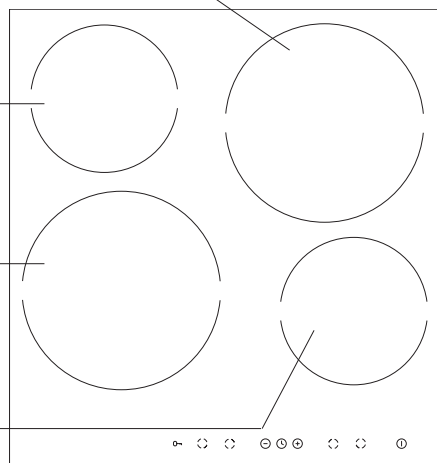
# BESKRIVELSE AF PRODUKTET

**Booster** induktionskogezone  
(bagest til højre)

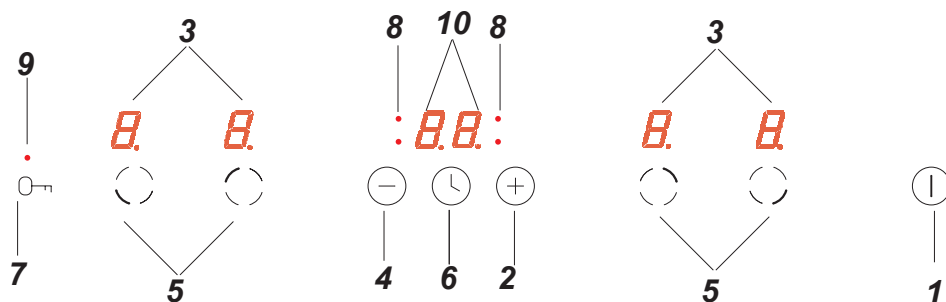
**Booster** induktionskogezone  
(bagest til venstre)

**Booster** induktionskogezone  
(forrest til venstre)

**Booster** induktionskogezone  
(forrest til højre)



## Betjeningspanel

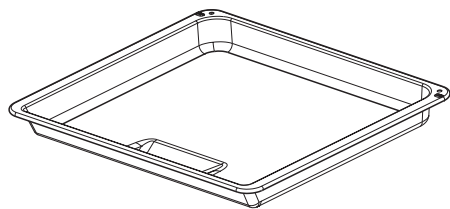


1. Tænd/sluk-sensor
2. Valg af højere varmeindstilling
3. Kogezone-indikator
4. Valg af lavere varmeindstilling
5. Sensor til valg af kogezone
6. Timer-sensor
7. Børnesikrings-sensor
8. Indikatorlys for timer
9. Indikatorlys for børnesikring
10. Timer-display

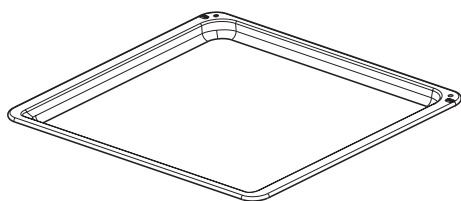
# SPECIFIKATIONER

---

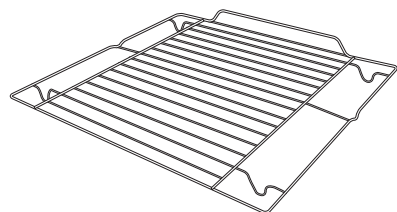
## Komfurets udstyr



*Bradepande*

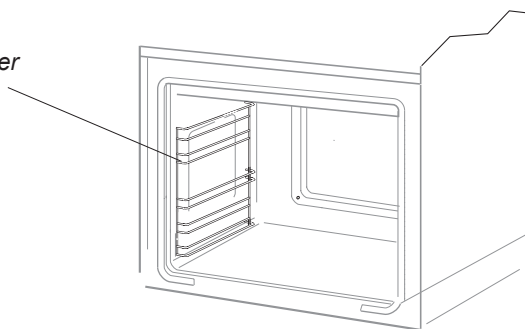


*Bageplade*



*Grillrist*

*Ovnribber*

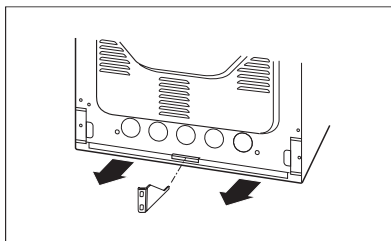
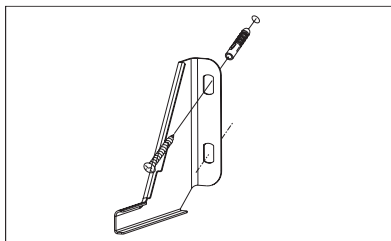
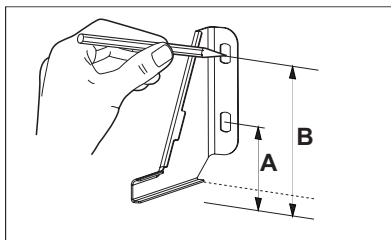


# INSTALLATION

## Opstilling af komfuret

- Køkkenrummet skal være tørt og luftigt og have velfungerende ventilation. Komfurets opstilling skal sikre fri adgang til alle betjeningslementer. Komfuret skal opstilles på et hårdt, jævnt gulv (det skal ikke placeres på nogen sokkel).
- Undgå at løfte komfuret i toppladen.
- Et komfur bør kun bygges ind i køkken-elementer op til arbejdspladens højde fx. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100°C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen bliver ødelagt, eller beklædningen går løs. Er der ingen sikkerhed vedr. møblernes varmebestandighed, skal komfuret anbringes mellem møbler i en afstand på ca. 2 cm.
- Emhætter skal monteres i henhold til de informationer der oplyses i betjeningsvejledningen for emhætten.
- Før komfuret tages i brug, skal det stå helt lige. Niveaueet kan justeres ved hjælp af indstillelige ben, der ligger i skuffen.

## Montering af tippesikring i væggen



Højde 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

# INSTALLATION

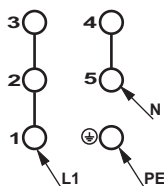
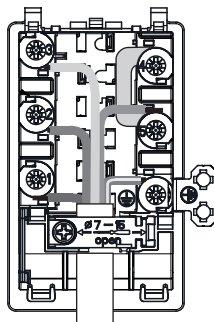
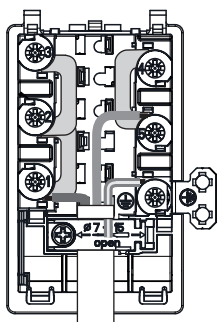
## Information til installatøren

Komfuret er designet til tilslutning til et en-faset 230V 1N~ lysnet. Før tilslutning af apparatet til lysnettet skal brugeren sikre sig, at lysnetkets data svarer til informationen på mærkepladen, som sidder på bagsiden eller højre side af komfuret eller kopien deraf, som er vedlagt denne vejledning.

Komfuret er udstyret med et strømkabel. Før strømmen sluttes til komfuret, er det vigtigt, at du læser nedenstående information.

## Komfurets nettilslutning

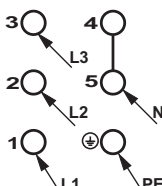
- Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør. Derved sikres, at gældende regler i "Stærkstrømsbekendtgørelsen" bliver overholdt.
- Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab.
- Tilslutning af komfuret kræver en separat strømkreds.
- Det er muligt at tilpasse komfuret til at arbejde ved et tre-faset 400V 3N~ lysnet ved at foretage den rette forbindelse i tilslutningsdåsen.
- Forbindelsen må kun foretages i henhold til nedenstående forbindelsesdiagrammer.
- Ved tilslutning eller udskiftning af tilledningen skal mindst en ledning af typen H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 eller tilsvarende anvendes.
- **BEMÆRK!** Til opfyldelse af sikkerhedsforeskrifterne kræves en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).



230V 1N~ 50Hz

50A

H05VVF-3G4



400V 3N~ 50Hz

3x16A

H05VVF-5G2,5

# BETJENING

---

## Inden du tager komfuret i brug

- Fjern emballeringselementer, tøm skuffen, gør ovnen ren invendigt for at fjerne beskyttelsesstoffer fra fabrikken.
- Tag ovnens udstyr ud og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Før ovnen tændes, skal beskyttelsestapen på grillelementet fjernes.
- Tænd for ventilation i rummet eller åbn vinduet.
- Varm ovnen op (i ca. 30 minutter ved ca. 250°C), fjern snavs og rengør ovnen omhyggeligt.
- Udfør betjeningshandlinger med overholdelse af informationer vedrørende sikkerhed.

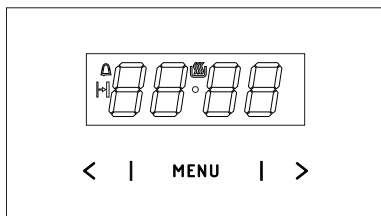
**Ovnrummet bør kun rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.**

## Bemærk!

På ovne der er udstyret med elektronisk ur vil der når strømmen er tilsluttet, blinke "0.00" på displayet. Det elektroniske ur skal indstilles. (Se vejledning for elektronisk ur). Manglende indstilling af uret gør ovnens drift umulig.

# BETJENING

## Betjening af elektronisk ur/timer



- MENU — vælg betjeningstilstand  
> — sensor til valg af højere indstilling  
< — sensor til valg af lavere indstilling  
🔥 — indikator for tændt  
🕒 — minuttur  
🍴 — tilberedningstid

### Indstilling af aktuel tid

Når apparatet er tilsluttet strømforsyningen, eller hvis strømmen genetableres efter en strømafbrydelse, vil det digitale display vise et blinkende **0.00**.



- Berør og hold MENU sensor nede (eller berør samtidigt </>), indtil du ser 🔥 på displayet, og prikken under symbolet blinker
- Berør </> inden for 7 sekunder for at indstille den aktuelle tid.

Vent omkring 7 sekunder, efter at tiden er indstillet, for at gemme den nye tidsindstilling. Prikken under symbolet 🔥 stopper med at blinke.

Du kan justere tiden senere. For at gøre dette skal du berøre </> samtidigt og justere den aktuelle tid, mens prikken under symbolet 🔥 blinker.

### Bemærk:

Ovnen kan tændes, når du ser symbolet 🔥 på displayet.

### Minuttur

Minuturet kan altid aktiveres, uanset om andre funktioner er i brug. Minuturet kan indstilles fra 1 minut op til 23 timer og 59 minutter. Indstilling af timeren:

- Berør MENU, og displayet vil vise et blinkende 🕒:



- Brug sensorerne </> til at indstille minuturets tid. Displayet vil vise den indstillede tid samt symbolet for timeren 🕒. Når tiden udløber, lyder et lydsignal, og ikonet 🕒 blinker
- Berør og hold MENU, eller berør og hold </> samtidigt for at slukke for alarmen. 🕒 slukker, og displayet viser den aktuelle tid.

### Bemærk!

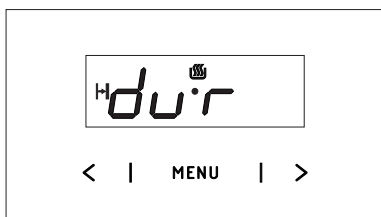
Hvis ingen knap berøres, vil lydsignalet slukke automatisk efter ca. 7 sekunder.

# BETJENING

## Tilberedningstid

Hvis du ønsker, at ovnen skal slukkes på et bestemt tidspunkt:

- Tilberedningstid aktiveres ved at sætte ovnens funktionsknap på den ønskede funktion og temperaturknappen på den ønskede temperatur.
- Berør **MENU** gentagne gange, indtil displayet kortvarigt viser *dur* (varighed), og symbolet  blinker



- Indstil den ønskede tilberedningstid fra 1 minut til 10 timer ved brug af sensorerne  $< / >$ .



Den indstillede tilberedningstid vil blive husket efter ca. 7 sekunder. Displayet vil vise den aktuelle tid samt symbolet .

Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. Du vil høre et lydsignal, og symbolet  blinker.

- Sluk for funktionsknappen og temperaturknappen
- Berør og hold **MENU**, eller berør og hold  $< / >$  samtidigt for at slukke for alarmen.  slukker, og displayet viser den aktuelle tid.

## Annullering af indstillinger

Indstillingerne for minutur og tilberedningstid kan annulleres når som helst.

- Tilberedningstid annulleres ved at berøre sensorerne  $< / >$  samtidigt.

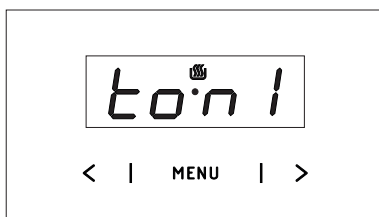
Annullering af indstillinger af minutur:

- Berør sensoren **MENU** for at vælge minuturet
- Berør samtidig sensorerne  $< / >$ .

## Ændring af lydsignalet

Du kan ændre lydsignalet på følgende måde:

- Berør samtidig sensorerne  $< / >$
- Berør **MENU** gentagne gange for at vælge *ton* (tone). Displayet vil blinke:



- Brug sensorerne  $< / >$  til at vælge den ønskede tone:

Brug  $>$  til at vælge indstillingen 1-3

Brug  $<$  til at vælge indstillingen 3-1.

# BETJENING

---

## Justering af lysstyrke i displayet

Du kan justere lysstyrken i displayet fra 1 til 9, hvor 1 er mørkest og 9 er lysest. Indstillingen af lysstyrken gælder for det inaktive betjeningspanel, dvs. når ingen sensor er berørt i 7 sekunder.

Du kan justere lysstyrken i displayet på følgende måde:

- Berør samtidig sensorerne < / >
- Berør **MENU** gentagne gange for at vælge *bri* (lysstyrke) — indstillingerne kan nås i sekvensen *ton* (tone) og *bri* (lysstyrke)



- Brug sensorerne < / > til at vælge den ønskede lysstyrke:

Brug> til at vælge indstillingen 1 til 9

Brug< til at vælge indstillingen 9 til 1.

### Bemærk:

Displayet bruger den stærkeste indstilling for lysstyrke, når det er aktivt, dvs. når en sensor er blevet berørt inden for de sidste 7 sekunder.

### Nattilstand

Displayet er dæmpet i tidsperioden 22:00—06:00.



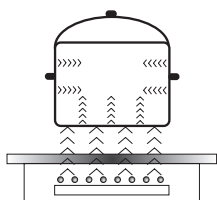
# BETJENING

## Betjening af kogezone

### Inden du tager kogepladen i brug

- Rens den glaskeramiske induktionskogeplade omhyggeligt. Den glaskeramiske overflade skal behandles ligesom glasoverflader.
- Første gang, kogepladen benyttes, kan der forekomme en midlertidig lugt. Derfor skal du tænde for ventilationen i rummet eller åbne vinduet.
- Udfør de enkelte betjeninger med overholdelse af sikkerhedsanvisninger.

### Sådan virker en induktionszone



En elektrisk generator tilfører energi til en spole der sidder under kogezoneerne. Spolen danner et elektromagnetisk felt, som leder induktionsstrømme til gryden, så snart den er blevet placeret på kogepladen. Induktionsstrømmene gør gryden til en rigtig varmesender, mens pladens glasoverflade forbliver kold.

Denne teknologi forudsætter, at man anvender kogevej med magnetisk bund.

Generelt har induktion to fordele:

- Varmeudnyttelsen er maksimal, da varmen udelukkende overføres til gryden.
- Ved induktion undgås spildtid, da tilberedning starter, så snart gryden sættes på kogezone, og afbrydes, når gryden tages af.

Visse lyde kan høres under normal brug af induktionskogepladen, hvilket ikke påvirker dens korrekte funktion.

- Lavfrekvens-brummen. Denne støj opstår, når gryden eller panden er tom, og ophører, når der hældes vand eller lægges mad i den.
- Højfrekvens-susen. Denne støj opstår ved maksimal varmeindstilling i gryder og pander, der er fremstillet af flere lag af forskellige materialer. Støjen bliver mere intens, når to eller flere kogezone bruges på maksimal varmeindstilling. Støjen vil ophøre eller blive reduceret, når varmeindstillingen reduceres.
- Knirkende støj. Denne støj opstår i gryder og pander, der er fremstillet af flere lag af forskellige materialer. Støjens intensitet afhænger af, hvordan maden laves.
- Summen. Summen kan høres, når elektroniske køleventilatorer arbejder.

Støjen, der kan høres under normal betjening af apparatet, er resultatet af betjening af køleventilatoren, madlavningsmetoden, kogevejets dimensioner, kogevejets materiale samt varmeindstillingen.

Disse lyde er normale og er ikke tegn på en fejl.

## BETJENING

**Ventilator:** En ventilator i kogepladen beskytter og afkøler styrings- og forsyningskomponenter. Den arbejder med to forskellige hastigheder. Blæseren kører indtil det elektroniske system er kølet tilstrækkeligt af, uanset om apparatet eller kogezoneerne er tændte eller slukkede.

**Sikkerhedssystem mod overophedning:** De elektroniske kredsløbs temperaturer bliver løbende overvåget af en temperatur-sensor. Hvis temperaturen overstiger sikkerhedsniveauet, vil sikkerhedssystemet reducere kogezoneens varmetrin eller slukke for de varmezoner, der er i nærheden af de overophedede elektroniske kredsløb.

**Grydere registrering:** Grydere registrering muliggør kogepladens arbejde og dermed opvarmningen. Små genstande som efterlades på kogepladen (f.eks. en ske, kniv eller ring), vil ikke opfattes som kogegrej, og kogepladen vil derfor ikke kunne tænde.

### Grydere registrering

Grydere registrering er installeret på induktionskogeplader. Grydere registreringen starter automatisk opvarmning, når en gryde registreres på kogezone, og stopper, når gryden fjernes. Dette hjælper med at spare elektricitet.

- Når der anvendes en passende gryde på en kogezone, vil displayet vise varmeindstillingen.
- Induktion kræver brug af passende kogegrej med ferromagnetisk bund (se tabel).

Hvis der ikke sættes en gryde på kogezone, eller gryden er upassende til formålet, vil symbolet  blive vist. Kogezone vil ikke fungere. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 10 minutter, vil kogezone slukke.

Sluk for kogezone ved at bruge berøringssensorerne i stedet for blot at fjerne gryden.



### Grydere registrering fungerer ikke som tænd/sluk-sensoren.

Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre det markerede område med en finger.

Hver gang en sensor berøres, høres et lydsignal.

Når apparatet tændes eller slukkes, eller der ændres varmeindstilling, skal man være opmærksom på kun at berøre en sensor ad gangen. Hvis to eller flere sensorer berøres samtidigt (undtagen timer og børnesikring), vil apparatet ignorere kontrolsignalerne, og det kan medføre en fejldikation, hvis sensorerne berøres i for lang tid.

Når du er færdig med madlavningen, skal du slukke for kogezone ved at bruge berøringssensorerne og ikke kun stole på grydedektoren.

# BETJENING

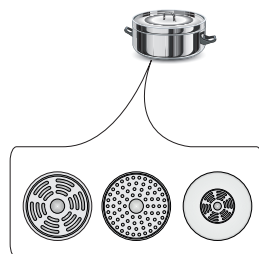
Kogegrej af høj kvalitet er forudsætning for effektiv madlavning ved induktion.

## Valg af kogegrej til madlavning ved induktion



### Kogegrejets egenskaber.

- Vælg altid kogegrej af god kvalitet og med en helt jævn bund. Det vil forhindre overophedning, hvor maden kan brænde fast under madlavningen. Gryder og pander med tykke stålsider giver den bedste varmefordeling.
- Kontroller, at kogegrejets bund er tør: Når en gryde fyldes, eller hvis der bruges en gryde, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, at bunden er helt tør, før den placeres på kogezone. Dette er for at undgå, at kogepladens overflade bliver snavset.
- Låg forhindrer varmen i at undslippe og reducerer således opvarmningstiden og sænker energiforbruget.
- For at afgøre om kogegrejet er passende, skal det tjekkes, at dets bund tiltrækker en magnet.
- **Kogegrejets bund skal være flad for at opnå den optimale temperaturkontrol på induktionsmodulet.**
- **En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre modulet, der kontrollerer temperaturen, og kan forårsage overophedning af gryden eller panden.**
- **Brug ikke beskadiget kogegrej f.eks. med deformeret bund, da det kan medføre overophedning.**
- Hvis du bruger stort kogegrej med ferromagnetisk bund, hvis diameter er mindre end kogegrejets totale diameter, vil kun den ferromagnetiske bund blive opvarmet. Dette resulterer i en situation, hvor det er umuligt at fordele varmen jævnt i kogegrejet. Hvis det ferromagnetiske område reduceres på grund af aluminiumsdele, kan det effektivt opvarmede område blive reduceret. Der kan derved opstå problemer med registrering af kogegrejet, eller kogegrejet vil slet ikke blive registreret. For at opnå de bedste madlavningsresultater bør diameteren på den ferromagnetiske bund matche kogezone's diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.



## BETJENING

Til madlavning ved induktion bør kun bruges ferromagnetiske materialer til bunden såsom:

- emaljeret stål
- støbejern
- kogegrej af rustfrit stål, specielt designet til induktion.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mærkning af kogegrej</b>    |                                                                                                                                                                        | <b>Se efter mærkning, som angiver at kogegrejet er velegnet til induktion.</b> |
|                                | Brug magnetisk kogegrej (emaljeret stål, jernholdigt rustfrit stål, støbejern). Den nemmeste måde at afgøre på, om dit kogegrej er anvendeligt, er at udføre „magnettesten”. Find en almindelig magnet, og tjek om den sidder fast på kogegrejets bund. |                                                                                |
| <b>Rustfrit stål</b>           | Kan ikke anvendes                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                |
|                                | Bortset fra gryder lavet af jernholdigt stål                                                                                                                                                                                                            |                                                                                |
| <b>Aluminium</b>               | Kogegrej bliver ikke registreret. Kan ikke anvendes.                                                                                                                                                                                                    |                                                                                |
| <b>Støbejern</b>               | Højeffektivt                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                |
|                                | Advarsel: Kogegrejet kan ridse kogepladens overflade                                                                                                                                                                                                    |                                                                                |
| <b>Emaljeret jern</b>          | Højeffektivt                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                |
|                                | Det anbefales at bruge kogegrej med en flad, tyk og glat bund                                                                                                                                                                                           |                                                                                |
| <b>Glas</b>                    | Kan ikke anvendes                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                |
| <b>Porcelæn</b>                | Kan ikke anvendes                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                |
| <b>Kogegrej med kobberbund</b> | Kan ikke anvendes                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                |

Den mindste, brugbare diameter for kogegrej til en kogezone:

| Kogezonens diameter | Den mindste diameter af bunden af en emaljeret stålgrøde |
|---------------------|----------------------------------------------------------|
| (mm)                | (mm)                                                     |
| 160 - 180           | 110                                                      |
| 180 - 200           |                                                          |
| 210 - 220           |                                                          |
| 220 x 190           | 125                                                      |
| 260 - 280           |                                                          |

Den mindste diameter af kogegrej af andre materialer end emaljeret stål kan variere.

# BETJENING

---

## Betjeningspanel

- Umiddelbart efter at apparatet er blevet tilsluttet lysnettet, vil alle displays tænde kortvarigt. Din induktionskogeplade er derefter klar til brug.
- Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre dem med en finger i mindst 1 sekund.
- Berøring af en sensor ledsages af et lydsignal.



**Der må ikke placeres nogen genstande på sensorerne (dette kan medføre en fejl). Berøringssensorer skal altid holdes rene.**

## Tænding af apparatet

---

For at tænde apparatet skal du berøre og holde tænd/sluk-sensoren(1) i mindst 1 sekund. Alle displays (3) vil vise tallet "0".



**Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 10 sekunder, slukker apparatet af sig selv.**

## Tænding af kogezone

---

Når apparatet er tændt ved hjælp af tænd/sluk-sensoren (1), skal du vælge en kogezone (5) inden for 10 sekunder.

1. Når en sensor til valg af kogezone(5) berøres, vil "0" blinke på det tilsvarende indikator-display for varmeindstilling. .
2. Vælg den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (2) eller "-" (4).



**Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 10 sekunder, eller apparatet slukkes, vil kogezone slukke.**



**En kogezone er aktiv, når et tal eller bogstav vises på dens display. Dette indikerer, at kogezone er parat til at varmeindstillingen sættes eller ændres.**

## Valg af kogezonens varmeindstilling

---

Når kogezonedisplayet (3) viser et blinkende "0", kan man starte den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (2) eller "-" (4).

# BETJENING

---

## Slukning af kogezoneerne

---

- En given kogezone skal være aktiv. Varmeindstillings-displayet blinker.
- For at slukke for en kogezone, skal du berøre tænd/sluk-sensoren(5) i 3 sekunder.

## Slukning af apparatet

---

- Apparatet fungerer, når mindst en kogezone er tændt.
- For at slukke for apparatet skal du berøre sensoren tænd/sluk(1).

Hvis kogezoneen stadig er varm, vil det relevante display (3) vise bogstavet "H" for at indikere restvarme.

## Booster-funktion "P"

---

Booster-funktionen øger den nominelle effekt for  
Ø 210-220 mm-kogezoneen fra 2000 W til 3000 W, og for  
Ø 160-180 mm-kogezoneen fra 1200 W til 1400 W,

For at aktivere booster-funktionen, skal du vælge kogezone, sætte varmeindstillingen til "9" og derefter berøre sensoren "+" (2) igen. Displayet vil vise bogstavet "P".

For at deaktivere booster-funktionen, skal du berøre sensoren "-" (4) for at reducere varmeindstillingen eller løfte kogegrejet væk fra kogezoneen.



**For 210-220 mm- og 160-180 mm- kogezoneerne er booster-funktionen begrænset til 10 minutters varighed. Når booster-funktionen automatisk er blevet deaktiveret, vil kogezoneen fortsat arbejde videre ved sin nominelle effekt.**

**Booster-funktionen kan aktiveres igen, under forudsætning af at apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspoler ikke er overophedede.**

**Hvis en gryde løftes væk fra kogezoneen, mens booster-funktionen er i gang, forbliver den aktiv og nedtællingen fortsætter.**

**Hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspoler bliver overophedede, mens booster-funktionen er i gang, slukker den automatisk. Kogezoneen arbejder videre ved sin nominelle effekt.**

# BETJENING

---

## Kontrol af booster-funktion

---



Afhængigt af modellen parres kogezoneerne lodret eller på tværs. Den totale effekt fordeles mellem de parrede kogezone.

Hvis du forsøger at aktivere booster-funktionen for begge kogezone samtidigt, vil den maksimale effekt blive overskredet. I det tilfælde vil varmeindstillingen på den først tændte kogezone blive reduceret til højst mulige niveau.

## Børnesikringen

---

Børnesikringen forhindrer børns utilsigtede betjening af apparatet. Apparatet kan betjenes, når børnesikringen er slået fra.

Børnesikringen kan indstilles, når apparatet er tændt eller slukket.

## Aktivering/deaktivering af børnesikringen

---

Berør og hold sensoren (7) i 5 sekunder for at aktivere/deaktivere børnesikringen. Indikatorlyset (9) er tændt, når børnesikringen er aktiveret.



Børnesikringen forbliver aktiveret, indtil den afbrydes, selv efter at apparatet har været tændt og slukket igen. Hvis strømmen fra lysnettet til apparatet afbrydes, deaktiveres børnesikringen.

## Indikator for restvarme

---

Den varme, som forbliver akkumuleret i kogezone efter madlavningen, kaldes restvarmen. Apparatet viser to forskellige niveauer for restvarme. Når en kogezone er over 60 °C, og kogezone eller apparatet er slukket, vil displayet for den relevante kogezone vise bogstavet "H". Indikatoren for restvarme vises, så længe kogezonens temperatur er over 60°C. Når en kogezones temperatur er mellem 45 °C og 60 °C, vil displayet for den pågældende kogezone vise bogstavet "h", som indikerer en lav restvarme. Når en kogezones temperatur er under 45 °C, er indikatoren for restvarme slukket.



Hvis indikatoren for restvarme er tændt, må du ikke røre kogezone, da der er risiko for forbrænding, og der må ikke sættes noget på den, som er varmekfølsomt!



Hvis strømmen til apparatet er afbrudt, vil "H" ikke blive vist på indikatoren for restvarme. Kogezoneerne kan imidlertid stadig være varme!



# BETJENING

## Sikkerhedsstop

For at opnå øget effektivitet er induktionskogepladen forsynet med mulighed for at begrænse funktionstiden for hver af kogezoneerne. Den maksimale betjeningstid sættes i henhold til den sidst valgte varmeindstilling. Hvis du ikke ændrer varmeindstillingen i længere tid (se tabel), vil den pågældende kogezone automatisk slukke, og indikatoren for restvarme aktiveres. Men du kan tænde for og betjene individuelle kogezoneer når som helst i overensstemmelse med brugsanvisningen.

| Indstilling af madlavningstemperatur | Maksimal funktionstid (timer) |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| <b>L</b>                             | 8                             |
| 1                                    | 8                             |
| 2                                    | 8                             |
| 3                                    | 5                             |
| 4                                    | 5                             |
| 5                                    | 5                             |
| 6                                    | 1,5                           |
| 7                                    | 1,5                           |
| 8                                    | 1,5                           |
| 9                                    | 1,5                           |
| P                                    | 0,16                          |

## Automatisk opvarmningsfunktion

- Berør sensoren **(5)** for at aktivere den valgte kogezone.
- Berør derefter **"+" (2)** eller **"-" (4)** for at indstille den ønskede varme i intervallet 1-8, og berør derefter sensoren**(5)** igen.
- Displayet vil skifte mellem bogstavet "A" og varmeindstillingen.

Efter en vis tid med øget effekt vil kogezoneen skifte tilbage til den valgte varmeindstilling, som vil blive vist på displayet.

| Indstilling af madlavningstemperatur | Varighed af den automatiske opvarmningsfunktion (minutter) |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|                                      | -                                                          |
| 1                                    | 0,8                                                        |
| 2                                    | 1,2                                                        |
| 3                                    | 2,3                                                        |
| 4                                    | 3,5                                                        |
| 5                                    | 4,4                                                        |
| 6                                    | 7,2                                                        |
| 7                                    | 2                                                          |
| 8                                    | 3,2                                                        |



Hvis en gryde løftes væk fra kogezoneen og sættes på igen inden opvarmnings nedtælling er gennemført, vil opvarmningsfunktionen blive genoptaget og nedtællingen vil fortsætte, indtil den er gennemført.



# BETJENING

---

## Timer

---

Timer-funktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en varighed. Den kan også bruges som minutur.

### Indstilling af timeren

---

Timer-funktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en varighed. Den kan også bruges som minutur.

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone (5). Tallet "0" vil blinke.
- Berør sensoren "+" (2) eller "-" (4) for at sætte den ønskede varmeindstilling i intervallet 1 til 9.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensoren (6) inden for 10 sekunder.
- Berør sensoren "+" (2) eller "-" (4) for at indstille den ønskede periode (1 til 99 minutter).
- Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil være tændt.



**Timerens nedtællingsperiode kan sættes uafhængigt for alle kogezone.**



**Hvis der er sat mere end en timer, vil den korteste periode blive vist. Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil blinke.**

### Ændring af timer-tiden

---

Timerindstillingen kan ændres når som helst.

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone (5). Displayet vil blinke.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensoren (6) inden for 10 sekunder.
- Brug sensoren "+" (2) eller "-" (4) til at justere timerindstillingen.

### Tjek timer-tiden

---

For at tjekke timerens nedtællingstid, kan du når som helst berøre sensoren for timer(6). Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil blinke.

# BETJENING

---

## Standstning af timeren

---

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydsignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe timerens nedtællingstid, før den er udløbet:

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone **(5)**. Displayet vil lyse.
- Berør og hold derefter sensor **(6)** i 3 sekunder, eller juster varigheden ved brug af "+" **(2)** eller "-" **(4)** ned til 00.

## Minutur

---

Hvis der ikke er nogen kogezone i brug, kan timer-funktionen bruges som et almindeligt alarmur.

## Indstilling af minutur

---

Når apparatet er slukket:

- Tænd for apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren **1**.
- Berør derefter sensoren **(6)** for at aktivere minuturet.
- Brug sensoren "+" **(2)** eller "-" **(4)** til at justere indstillingen for minuturet.

## Standstning af minutur

---

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydsignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe minuturets nedtællingstid, før det udløber:

- Berør og hold sensor **(6)** i 3 sekunder, eller juster varigheden ved brug af "+" **(2)** eller "-" **(4)** ned til 00.
- Minuturs-funktionen påvirker ikke funktionen af kogezoneerne.



**Minuturet nulstilles, når timer-funktionen aktiveres.**

# BETJENING

---

## Holde varm funktion

---

Med denne funktion kan maden holdes varm på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved en lav varmeindstilling. Kogezonens varmeindstilling justeres automatisk, så maden holdes ved en temperatur på ca. 65 °C. Takket været dette brænder den ikke fast, bevarer sin smag og er lige til at servere. Denne funktion kan også bruges til smeltning af smør eller chokolade.

For at holde varm funktionen skal fungere korrekt, skal du bruge en gryde eller pande med flad bund, så bundens temperatur måles nøjagtigt af temperatursensoren, der sidder i kogezonen.

Holde varm funktionen kan aktiveres på alle kogezone.

På grund af faren for vækst af mikroorganismer anbefales det ikke at holde maden varm i længere tid, så varmholdelsesfunktionen slukker efter 2 timer.

Indstillingen af holde varm funktionen er en ekstra indstilling mellem **"0"** and **"1"**, og den vises på displayet som **"L"**.

Aktivering af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet i afsnittet:

### **Tænding af kogezonen**

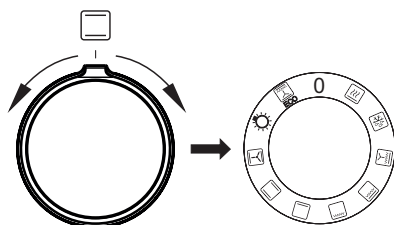
Slukning af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet i afsnittet:

### **Slukning af kogezonerne**

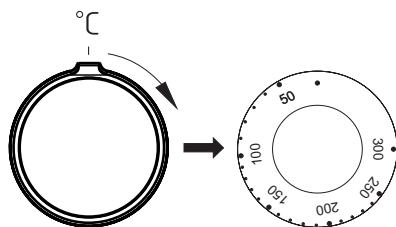
# BETJENING

## Ovnens funktioner og betjening

Ovnens kan opvarmes ved hjælp af et undervarme element, et overvarme element, et grill element. Ovnens styres med en funktionsvælger – knappen skal drejes i den ønskede funktion,



og en reguleringsknap for ovntemperatur – knappen skal drejes til den ønskede temperatur.



For at slukke for ovnen skal begge knapper stilles i position „●” / „0”.

### Bemærk!

Opvarmningen af ovnen sker først, når ovntemperaturen er indstillet.

## Funktionsvælgerens positioner



### Lynopvarmning

Varmluft + grill



### Optøning

Brug denne indstilling til optøning af frosne kage og brød.



### Blæser og intensiv grill

Ved at anvende denne funktion kan du gøre grillprocessen hurtigere. Grillstegningen skal foregå ved lukket ovnlåge.



### Supergrill

#### (Grill og overvarme)

Når funktionen Supergrill er tændt, kan du grille med overvarme. Det giver højere temperatur øverst i ovnen og en stærkere brunning af maden.



### Grill

I denne position kan du grille fødevarer, når kun grillelementet er tændt.



### Undervarme

I denne position opvarmes ovnen udelukkende ved brug af det nederste varmeelement. Brug denne funktion fx. til at bage kager færdigt nedefra.



### Over- og undervarme

I denne position opvarmes ovnen efter den traditionelle metode.



## Over- og undervarme og blæser



## Belysning i ovnen

I denne position tændes lyset i ovnen.



## ECO-opvarmning

Dette er en optimeret varmefunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen. Ved denne funktion er ovnlyset slukket.

Når ovnen tændes, lyser to kontrollamper, **3** og **4**. Kontrollampe **4** viser at ovnen er i drift. Kontrollampe **3** slukkes, når den valgte temperatur er nået. Såfremt det fremgår af madopskrifterne, at retten skal sættes ind i en opvarmet ovn, skal dette først gøres, når kontrollampe **3** slukker første gang. Under bagning vil kontrollampe **3** tænde og slukke adskillige gange (opretholdelse af ovntemperaturen). Kontrollampe **4** lyser også, når knappen er drejet i position "Belysning i ovnen".

## Grillstegning

Grillstegningen sker ved, at maden påvirkes af infrarød varme, som udsendes af det glødende grillgæme.

For at tænde grillen skal du:

- Dreje ovnens funktionsvælger i stilling grill
- Varme ovnen op i ca. 5 minutter (med lukket ovnlåge).
- Anbringe pladen med grillmaden på ovnribben. Hvis du skal grille på risten, anbefales det at sætte en plade til opsamling af overskydende fedt ind på ovnribben lige under risten.
- Lukke ovnlågen.

Ved funktionerne grillstegning og supergrill skal temperaturen indstilles på 210°C og ved funktionen grillstegning med blæser – på maks. 190°C.

### OBS!

Grillstegning skal foregå ved lukket ovnlåge.

Når man benytter sig af grillfunktionen, kan tilgængelige dele blive meget varme. Sørg for at holde børn væk fra komfuret.

## BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

---

### Bagning

- Det anbefales at kager bages på de bageplader, som komfuret er udstyret med fra fabrikken,
- Ved brug af varmluftfunktion, er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- Før du tager kagen ud af ovnen, skal du tjekke om kagen er gennembagt ved hjælp af en træpind. Hvis kagen er gennembagt, skal træpinden være tør og ren, efter du har stukket den ind i kagen.
- Det anbefales at lade kagen stå i ca. 5 minutter i ovnen, efter at ovnen er slukket.
- Når du bruger varmluftfunktion, er bagetemperaturen som regel ca. 20-30 grader lavere i forhold til traditionel bagning (med over-og undervarme).
- Værdierne for bagning er kun vejledende værdier, og de kan reguleres efter egne erfaringer.

### Stegning af kød

- Stegning i ovn anbefales ved større mængder kød (over 1 kg). Mindre stykker kød tilberedes på komfuret.
- Det kan anbefales at bruge ildfaste fade til stegning. Håndtagene på disse fade skal ligeledes være ildfaste.
- Når du steger på grillristen, anbefales det at anbringe en bageplade med lidt vand på den nederste hylleskinne.
- Det anbefales at vende kødet mindst en gang midt i stegetiden. Under stegningen kan du også nogle gange dryppe kødet med kødsaften, som opstår under stegningen.

## BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

### ECO-opvarmning

- ECO-opvarmning er en optimeret varmefunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen.
- Du kan ikke reducere tilberedningstiden ved at vælge en højere temperatur. Foropvarmning anbefales ikke.
- Skift ikke temperaturindstilling, og luk ikke ovndøren op under madlavningen.

### Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

| Type af mad        | Funktioner                                                                            | Temperatur (°C) | Ovnniveau | Tid (min.) |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|------------|
| Sandkage           |  ECO | 180 - 200       | 2 - 3     | 50 - 70    |
| Gærkage / pundkage |  ECO | 180 - 200       | 2         | 50 - 70    |
| Fisk               |  ECO | 190 - 210       | 2 - 3     | 45 - 60    |
| Oksekød            |  ECO | 200 - 220       | 2         | 90 - 120   |
| Svinekød           |  ECO | 200 - 220       | 2         | 90 - 160   |
| Kylling            |  ECO | 180 - 200       | 2         | 80 - 100   |

## BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (herunder varmluftblæser, over- og undervarme)

| Type madret        | Type opvarmning                                                                   | Temperatur (°C)         | Niveau | Tid (min.)            |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Sandkage           |  | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Sandkage           |  | 150                     | 3      | 25 - 35               |
| Gærkage / pundkage |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Gærkage / pundkage |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza              |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Fisk               |  | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Fisk               |  | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Pølser             |  | 210                     | 4      | 14 - 18               |
| Oksekød            |  | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Svinekød           |  | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Kylling            |  | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Kylling            |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Grøntsager         |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Grøntsager         |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet, skal tiderne reduceres med 5-10 minutter.

<sup>1)</sup>Foropvarm

<sup>2)</sup>Ved mindre stykker bagværk

Bemærk: Tallene i tabellen er omtrentlige og kan justeres efter din egen erfaring og præferencer.



## TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

### Bagning

| Type madret              | Tilbehør                                            | Niveau                                                                                                       | Type opvarmning                                                                     | Temperatur (°C)         | Bagetid <sup>2)</sup> (min.) |
|--------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| Små kager                | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade<br>Bradepande                             | 2 + 4<br>2 - bageplade<br>eller brade-<br>pande<br>4 - bageplade                                             |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>        |
| Småkager af mørdej       | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade<br>Bradepande                             | 2 + 4<br>2 - bageplade<br>eller brade-<br>pande<br>4 - bageplade                                             |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
| Fedtfattig sand-<br>kage | Grillrist + sort<br>bageform<br>diameter 26cm       | 3                                                                                                            |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>        |
| Æbletærte                | Grillrist + 2 sor-<br>te bageforme<br>diameter 26cm | 2<br>sorte bagefor-<br>me placeres<br>diagonalt,<br>den bageste<br>til højre, den<br>forreste til<br>venstre |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>        |

<sup>1)</sup> Foropvarm, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

<sup>2)</sup> Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet, skal tiderne reduceres med 5-10 minutter.

## TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

### Grilning

| Type madret     | Tilbehør                                       | Niveau                          | Type opvarmning                                                                   | Temperatur (°C)   | Tid (min.)                                     |
|-----------------|------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------|
| Hvidt toastbrød | Grillrist                                      | 4                               |  | 210 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                                      |
|                 | Grillrist                                      | 4                               |  | 210 <sup>1)</sup> | 2 - 3                                          |
| Burgerbøffer    | Grillrist + bradepande (til opsamling af væde) | 4 - grillrist<br>3 - bradepande |  | 210 <sup>1)</sup> | Første side 10<br>- 15<br>Anden side<br>8 - 13 |

<sup>1)</sup> Foropvarm ovnen i 5 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

<sup>2)</sup> Foropvarm ovnen i 8 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

### Stegning

| Type madret | Tilbehør                                       | Niveau                          | Type opvarmning                                                                   | Temperatur (°C) | Tid (min.) |
|-------------|------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| Hel kylling | Grillrist + bradepande (til opsamling af væde) | 2 - grillrist<br>1 - bradepande |  | 180 - 190       | 70 - 90    |
|             | Grillrist + bradepande (til opsamling af væde) | 2 - grillrist<br>1 - bradepande |  | 180 - 190       | 80 - 100   |

Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet, skal tiderne reduceres med 5-10 minutter.

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sluk for strømmen, før rengøring. Alle knapper skal være drejet i position "●" / "0". Komfuret skal altid være koldt før rengøring.

## Glaskeramisk kogeplade

Rengør den glaskeramiske kogeplade regelmæssigt.

I den forbindelse anbefaler vi følgende:

- Pas især på, at ingen sukker- eller syreholdige fødevarer brænder fast.
- Også aluminiumfolie og plastservice kan beskadige kogepladen, hvis materialet når at smelte på pladen og ikke straks fjernes.
- Ved let tilsmudsning, som ikke er brændt fast, kan kogepladen tørres af med en fugtig klud.
- Kraftig tilsmudsning eller fastbrændt snavs fjernes med en barberbladsskraber.
- Kalk, vandrande, fedtstænk og metallisk spillende misfarvninger fjernes med et middel, beregnet til glaskeramiske kogeplader.

## Ovn

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.

**Brug aldrig stærke, ridsende skure- eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.**

- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten kan slippe ud.
- Dampkogning og konservering forårsager kraftig fugtdannelse i ovnen. Sørg for at lade ovnen tørre godt, da der ellers kan opstå rustskader.

## Vigtigt!

Brug ikke ridsende midler, stærke sæber eller skarpe genstande ved rengøring.

Brug kun varmt vand med lidt opvaskemiddel til at rengøre fronten. Brug ikke vaskepulver eller skurecreme.

## SteamClean - Nem rengøring

SteamClean er en speciel fremgangsmåde, som gør det nemt at rengøre ovnen uden anvendelse af dyre rengøringsmidler.

Skub den dybe bradepande ind i den nederste rille og hæld ca. 0,25 l vand i bradepanden. Tænd for ovnen: Indstil funktionsknappen på over- og undervarme, temperaturen på 50°C og tiden på 30 min.

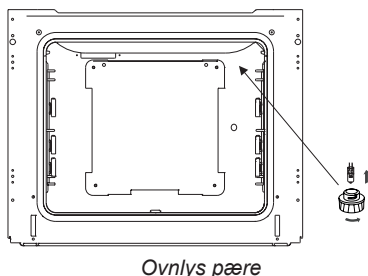
Vanddampen opløser madresterne i ovnen. Fjern nu ovnribberne og tør ovnens bund og sider af med en fugtig klud eller svamp.

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Udskiftning af halogenpæren i ovnen

**Før halogenpæren udskiftes, skal apparatet afbrydes fra strømforsyningen for at undgå risiko for elektrisk stød.**

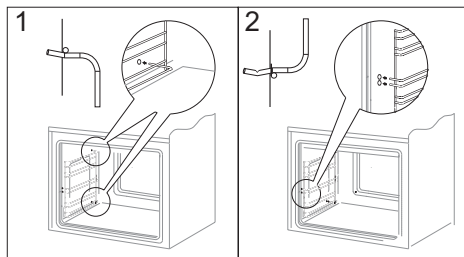
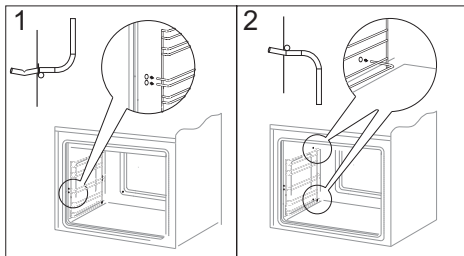
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern plader og riste fra ovnen.
3. Skru lampedækslet af, vask og tør det af.
4. Træk halogenpæren ud med et stykke stof eller papir. Hvis det er nødvendigt, udskiftes halogenpæren med en ny.
  - spænding 230V
  - effekt 25W
5. Sæt en ny halogenpære i fatningen.
6. Skru lampedækslet på igen.



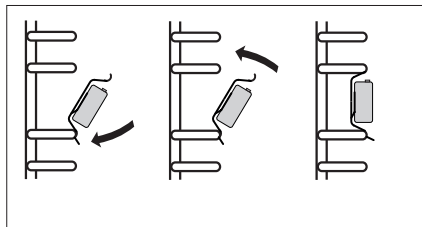
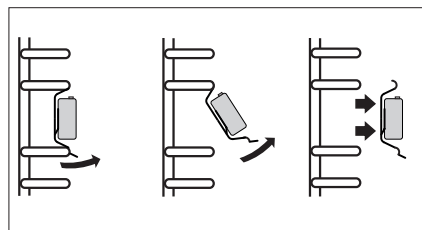
**Bemærk! Pas på ikke at berøre halogenlampen direkte med fingrene.**

## Ovnribber med teleskopudtræk (Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.



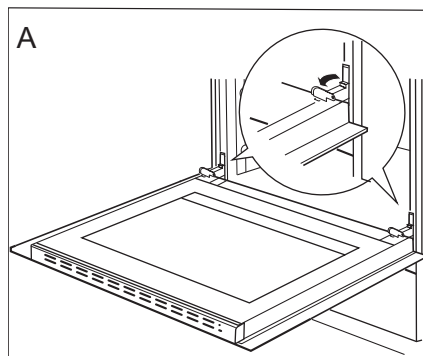
Rengør teleskopudtrækkene og ovnribberne i varmt sæbevand og tør dem godt af bagefter. Monter teleskopudtrækkene ved at klikke dem på ovnribberne.



# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Afmontering af ovnlågen

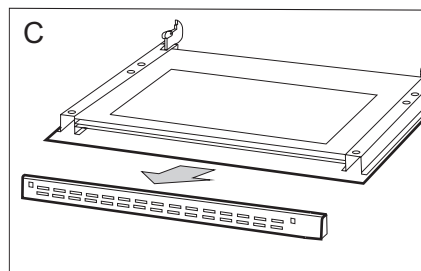
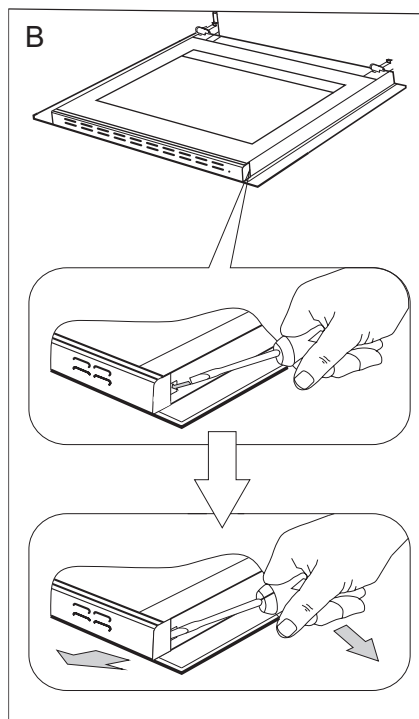
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt rækkefølge. Ved monteringen skal du sørge for, at udskæringen i hængslet sidder rigtigt på fremspringet af hængslets holder. Husk altid at skubbe holdebøjlerne ned igen efter montering af ovnlågen. Ellers kan hængslet blive beskadiget, når ovnlågen lukkes.



*Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op*

## Afmontering af det inderste glas

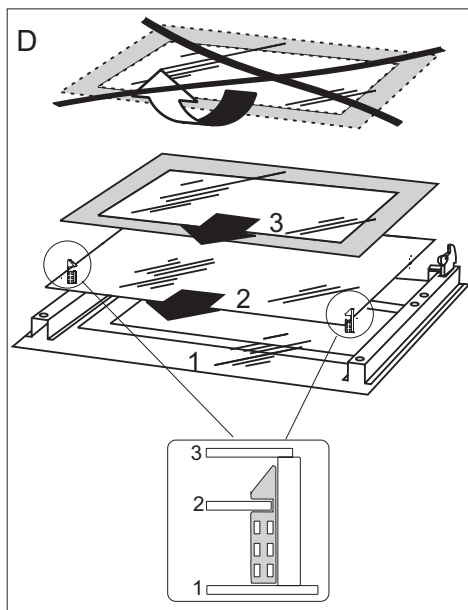
1. Hægt den øverste dørliste af ved at lirke dens sider med en flad skruetrækker (fig. B).
2. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

3. Træk derefter glasset ud (Fig. D). Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.

**Vigtigt! Pres ikke toplisten ind på begge sider af døren samtidigt.** For at påsætte toplisten korrekt på døren, skal du først sætte den venstre ende på døren og derefter presse den højre ende ind, indtil du hører et „klik”. Pres derefter den venstre ende ind, indtil du hører et „klik”.



*Drej skrue og holder og træk glaseruden ud  
opefter*

## FORANSTALTNINGER VED FEJL

---

Ved evt. problemer skal du altid:

- Slukke for komfuret
- Afbryde strømmen til komfuret
- Nogle små fejl kan du afhjælpe på egen hånd ved at følge vejledningerne i tabellen. Før du tilkalder service, bedes du kontrollere de enkelte problemer i tabellen.

| PROBLEM                          | ÅRSAGEN                        | AFHJÆLPNING                                                                             |
|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.Elektrisk udstyr virker ikke.  | Strømtilførsel er afbrudt.     | Tjek sikringen i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af.     |
| 2.Belysning i ovnen virker ikke. | Pæren er løs eller beskadiget. | Skru pæren fast eller udskift pæren ( <i>se kapitel Rengøring og vedligeholdelse</i> ). |

## TEKNISK SPECIFIKATION

|                                                              |                 |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|
| Nominalspænding                                              | 230~50Hz        |
| Nominalydelse                                                | max.10,9 kW     |
| Komfurets dimensioner                                        | 90 / 50 / 60 cm |
| Energiforbrug i standbytilstand [W]                          | 0,8             |
| Energiforbrug i slukket tilstand [W]                         | -               |
| Energiforbrug standby mode med tilslutning til netværket [W] | -               |
| Automatisk standby/slukket periode [min]                     | 1               |

Produktet opfylder kravene i de europæiske standarder EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Data på elektriske ovnes energimærkater er givet i henhold til standarden EN 60350-1/IEC 60350-1. Disse værdier defineres med en standardbelastning med følgende funktioner aktive: Under- og overvarme (konventionel opvarmning) og varmluftblæser-opvarmning (ægte varmluft), hvis disse funktioner er relevante.

Energiklassen er blevet tildelt afhængigt af de funktioner, der findes i apparatet, i henhold til nedenstående prioritering:

|                                                                       |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Automatisk luftcirkulation ECO (ringvarmeelement + blæser)            | <br>ECO   |
| Automatisk luftcirkulation ECO (over- og undervarme + grill + blæser) | <br>ECO   |
| Konventionel opvarmning ECO (over- og undervarme)                     | <br>ECO |

Under energiforbrugstesten fjernes de teleskopiske skinner (hvis produktet er udstyret med sådanne).



- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar komfyret i bruk.
- Gjør deg kjent med det nye komfyret og de ulike funksjonene i den rekkefølgen som fremgår av bruksanvisningen.
- Vær oppmerksom på alle opplysninger og forklaringer vedrørende riktig betjening og behandling. Slik sikrer du at komfyret alltid er klar til bruk samt at det holder lenge.
- Vær særlig oppmerksom på alle opplysninger i forbindelse med sikkerhet. De er ment å skulle forebygge ulykker og skader.
- Husk å ta vare på bruksanvisningen. Du kan komme til å få bruk for den senere.

Merk at disse instruksjonene gjelder for flere komfyrer. Det er derfor ikke sikkert at alle funksjoner og utstyr er på komfyren din.

### **Merk!**

Du må ha lest og forstått denne bruksanvisningen, før du tar komfyret i bruk.

Komfyret er kun beregnet på mattilberedning. All annen bruk (f.eks. til å varme opp rommet) er ikke i overensstemmelse med komfyrens opprinnelige virkeområde, og kan være farlig.

Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer som ikke påvirker komfyrets funksjon.

# INNHALDSFORTEGNELSE

---

Viktige opplysninger.....36

Produktbeskrivelse.....41

Spesifikasjoner.....42

Installasjon.....43

Betjening.....45

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....55

Testretter.....58

Rengjøring og vedlikehold.....60

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....64

Teknisk opplysninger.....65

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

**Merk:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme ved bruk. Unngå derfor å berører varmeelementer som kan være varme. Ikke la barn under åtte år betjene apparatet medmindre de er under tilsyn av voksne.

Dette apparatet må ikke betjenes av personer (inkludert barn under åtte år) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, medmindre disse har fått veiledning eller instruksjon i bruk av apparatet av en sikkerhetsansvarlig. Unngå at barn leker med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller betjene apparatet uten tilsyn.

**Merk:** Tilberedning i fett eller olje på koketoppen krever tilsyn. Hvis ikke, kan det oppstå fare for brann.

IKKE forsøk å slukke brannen med vann. Trekk ut støpselet, og dekk til flammen med lokk eller ikke-brennbart teppe.

**Merk:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på koketoppens overflate.

**Merk:** Hvis koketoppens overflate er sprukket, må du slå av strømmen for å unngå risiko for elektrisk støt. Ovnene blir meget varme ved bruk og en stund etter at

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

den er slått av.

Etter bruk må du skru av apparatet og ikke stole på kjeledetektoren.

Når ovnen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme. Det anbefales at barn ikke kommer i nærheten av stekeovnen under bruk.

**Merk:** Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallgjenstander for å rengjøre glassoverflaten. Disse kan lage riper i overflaten, noe som kan føre til sprekkdannelser i glass.

**Merk:** Ved utskifting av lyspæren må ovnen først slås av med hovedbryteren.

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

Skru produktet av etter bruk, stol ikke kun på indikatorlampen for gryteregistrering.

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes feil bruk av apparatet eller annet enn det som er beskrevet som tiltenkt bruk i bruksanvisningen.

Du har anskaffet deg en elektrisk komfyr for husholdningsbruk, det er produsert i samsvar med gjeldene standarder for slike apparater.

- Kontroller om apparatet er uten skader ved levering. Fjern transportsikringene før apparatet tas i bruk!
- Husk på at barn ikke forstår farer som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Informer derfor barna om disse farene, eller hold barna unna komfyren.
- La ikke apparatet stå i lengre tid uten oppsyn når det er i bruk.
- Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og dampavsuget over håndtaket til stekeovnsdøren.
- Pass på at nettleidninger til andre apparater ikke blir liggende på varme kokesoner eller kommer i klemme i stekeovnsdøren. Utvis spesiell forsiktighet ved bruk av stikkontakter som er plassert i nærheten av komfyren.
- Komfyren må aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Overopphetet olje og fett kan selvantenne. La derfor ikke komfyren være uten oppsyn ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen på bunnplaten. Sett heller aldri noen gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
- Ved defekter eller feil skal komfyret kobles fra strømmettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av en fagmann.
- Ved steking blir det *ytte varmeelementet*, ved grilling det indre varmeelementet, glødende. For å unngå antennelse skal de ikke komme i kontakt med grillmaten.
- Stil ikke varme panner, kokekar o.l.på den keramiske toppens ramme, da dette kan forårsake krakkelering eller misfarging på rammen. Dette gjelder ikke komfyrtopper i rustfritt stål.
- Personer med implanterte enheter som støtter vitale funksjoner (f.eks. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat), må sørge for at enhetene ikke påvirkes av induksjonstoppen (induksjonstoppen har en frekvens på 20–50 kHz).

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

Din keramiske komfyrtoppen er bestandig mot temperatursjokk. Den blir ikke skadet verken av varme eller kulde. Komfyrtoppen blir heller ikke skadet om man ved et uhell setter et svært kokekar litt ublidt ned på den.

Komfyrtoppen kan likevel bli skadet ved slag av spisse gjenstander, om for eksempel et saltkar, et krydderglass eller at en annen liten, hard gjenstand faller ned på den.

- Den keramiske komfyrtoppen skal ikke brukes uten at det står kokekar på den. Den skal ikke brukes som benkeplate til å sette fra seg ting på. Pass på at kokekarene som du setter på komfyrtoppen har ren og tørr bunn.
- Hvis du søler sukker eller sukkerholdige matvarer på den keramiske komfyrtoppen, skal dette snarest mulig, helst mens det ennå er varmt, fjernes, slik at et ikke oppstår noen kjemiske reaksjoner.
- Det er ikke tillatt å tilberede matretter som er pakket inn i aluminiumsfolie eller som ligger i aluminiums- eller kunststoffbeholdere, på den keramiske komfyrtoppen.
- Pass på at den keramiske komfyrtoppen ikke skrapes opp av utsmykkede, skarpkantede kokekar eller lignende.
- Husgeråd av kunststoff (skjeer, skåler og lignende) skal ikke legges på den varme keramiske komfyrtoppen, de kan raskt smelte og brenne seg fast. Unngå også å sette tomme kokekar på den varme komfyrtoppen og å bruke kokekar i emalje.
- Hvis det på grunn av mekanisk påvirkning oppstår riper eller sprekker i den keramiske komfyrtoppen, må man koble apparatet fra strømnettet umiddelbart ved å dra pluggen ut av støpselet.

## TIPS FOR ENERGISPARING

- **Unngå å se i grytene når det ikke er nødvendig**

Unngå samtidig å åpne ovnsdøren hvis det ikke er nødvendig.

- **Kun bruk stekeovnen til tilberedelse av større mengder mat**

Kjøtt som veier under 1 kg kan tilbredes mer økonomisk på komfyren.

- **Bruk ovnens restvarme**

Ved tilberedningstider over 40 minutter anbefales det å slå av ovnen 10 minutter før tilberedingen er over.

- **Stek med varmluftfunksjonen**

- **Lukk ovnsdøren omhyggelig**

Varmen kan slippe ut hvis det er smuss på dørpakningene. Det anbefales å fjerne evt. smuss med en gang.

### UTPAKKING



Utstyret er pakket inn i materiale som skulle beskytte det under transporten.

Etter at innpakningen tas av, ber vi om at dere kvitter dere med den på miljøvennlig vis.

Innpakningsmaterialet er 100 % gjenvinnbart, og er merket med riktig symbol.

NB! Innpakningsmaterialet (plastposer, isoporbiter o.l.) skal under utpakningen oppbevares utilgjengelig for barn.

### FRAKOBLING



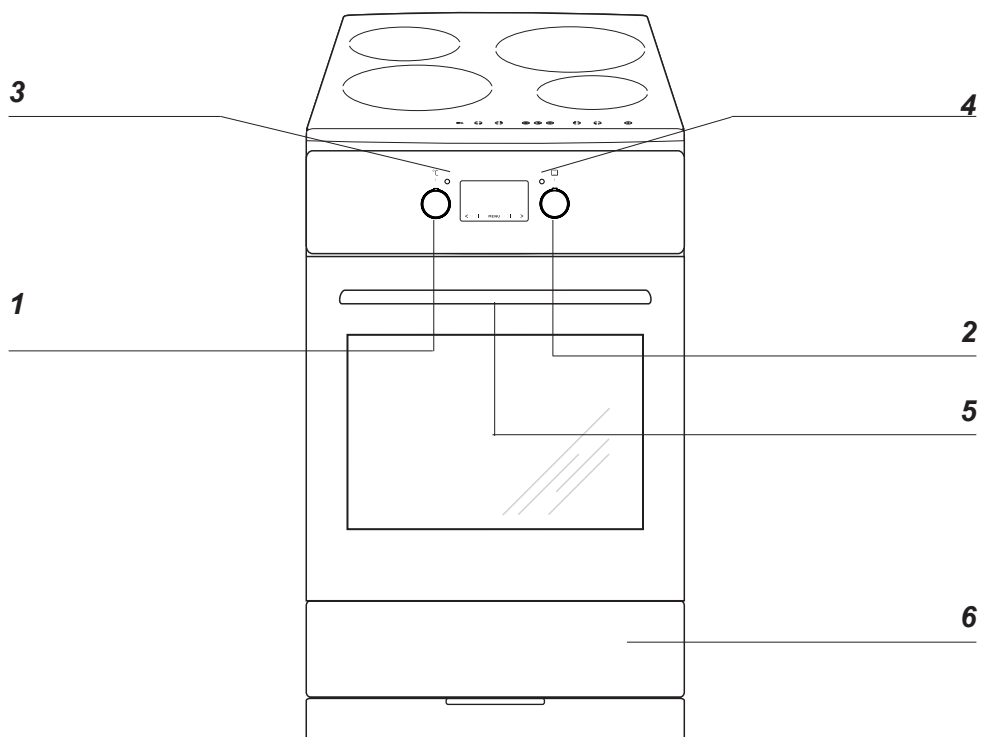
Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vannlige avfalldepot for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder for gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til dette.

Materialer som er anvendt ved fremstilling av elektronisk utstyr, kan gjenvinnes i samsvar med opplysninger på produktenes merkelapper. Gjenbruk av materialer eller hver annen form for resirkulasjon av elementer gjør at du vesentlig bidrar til miljøvern.

Opplysninger om avfallsdepot for elektronikkskrot kan hentes hos kommuneforvaltningen.

# PRODUKTBESKRIVELSE

---



- 1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
- 2 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonene
- 3 Varmeindikator for stekeovn
- 4 Kontrollampe
- 5 Børnesikring
- 6 Skuff



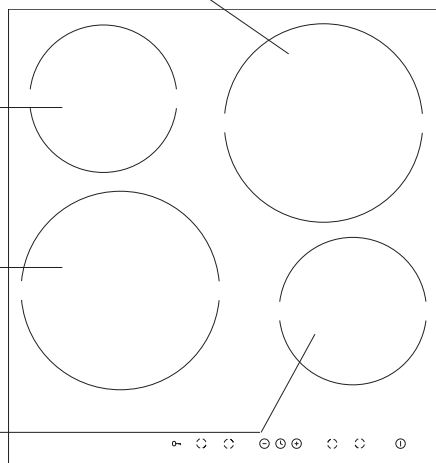
# PRODUKTBESKRIVELSE

Induksjonskokesone med  
**boosterfunksjon** (bak til høyre)

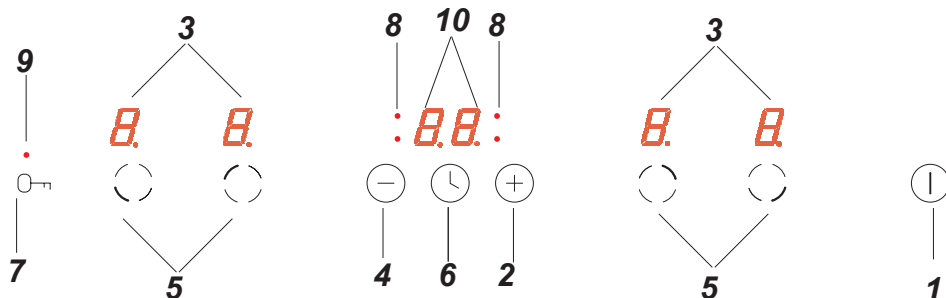
Induksjonskokesone med  
**boosterfunksjon** (bak til  
venstre)

Induksjonskokesone med  
**boosterfunksjon** (foran til  
venstre)

Induksjonskokesone med  
**boosterfunksjon** (foran til høyre)



## Kontrollpanel

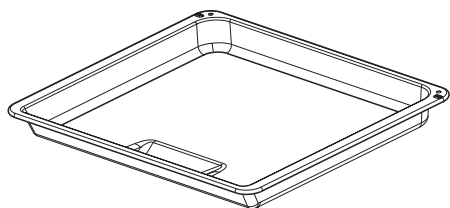


1. Av/på-sensor
2. Knapp for økning av varmeinnstilling
3. Kokesoneindikator
4. Knapp for reduksjon av varmeinnstilling
5. Sensor for valg av kokesone
6. Sensor for timerfunksjon
7. Sensor for barnesikring
8. Indikatorlys for timerfunksjon
9. Indikatorlys for timerfunksjon
10. Display for timerfunksjon

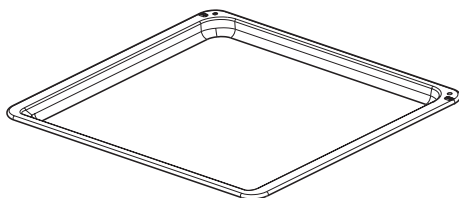
## SPECIFIKASJONER

---

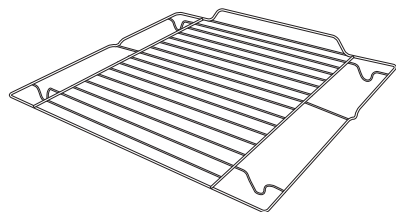
Ovnens tilbehør



*Langpanne*

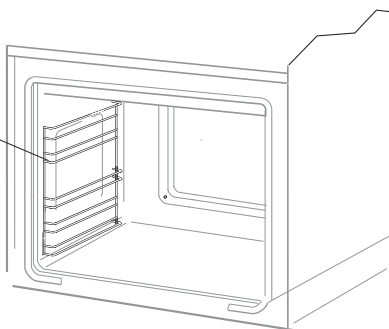


*Stekebrett*



*Grillrist*

*Sideskinner*

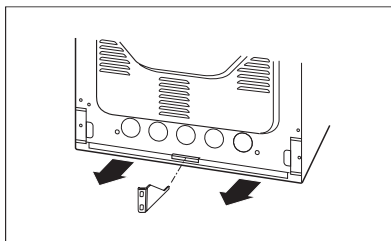
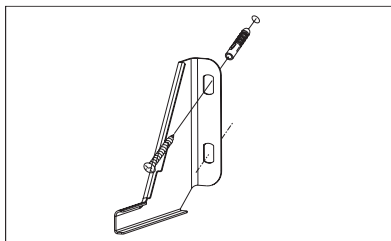
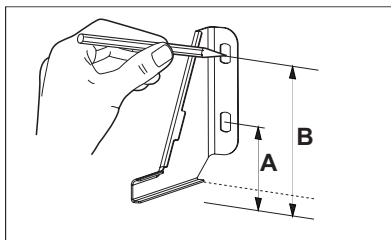


# INSTALLASJON

## Oppstilling av komfyren

- Kjøkkenet skal være tørt og luftig og ha ventilasjon som fungerer godt. Komfyrens oppstilling skal sikre fri adgang til alle betjeningsfunksjonene. Komfyren skal monteres opp på et hardt, jevnt gulv (den skal ikke plasseres på sokkel).
- Unngå å løfte komfyren i topplaten.
- En komfyr bør kun bygges inn i kjøkkenelementer opp til benkeplatens høyde, for eksempel 900 mm fra gulvet. Hvis komfyren plasseres mellom kjøkkenelementer, skal kledning og lim som kledningen er limt med, kunne tåle temperaturer på minst 100 °C. Hvis dette ikke oppfylles kan det medføre at overflaten blir ødelagt, eller at kledningen løsner. Hvis man ikke kjenner til møblenes varmebestandighet, skal komfyren plasseres mellom møblene med en avstand på ca 2 cm.
- Kjøkkenvifter skal monteres i henhold til instruksjonene som er gitt i bruksanvisningen for viften.
- Før komfyren tas i bruk, skal den være i vater. Nivået kan justeres ved hjelp av stillbare ben som ligger i skuffen.

## Montering av veltesikring



Høyde 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

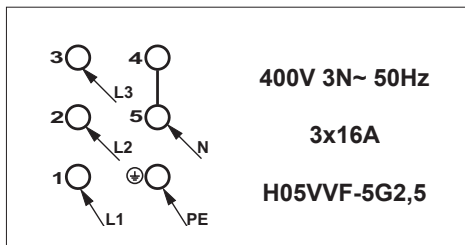
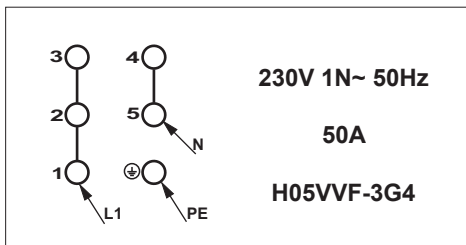
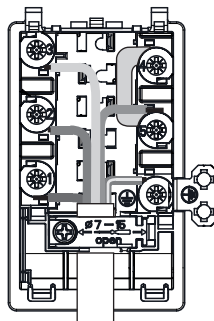
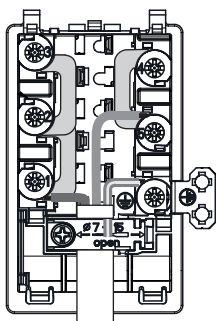
# INSTALLASJON

## Informasjon til installatøren

Komfyren skal kobles til enfase 230V 1N ~ strømforsyning. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som er plassert bak på komfyrens høyre side, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken. Komfyren er utstyrt med en strømkabel. Før du kobler komfyren til strøm, er det viktig at du leser informasjonen nedenfor.

## Komfyrens nettilslutning

- Installasjonen skal kun utføres av en autorisert elektrisk installatør. Med det sikres at gjeldende regler i "Stærkstrømsbekendtgørelsen" blir overholdt.
- Installasjonen skal overholde evt. spesielle krav som er satt av lokale strømleverandører.
- Tilkobling av komfyren krever en separat strømkurs.
- Det er mulig å tilpasse komfyren til å fungere med trefaset 400V 3N ~ strømforsyning ved å bygge bro i tilkoblingsboksen.
- Tilkobling må kun i henhold til tilkoblingsdiagrammene nedenfor.
- Ved tilkobling eller utskifting av tilledningen skal minst en ledning av type H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 eller tilsvarende brukes.
- MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene skal man benytte en sikringsbryter som avbryter alle tilkoblingspunkt og har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryter).



# BETJENING

---

## Klargjøring før bruk

- Fjern innpakkingsmaterialet, tøm skuffen, rengjør området inne i ovnen for beskyttelsesstoffer.
- Stekeovnens utstyr tas ut og vaskes i varmt vann med oppvaskmiddel,
- Ventilasjonen i rommet slås på, eller vinduet åpnes,
- Stekeovnen varmes ordentlig opp (ved 250°C i ca. 30 min.), tilskitning fjernes og vaskes godt,
- Betjening av komfyren utføres i samsvar med sikkerhetsanvisningene.

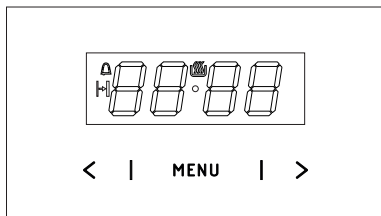
**Ovnens innside skal bare vaskes ved bruk av varmt vann med en liten mengde oppvaskmiddel.**

## Merk!

På komfyrer som er utstyrt med elektronisk ur, blinker "0.00" på displayet når strømmen er tilkoblet. Du må stille inn det elektroniske uret. (Se avsnittet om innstilling av elektronisk ur). Ovnen virker ikke før du har stilt inn uret.

# BETJENING

## Bruke digitalt ur/timer



- MENY** — velg driftsmodus
- > — sensor for høyere innstilling
  - < — sensor for lavere innstilling
  - indikator som viser at apparatet er på
  - minuttur
  - Varighet

### Still inn gjeldende tid

Når kontakten er satt inn i støpselet, eller når strømmen kommer tilbake etter et avbrudd, blinker det digitale displayet og viser **0.00**



- Trykk på **MENY** (eller trykk samtidig på < / >) inntil du ser på displayet og prikken nedenfor symbolet blinker,
- Trykk på < / > innen 7 sekunder for å stille inn tiden.

For å lagre den nye tidsinnstillingen, vent rundt 7 sekunder etter at den er stilt inn. Prikken nedenfor symbolet slutter å blinke.

Du kan justere tiden senere. For å gjøre det, trykker du på < / >, samtidig og justerer tiden mens prikken nedenfor symbolet blinker.

### Merk:

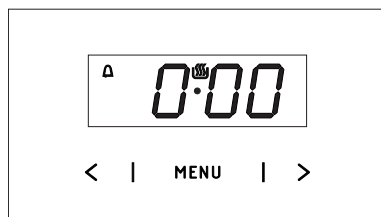
Ovnens kan slås på når du ser symbolet på displayet.

## Minuttur

Minutturet kan aktiveres til enhver tid uansett om andre funksjoner er aktivert eller ikke. Tida kan innstilles innenfor tidsrammer fra 1 minutt til 23 timer 59 minutter.

Slik stiller du inn minutturet:

- trykk på **MENY**, da slutter displayet å blinke :



- bruk < / > sensorene for å stille inn minutturet. Displayet viser den valgte tiden og minutturesymbolet . Når tiden er telt ned, lyder alarmen og ikonet blinker.
- Hold inne **MENY** eller hold < / > inne samtidig for å dempe alarmen, slås av og displayet viser aktuell tid.

### Merk!

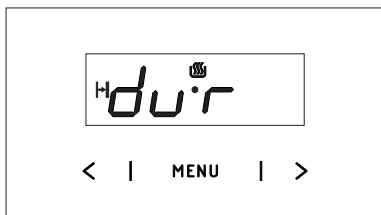
Dersom det ikke trykkes på en knapp, vil alarmen slå seg automatisk av etter rundt 7 minutter.

# BETJENING

## Bruk

Skal stekeovnen slås av automatisk etter ønsket tid:

- For å aktivere varighet, sett ovnens funksjonsknapp til valgt funksjon og temperaturknappen til passende temperatur.
- Trykk på **MENY** gjentatte ganger inntil displayet viser *dur* (duration/varighet) før  symbolet begynner å blinke,



- still inn ønsket varighet fra 1 minutt til 10 timer ved hjelp av **< / >** sensorene.



Den valgte varigheten vil bli memorert etter rundt 7 sekunder. Displayet vil vise nåværende tid og symbolet .

Så snart nedtellingen er ferdig, vil ovnen slå seg på automatisk. Du hører en alarm, og  symbolet blinker.

- Slå av funksjon- og temperaturinnstilling
- Hold inne **MENY** eller hold **< / >** inne samtidig for å dempe alarmen,  slås av og displayet viser aktuell tid.

## Avbryte innstillinger

Du kan når som helst avbryte innstillingene for nedtelling og varighet.

- For å avbryte varighet, trykk på **< / >** samtidig.

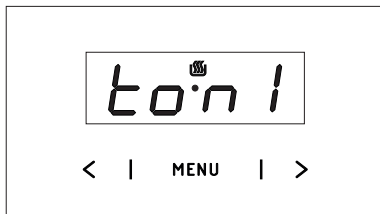
Avbryte tidsinnstilling:

- Trykk på **MENY** sensor for å velge minuttet
- trykk samtidig på **< / >** sensorene

## Endre pipetone

Du kan endre pipetoner slik:

- trykk samtidig på **< / >** sensorene
- Trykk på **MENY** gjentatte ganger for velge *ton* (lyd). Displayet blinker:



- Bruk **< / >** sensorene for å velge ønsket lyd:

Bruk **>** for å velge innstilling 1 til 3

Bruk **<** for å velge innstilling 3 til 1

# BETJENING

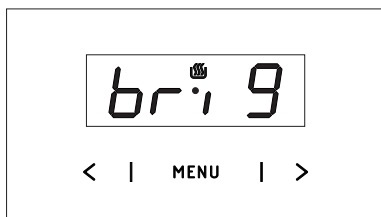
---

## Juster lysstyrken på displayet

Du kan justere lysstyrken på displayet fra 1 til 9, der 1 er mørkest og 9 er lysest. Innstilling av lysstyrke gjelder for et inaktivt kontrollpanel, dvs. dersom det ikke trykkes på en tast i løpet av 7 sekunder.

Du kan justere lysstyrken på displayet slik:

- Trykk samtidig på < / > sensorene,
- Trykk på **MENY** gjentatte ganger for å velge *bri* (brightness/lysstyrke) — innstillingene kan gjøres i rekkefølge *ton* (lyd) *bri* (lysstyrke).



- Bruk < / > sensorene for å velge ønsket lysstyrke:

Bruk > for å velge innstilling 1 til 9

Bruk < for å velge innstilling 9 til 1

### Merk:

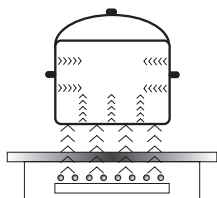
Displayet lyser sterkest når det er aktiv, det vil si at man har trykket på displayet i løpet av de siste 7 sekundene.

### Nattmodus

Displayet dimmes om natten fra kl. 22.00 - 06.00.



## Induksjonstopp – bruksprinsipper



En elektrisk generator leverer strøm til en spole som ligger inne i apparatet. Spolen genererer et magnetfelt, og induisert strøm trenger gjennom et kar som plasseres på platen. Strømmene gjør karet til varmeoverfører, samtidig som platens glassoverflate fortsatt er kaldt.

Dette krever bruk av kar med ferromagnetisk bunn, med andre ord kar som er sensitive for magnetfelt.

Generelt karakteriseres induksjonsteknologien av to fordeler:

- varmen varmer kun opp kokekarene og utnytter dermed varmen optimalt,
- termisk treghet unngås, siden kokingen starter umiddelbart når kjelen plasseres på kokeplaten og avsluttes når den fjernes.

Enkelte lyder kan høres under normal bruk av induksjonstopp, men dette påvirker ikke korrekt drift.

- Lavfrekvent summing. Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt og opphører når det helles vann eller has mat i kokekaret.
- Høyfrekvent piping. Denne lyden oppstår i kokekar som består av flere lag av ulike materialer ved maksimal varmeinnstilling. Lyden øker dersom man bruker to eller flere kokesoner på maksimal varmeinnstilling samtidig. Lyden opphører eller reduseres når varmen reduseres.
- Knirkende lyd. Denne lyden oppstår i kokekar som består av flere lag av ulike materialer. Lydens intensitet avhenger av hvordan maten tilberedes.
- Summing. Når den elektriske kjøleviften går, kan man høre en summing.

De lydene som kan høres under normal bruk av apparatet skyldes kjølevifte, matlagingsmetode, kokekarenes dimensjoner, kokekarenes materiale og varminnstillingen.

Disse lydene er normale og ikke tegn på at noe er galt.

# BETJENING

## Beskyttelsesenheter:

Dersom koketoppen er montert korrekt og brukes korrekt, er det sjelden nødvendig med beskyttelsesenheter.

**Vifte:** beskytter og kjøler styringsenheter og strømkomponenter. Den har to ulike hastigheter og aktiveres automatisk. Viften går når kokeplatene er på og fortsetter å gå frem til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt.

**Temperatursensor:** Temperaturen i de elektroniske kretsene overvåkes kontinuerlig av en temperatursensor. Hvis temperaturen stiger over et trygt nivå, vil beskyttelsessystemet redusere kokesonens varmeinnstilling eller slå av kokesonene ved siden av de overopphetede elektroniske kretsene.

**Kardeteksjon:** lar koketoppen oppdage kjeler plassert på en kokesone. Mindre gjenstander plassert på kokesonen (f.eks. skjær, kniver eller ringer ...) blir ikke gjenkjent som kjeler, og koketoppen vil ikke fungere.

## Kokekarsensor

Kokekarsensoren er montert i induksjonskoketopper. Kokekarsensoren starter oppvarmingen automatisk hvis et kokekar registreres på en kokesone, og stopper oppvarmingen hvis kokekaret fjernes. Dette bidrar til å spare strøm.

- Når et egnet kokekar plasseres på en kokesone, viser displayet varmeinnstillingen.
- Induksjon krever bruk av et egnet kokekar med ferromagnetisk bunn (se tabellen)

Hvis det ikke er plassert et kokekar på en kokesone, eller kokekaret er uegnet for induksjonstoppen, vises symbolet . Kokesonen vil ikke fungere. Hvis det ikke registreres et kokekar innen ti minutter, slås kokesonen av.

Slå av kokesonen ved hjelp av berøringskontrollene i sensorfeltet, i stedet for å fjerne pannen/kokekaret.



**Kokekarsensoren fungerer ikke som en av/på-sensor.**

Induksjonskoketoppen er utstyrt med elektroniske, berøringsfølsomme sensorfelt som opereres ved å berøre det markerte området med en finger.

Du vil høre et lydsignal hver gang du berører et sensorfelt.

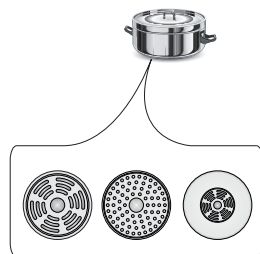
Hvis du slår apparatet av eller på eller endrer varmeinnstillingen, bør du merke deg at bare ett sensorfelt kan berøres av gangen. Hvis du berører to eller flere sensorfelt samtidig (bortsett fra timerfunksjonen og barnesikringen), vil apparatet ignorere kontrollsignalene. Hvis sensorfeltene berøres i lang tid, kan det utløses en feilmelding. Når du er ferdig med matlagingen må du slå av kokesonen ved hjelp av kontrollsensorfeltene, og ikke stole utelukkende på kokekarsensoren.

## Valg av kokekar for induksjonskoking



### Kokekarenes egenskaper.

- Bruk alltid kokekar av høy kvalitet med perfekt, falt bunn. Dette hindrer at det danner seg lokale områder som blir ekstra varme og der maten kan brenne seg fast. Kjeler og panner i tykt stål sikrer en jevn varmefordeling.
- Sørg for at kokekarets underside er tørr: når du fyller et kokekar eller bruker kokekar som er tatt ut av kjøleskapet, må du passe på at undersiden på kokekaret er helt tørr før du setter det på kokesonen. Dette er for å unngå å gjøre kokekarens overflate skitten.
- Lakk hindrer at varmen unnslipper og reduserer dermed oppvarmingstiden og strømforbruket.
- For å avgjøre om et kokekar er egnet, kan du sjekke om bunnen lar seg tiltrekke av en magnet.
- **Kokekarets bunn må være flat for at induksjonsmodulens temperaturkontroll skal fungere optimalt.**
- **En konkv bunn eller en bunn med en kraftig stanset produsentlogo kan påvirke temperaturkontrollen for induksjonsmodulen og føre til overoppheting av stekepannen eller kokekaret.**
- **Ikke bruk skadde kokekar, for eksempel kokekar med deformert bunn. Det kan gi sterk varmeutvikling.**
- Dersom man bruker et stort, ferromagnetisk kokekar med en diameter som er mindre enn den totale diameteren på kokefeltet, varmes bare den ferromagnetiske bunnen opp. Dette resulterer i en situasjon hvor det ikke er mulig å oppnå en ensartet fordeling av varmen i kokekaret. Dersom det ferromagnetiske område blir redusert på grunn av aluminiumdeler, kan dette redusere det effektivt oppvarmede område. Det kan oppstå problemer med registrering av kokekar. For å oppnå optimale tilberedningsresultater, bør diameteren på den ferromagnetiske basen passer til kokesonen. Dersom kokesonen ikke gjenkjenner kokekaret, kan det være lurt å prøve en mindre kokesone.



## BETJENING

Bruk kun kokekar av ferromagnetiske materialer som:

- emaljert stål
- støpejern
- spesielt utviklede kokekar i rustfritt stål som er beregnet på induksjon.

|                               |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                        |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Merking av kokekar</b>     |                                                                                                                                             | <b>Se etter merking som viser at kokekaret er egnet for induksjon.</b> |
|                               | Bruk magnetiske kokekar (emaljert stål, rustfritt ferrittstål eller støpejern). „Magnettesten” er den enkleste måten å finne egnede kokekar på. Finn en generisk magnet, og sjekk om den fester seg til bunnen av kokekaret. |                                                                        |
| <b>Rustfritt stål</b>         | Kokekaret registreres ikke                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
|                               | Med unntak av kokekar av ferromagnetisk stål                                                                                                                                                                                 |                                                                        |
| <b>Aluminium</b>              | Kokekaret registreres ikke                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
| <b>Støpejern</b>              | Høy effektivitet                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
|                               | Forsiktig: Kokekaret kan ripe koketoppens overflate                                                                                                                                                                          |                                                                        |
| <b>Emaljert stål</b>          | Høy effektivitet                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
|                               | Det anbefales å bruke kokekar med flat, tykk og glatt bunn                                                                                                                                                                   |                                                                        |
| <b>Glass</b>                  | Kokekaret registreres ikke                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
| <b>Porselen</b>               | Kokekaret registreres ikke                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
| <b>Kokekar med kobberbunn</b> | Kokekaret registreres ikke                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |

Den minste anvendbare diameteren for et kokekar på en kokesone:

| Kokesonens diameter | Minste diameter på bunnen av et emaljert kokekar i stål |
|---------------------|---------------------------------------------------------|
| (mm)                | (mm)                                                    |
| 160 - 180           | 110                                                     |
| 180 - 200           |                                                         |
| 210 - 220           |                                                         |
| 220 x 190           | 125                                                     |
| 260 - 280           |                                                         |

Den minste diameteren for kokekar som ikke er produsert i emaljert stål kan variere.

# BETJENING

---

## **Kontrollpanel**

- Alle displayene vil lyse en kort stund umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømmettet. Induksjonstoppen er deretter klar til bruk.
- Induksjonskokerstoppen er utstyrt med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelt som betjenes ved å berøre det markerte området med en finger i minst ett sekund.
- Når du berører et sensorfelt, bekreftes dette ved hjelp av et lydsignal.



**Ingen gjenstander må plasseres på sensorfeltene (da dette kan føre til feil). Berøringssensorfeltene må alltid holdes rene.**

## **Slå på apparatet**

---

Du slår på apparatet ved å berøre av/på-sensorfeltet (1) i minst ett sekund. Alle displayene (3) viser tallet "0".



**Hvis du ikke berører et sensorfelt i løpet av 10 sekunder, slår apparatet seg av.**

## **Slå på kokesonen**

---

Etter at apparatet er slått på ved hjelp av av/på-sensoren (1), velger du en kokesone (5) i løpet av de neste 10 sekundene.

1. Når du berører et sensorfelt (5) for å velge en kokesone, vil tallet "0" pulsere på den korresponderende indikatorskjermen for varmeinnstillingen.
2. Still inn ønsket varmeinnstilling ved bruk av sensorfeltene "+" (2) eller "-" (4).



**Hvis du ikke berører et sensorfelt i løpet av 10 sekunder fra apparatet er slått på, vil kokesonen slå seg av.**



**En kokesone er aktiv når den viser et tall eller en bokstav. Dette betyr at du kan stille inn eller endre varmeinnstillingen for kokesonen.**

## **Velg kokesonens varmeinnstilling**

---

Når tallet "0" pulserer på kokesonedisplayet (3), kan du stille inn den ønskede temperaturen ved bruk av sensorfeltene "+" (2) eller "-" (4).

# BETJENING

---

## Slå av kokesoner

---

- En kokesone må være aktiv. Displayet for varmeinnstillingen pulserer.
- For å slå av en kokesone, berører du av/på-sensorfeltet, eller berører sensoren (5) i tre sekunder.

## Slå av apparatet

---

- Apparatet er slått på når minst én kokesone er i bruk.
- Du slår av apparatet ved å berøre av/på-sensoren (1).

Hvis en kokesone fortsatt er varm, vil det relevante displayet (3) vise bokstaven "H" for å indikere restvarme.

## Boosterfunksjon "P"

---

Boosterfunksjonen øker den nominelle effekten for kokesonen med Ø på 210-220 mm fra 2000 W til 3000 W.

Kokesone med Ø 160-180 mm fra 1200 W til 1400 W,

Du aktiverer boosterfunksjonen ved å velge kokesonen, sette varmeinnstillingen til "9" og deretter berøre sensorfeltet "+" (2) på nytt. Bokstaven "P" vises på displayet.

Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke på sensorfeltet "-" (4) for å redusere varmeinnstillingen, eller ved å løfte kokekaret av kokesonen.



**For kokesonene på 210-220 mm og 160-180 mm , er bruk av boosterfunksjonen begrenset til 10 minutter. Etter at boosterfunksjon er automatisk deaktivert, fortsetter kokesonen med nominell effekt.**

**Boosterfunksjon kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphetes.**

**Selv om kokekaret løftes opp fra kokesonen, vil boosterfunksjonen forbli aktiv og nedtellingen fortsette.**

**Hvis apparatets elektroniske kretser eller induksjonsspoler overopphetes mens boosterfunksjonen er aktiv, vil den automatisk deaktiveres. Kokesonen fortsetter med nominell effekt.**

# BETJENING

---

## Styring av boosterfunksjonen

---



**Avhengig av modellen, blir kokesonene sammenkoblet vertikalt eller diagonalt. Total strøm er delt på de sammenkoblede kokesonene.**

**Hvis du forsøker å aktivere Booster-funksjonen for begge kokesonene samtidig, vil maksimalt strømforbruk overskrides. I så fall reduseres varmen til den først aktiverte kokesonen til det høyeste tilgjengelige nivå.**

## Barnesikring

---

Barnesikringsfunksjonen beskytter barn mot utilsiktet bruk av apparatet. Apparatet kan kun brukes når barnesikringen er deaktivert.

Barnesikringen kan aktiveres både når apparatet er slått av og på.

### Aktivere/deaktivere barnesikringen

---

Berør føleren (7) i fem sekunder for å aktivere/deaktivere barnesikringen. Indikatorlyset (9) lyser når barnesikringen er aktivert.



**Barnesikringen forblir aktivert til den deaktiveres, også etter at apparatet er slått av og deretter på igjen. Barnesikringen vil deaktiveres dersom apparatet kobles fra strømuttaket.**

## Restvarmeindikator

---

Varme som akkumuleres i kokesonen etter matlaging, kalles "restvarme". Apparatet viser to ulike restvarmenivåer. Når en kokesones temperatur er over 60 °C, og kokesonen eller apparatet er slått av, viser det gjeldende kokesonedisplayet bokstaven "H". Restvarmeindikatoren vises så lenge kokesonens temperatur overskrider 60 °C. Når temperaturen for en kokesone er over 45 °C og 60 °C, viser det gjeldende kokesonedisplayet bokstaven "h", som indikerer lav restvarme. Når temperaturen for en kokesone er under 45 °C, slås restvarmeindikatoren av.



**Når restvarmeindikatoren er på må du ikke ta på kokesonen, da du kan brenne deg! Plasser heller ikke varmefølsomme gjenstander på kokesonen!**



**Under et strømbrudd vil ikke restvarmeindikatoren vise bokstaven "H". Kokesonene kan imidlertid fortsatt være varme!**

# BETJENING

## Begrense brukstiden

For å øke effektiviteten, er induksjonstoppen programmert inn med en begrenset brukstid for hver av kokesonene. Maksimal brukstid velges i henhold til den siste valgte varmeinnstillingen.

Hvis du ikke endrer varmeeffekten over lengre tid (se tabell), slås den gjeldende kokesonen automatisk av, og restvarmeindikatoren aktiveres. Vi anbefaler imidlertid at du slår på og betjener de enkelte kokesonene i henhold til bruksanvisningen.

| Varmeinnstillinger for tilberedning av mat | Lengste brukstid (timer) |
|--------------------------------------------|--------------------------|
| <b>L</b>                                   | 8                        |
| 1                                          | 8                        |
| 2                                          | 8                        |
| 3                                          | 5                        |
| 4                                          | 5                        |
| 5                                          | 5                        |
| 6                                          | 1,5                      |
| 7                                          | 1,5                      |
| 8                                          | 1,5                      |
| 9                                          | 1,5                      |
| P                                          | 0,16                     |

## Automatisk oppvarmingsfunksjon

- Berør sensor **(5)** for å aktivere den valgte kokesonen
- Berør deretter "+" **(2)** eller "-" **(4)** for å stille inn varmeinnstillingen du ønsker fra 1-8, før du trykker på sensoren **(5)** på nytt.
- Displayet vil veksle mellom å vise bokstaven A og varmeinnstillingen.

**Etter en viss tid med bruk av boosterfunksjonen, går kokesonen tilbake til den innstilte varmen, som vil vises på displayet.**

| Varmeinnstillinger for tilberedning av mat | Varmeinnstillinger for tilberedning av mat |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                                            | -                                          |
| 1                                          | 0,8                                        |
| 2                                          | 1,2                                        |
| 3                                          | 2,3                                        |
| 4                                          | 3,5                                        |
| 5                                          | 4,4                                        |
| 6                                          | 7,2                                        |
| 7                                          | 2                                          |
| 8                                          | 3,2                                        |



Hvis et kokekar løftes opp fra kokesonen og settes tilbake før nedtellingen for oppvarmingen er fullført, fortsetter oppvarmingsfunksjonen og nedtellingen til den er fullført.



# BETJENING

---

## Timerfunksjon

---

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet. Den kan også brukes som en kjøkkentimer.

### Stille inn timerfunksjonen

---

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet. Den kan også brukes som en kjøkkentimer.

- Berør sensorfeltet (5) for å velge en kokesone. Tallet "0" vil pulsere.
- Berør sensorfeltene "+"- (2) eller "- " (4) for å stille inn ønsket varmeinnstilling fra 1 til 9.
- Aktiver deretter timerfunksjonen ved å berøre sensorfeltene(6) i løpet av 10 sekunder.
- Berør sensorfeltet "+" (2) eller "- " (4) for å stille inn ønsket koketid (01 til 99 minutter).
- Indikatorlyset (8) for timerfunksjonen for den relevante kokesonen vil lyse.



**Nedteilingstiden for timerfunksjonen kan stilles inn individuelt for de enkelte kokesonene.**



**Hvis mer enn én timerfunksjon er stilt inn, vil den korteste varigheten vises på displayet. Timerens indikatorlys(8) for den relevante kokesonen vil blinke.**

## Endre tid for timerfunksjonen

---

Tidsinnstillingene for timerfunksjonen kan endres til en hver tid.

- Berør sensorfeltet (5) for å velge en kokesone. Displayet vil pulsere.
- Aktiver deretter timerfunksjonen ved å berøre sensorfeltene(6) i løpet av 10 sekunder.
- Bruk sensorfeltet "+" (2) eller "- " (4) til å justere innstillingen for timerfunksjonen.

## Kontrollere tidsinnstillingen for timerfunksjonen

---

Du kan til enhver tid sjekke timerfunksjonens fremdriften ved å berøre sensorfeltet (6) for timeren. Timerfunksjonens indikatorlys (8) for en relevant kokesone vil blinke.

# BETJENING

---

## Slå av timerfunksjonen

---

Når den innstilte tiden har utløpt vil du høre et lydsignal, som du kan dempe ved å berøre et hvilket som helst sensorfelt. Hvis du ikke berører et sensorfelt, vil lydsignalet automatisk stoppe etter to minutter.

Stoppe timerfunksjonens nedtelling før den innstilte tiden har utløpt:

- Berør sensorfeltet **(5)** for å velge en kokesone. Displayet lyser.
- Berør deretter sensoren **(6)** i tre sekunder, eller juster tidsinnstillingen til "00" ved bruk av "+" **(2)** eller "-" **(4)**.

## Kjøkkentimer

---

Hvis ingen kokesone er i bruk, kan timerfunksjonen brukes som en vanlig kjøkkentimer.

## Stille inn kjøkkentimeren

---

Hvis apparatet er slått av:

- Slå på apparatet ved å trykke av/på-sensoren **(1)**.
- Berør deretter sensoren **(6)** for å aktivere kjøkkentimeren.
- Bruk sensorfeltene "+" **(2)** eller "-" **(4)** til å justere innstillingene for kjøkkentimeren.

## Stoppe kjøkkentimeren

---

Når den innstilte tiden har utløpt vil du høre et lydsignal, som du kan dempe ved å berøre et hvilket som helst sensorfelt. Hvis du ikke berører et sensorfelt, vil lydsignalet automatisk stoppe etter to minutter.

Stoppe timerfunksjonens nedtelling før den innstilte tiden har utløpt:

- Berør sensoren **(6)** i tre sekunder, eller juster tidsinnstillingen til "00" ved bruk av "+" **(2)** eller "-" **(4)**.
- Kjøkkentimerens funksjon påvirker ikke bruk av kokesonene.



**Kjøkkentimeren tilbakestilles når timerfunksjonen aktiveres.**

# BETJENING

---

## Hold maten varm

---

Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen vil ha en lav temperatur. Kokesonens varmeinnstilling vil automatisk justeres, slik at maten holdes varm med en temperatur på rundt 65 °C. Med denne funksjonen kan ferdig tilberedt mat holdes varm og smaksrik, uten å brenne seg fast i bunnen av kokekaret. Funksjonen kan også brukes til å smelte smør eller sjokolade.

For at hold varm-funksjonen skal fungere korrekt, må du bruke en flatbunnet gryte eller panne, slik at bunntemperaturen måles nøyaktig av temperatursensoren som er montert i kokesonen.

Hold varm-funksjonen kan aktiveres for samtlige kokesoner.

På grunn av faren for vekst av mikroorganismer, anbefales vi ikke at maten holdes varm i lang tid. Hold varm-funksjonen slås derfor av etter to timer.

Hold varm-funksjonen er enda en varmeinnstilling tilgjengelig mellom **"0"** og **"1"**, og som vises på displayet med symbolet **"L"**.

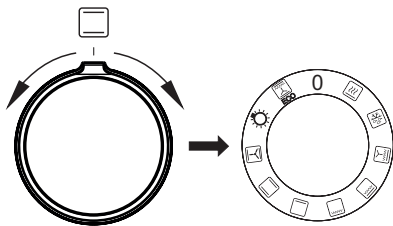
Hold varm-funksjonen aktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet **Slå på kokesonen**

Hold varm-funksjonen deaktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet **Slå av kokesoner**

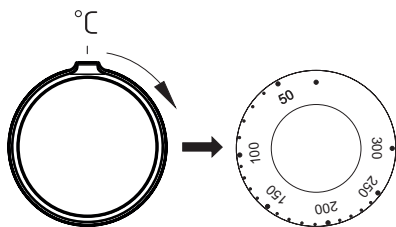
# BETJENING

## Ovnens funksjoner og betjening

I multifunksjonsovnene kan du tilberede mat med tradisjonell over- og undervarme samt grillfunksjon og på den måten utnytte fordelene ved alle tilberedningsprinsippene. Ovnen styres ved hjelp av en funksjonsvelgerknapp som vris til ønsket funksjon



og en reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen vris til ønsket temperatur.



For at ovnen skal kunne slås av, må begge knappene stilles i posisjonen "●"/"0".

### Merk!

Ovnen varmes ikke opp før ovnstemperaturen er stilt inn.

## Stekeovnens funksjonsvelger



### Lynoppvarming

Varmluft + grill



### Optiming

Bruk denne innstillingen til opp-tining av frossen kake og brød.



### Vifte og intensiv grill

Med dette systemet slås grillelementet av og på vekselvis. Mens elementet er av, fordeler viften varmen fra grillelementet over maten. På denne måten blir kjøttet brunt og sprøtt over det hele. Varmluftsgrilling er spesielt godt egnet for store kjøttstykker og fjærkre.



### Supergrill (Grill og overvarme)

Hele grillelementet blir varmt. Flere steker, pølser, fisk eller brød kan grilles.



### Grill

Kun den midterste delen av grillelementet slås på. Dette er spesielt godt egnet for små porsjoner. Legg maten midt på risten. Denne metoden er energikonsparerende.



### Undervarme

Underelementet kan evt. brukes på slutten av steketiden hvis du vil ha en litt sprøere bunn på baksten.

# BETJENING



## Tradisjonell oppvarming (over- og undervarme)

Både topp- og bunnelementene er innkoblet. Dette er meget godt egnet ved steking av kaker; brød, sukkerbrød eller fruktkaker på bare ett plan. Det konvensjonelle systemet er også spesielt godt egnet for magert kjøtt.



## Overvarme, undervarme og varmluft

Innstillingen benyttes til baking av kaker.



## Lys i stekeovn



ECO

## ECO-oppvarming

Dette er en optimert varmefunksjon som sparer energi når maten tilberedes. I denne posisjonen er lyset i ovnen slått av.

Når du skruer på ovnen, indikeres det med at to signallamper lyser. Ett **8**, som indikerer at ovnen fungerer og et **7** som vil slukke etterhvert som ovnen når valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler om å plassere retten i en ferdig oppvarmet oppovn, skal dette ikke gjøres før det **7** lyset slukkes for første gang. Mens du baker, vil det **7** lyset slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen. Det **8** lyset kan også slås på ved hjelp av bryteren "ovnsbelysning".

## Bruk av grillelementet

Grillprosessen forårsakes av at infrarøde stråler virker på maten, og disse utskilles av grillens glødende varmeelement.

For å slå grillen på skal man:

- sette stekeovnsbryteren i posisjonen merket med symbolet grill ,
- varme ovnen i ca. 5 min (med stengt stekeovnsdør),
- sette stekeplaten med matretten inn på riktig høyde i ovnen, og ved spydsteking skal langpannen settes i skinnen rett under spydet, for oppsamling av fett,
- stenge stekeovnsdøren.

For funksjonen grill eller supergrill skal man stille inn temperaturen på 210 °C, og for funksjonen grilling med blæser stiller man maksimalt inn på 190 °C.

### Viktig!

Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.

Når grillen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme.

Det anbefales at barn ikke kommer i nærheten av komfyren under bruk.

## BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

---

### Baking

- Det anbefales at kaker bakes på bakplatene som fulgte med utstyret fra fabrikken.
- Ved bruk av varmluftsfunksjonen, er det ikke nødvendig å forvarme ovnen.
- Før du tar kaken ut av ovnen, skal du kontrollere om kaken er gjennomstekt ved hjelp av en trepinne (hvis kaken er gjennomstekt, skal pinnen være tørr og ren etter at du har stukken den i kaken).
- Det anbefales å la kaken stå i ca 5 minutter i ovnen, etter at ovnen er slått av.
- Når du bruker varmluftsfunksjonen, er steketemperaturen som regel ca 20-30 grader lavere i forhold til tradisjonell baking (med over-og undervarme).
- Temperaturene for baking er kun veiledende temperaturer, og de kan justeres etter egne erfaringer.

### Steking av kjøtt

- Ved steking av kjøtt i større mengder (over 1 kg) anbefales det å bruke stekeovn. Mindre kjøttmengder tilberedes på komfyren.
- Det anbefales å bruke ildfaste fat til steking. Håndtakene på disse fatene skal også være ildfaste.
- Når du steker på grillristen, anbefales det å sette inn en bakeplate med litt vann på nederste hylle.
- Det anbefales å vende kjøttet minst en gang under steketiden. Under steking kan du også overrisle kjøttet med kjøttkraften som oppstår under steking.

# BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

## ECO oppvarming

- ECO oppvarming er en optimert varmefunksjon som sparer energi når maten tilberedes.
- Du kan ikke redusere tilberedningstiden ved å velge en høyere temperatur. Det anbefales at du varmer opp ovnen på forhånd.
- Du bør ikke endre temperaturinnstillingen og ikke åpne døren mens maten tilberedes.

### Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

| Type matrett            | Ovnfunksjoner                                                                         | Temperatur (°C) | Nivå  | Tid i minutter |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|----------------|
| Sukkerbrød              |  ECO | 180 - 200       | 2 - 3 | 50 - 70        |
| Gjærbakst /<br>formkake |  ECO | 180 - 200       | 2     | 50 - 70        |
| Fisk                    |  ECO | 190 - 210       | 2 - 3 | 45 - 60        |
| Storfe                  |  ECO | 200 - 220       | 2     | 90 - 120       |
| Svin                    |  ECO | 200 - 220       | 2     | 90 - 160       |
| Kylling                 |  ECO | 180 - 200       | 2     | 80 - 100       |

## BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og over- og undervarme)

| Type matrett         | Type oppvarming                                                                    | Temperatur (°C)         | Nivå  | Klokkeslett (min.)    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sukkerbrød           |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Sukkerbrød           |   | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Gjærbakst / formkake |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Gjærbakst / formkake |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Fisk                 |   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Fisk                 |   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Pølser               |   | 210                     | 4     | 14 - 18               |
| Storfe               |   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Svin                 |   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Kylling              |   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Kylling              |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Grønnsaker           |   | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Grønnsaker           |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

Tidene gjelder for mat som settes inn i kald ovn. Dersom ovnen er forhåndsoppvarmet, kan tiden reduseres med 5-10 minutter.

<sup>1)</sup> Forvarm

<sup>2)</sup> Steke mindre enheter

Merk: Tallene i tabellene er omtrentlige og kan tilpasses din egen erfaring og preferanser.



## TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

### Steking

| Type matrett         | Tilbehør                                 | Nivå                                                                    | Type oppvarming                                                                     | Temperatur (°C)         | Steketid <sup>2)</sup> (min.) |
|----------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| Småkaker             | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett<br>Langpanne                  | 2 + 4<br>2 – stelebrett<br>eller langpanne<br>4 - stekebrett            |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>         |
| Kjeks                | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett<br>Langpanne                  | 2 + 4<br>2 – stelebrett<br>eller langpanne<br>4 - stekebrett            |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
| Sukkerbrød uten fett | Rist + sort kakeform diameter 26 cm      | 3                                                                       |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>         |
| Eplepai              | Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm | 2<br>sorte kakeformer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>         |

<sup>1)</sup>Forvarm, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

<sup>2)</sup>Tidene gjelder når en rett settes inn i kald ovn. Dersom ovnen er forhåndsoppvarmet, kan tiden reduseres med 5-10 minutter.

## TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

### Grilling

| Type matrett | Tilbehør                                     | Nivå                      | Type oppvarming | Temperatur (°C)   | Klokkeslett (min.)                |
|--------------|----------------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|-----------------------------------|
| Loff         | Rist                                         | 4                         |                 | 210 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                         |
|              | Rist                                         | 4                         |                 | 210 <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Hamburgere   | Rist + langpanne<br>(for å samle opp dråper) | 4 - rist<br>3 - langpanne |                 | 210 <sup>1)</sup> | 1. side 10 - 15<br>2. side 8 - 13 |

Forvarm i 5 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

Forvarm i 8 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

### Steking

| Type matrett | Tilbehør                                     | Nivå                      | Type oppvarming | Temperatur (°C) | Klokkeslett (min.) |
|--------------|----------------------------------------------|---------------------------|-----------------|-----------------|--------------------|
| Hel kylling  | Rist + langpanne<br>(for å samle opp dråper) | 2 - rist<br>1 - langpanne |                 | 180 - 190       | 70 - 90            |
|              | Rist + langpanne<br>(for å samle opp dråper) | 2 - rist<br>1 - langpanne |                 | 180 - 190       | 80 - 100           |

Tidene gjelder for mat som settes inn i kald ovn. Dersom ovnen er forhåndsoppvarmet, kan tiden reduseres med 5-10 minutter.

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

---

**Før du rengjør den må du forsikre deg om at den er slått av og at alle bryterne står i stilling "●" / „0". Du må ikke begynne å rengjøre den før den er kald.**

## Stekeovn

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

- Forsøk ikke å holde ovnen ren ved å legge aluminiumsfolie i bunnen.
- Rengjør ovnen — om nødvendig — så snart som mulig etter bruk (hver gang). Bruk aldri sterke, ripede skure- eller pussemidler. Bruk kun anbefalt ovnsspray.
- La stekeovnsdøren stå åpen en stund etter våt rengjøring, så fuktigheten kan slippe ut.
- Dampkoking og hermetisering forårsaker kraftig fuktighetsdannelse i ovnen. Sørg for å la stekeovnen tørke godt. Ellers kan det oppstå rustskader.

## Keramisk komfyrtopp

Rengjør din keramiske komfyrtopp regelmessig, og helst når den er lunken eller kald. Unngå gjentatt fastbrenning av smuss.

Vi anbefaler:

- Pass særlig godt på at ikke sukker eller syreholdige matvarer får brenne seg fast.
- Aluminiumsfolie og kokekar i plast kan skade den keramiske komfyrtoppen hvis de smelter og ikke blir fjernet *umiddelbart*.
- Lett tilsmussing som ikke er fastbrent tørker du av med en ren fuktig klut.
- Alle fastbrente matrester og lignende fjerner du enkelt med skrapen.
- Kalkbelegg og avsetninger fra vannet, fettflekker og misfarging med metallisk glans fjernes ved hjelp av et spesialmiddel til glaskeramiske koketoppe.

## SteamClean

Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i stekeovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.

Sett temperaturregulator til 50 grader, mens funksjonsregulator til posisjon: "over- og undervarme" og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.

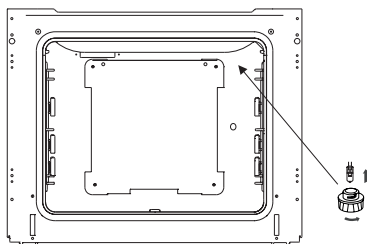
Deretter åpne stekeovnen og tørke innvendige vegger med en klut eller svamp. Til slutt vask hele innvendige delen forsiktig. Benytt mildt vann tilsatt rengjøringsmiddel.

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Skifte halogenpære i ovnen

**Før du skifter halogenpæren, må du passe på at apparatet er koblet fra strømmen, slik at du unngår elektrisk støt.**

1. Koble apparatet fra strømuttaket
2. Ta hyller og brett ut av ovnen.
3. Skru av og vask lampedekslet, og tørk det deretter grundig.
4. Trekk ut halogenpæren ved hjelp av en klut eller papir. Om nødvendig kan du erstatte halogenpæren med en ny.
  - spenning 230 V
  - effekt 25 W
5. Sett halogenpæren tilbake på plass.
6. Skru på lampedekslet.



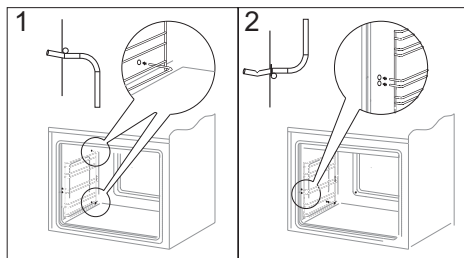
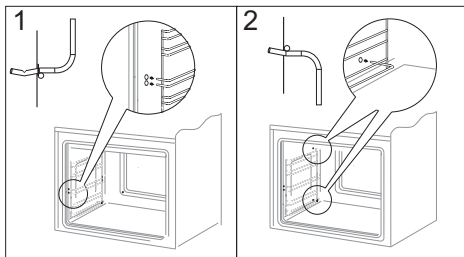
Ovnslamp

**Viktig! Pass på ikke å berøre halogenpæren direkte med fingrene.**

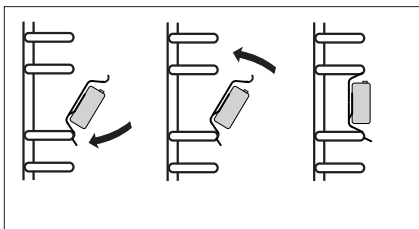
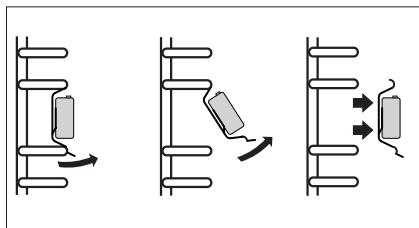
## Sidekinner med teleskoputdrag

(det er ikke teleskoputtrekk i alle ovnsmodeller)

For å ta ut disse til vask, skal man dra i festet som befinner seg på forsiden, deretter bøye tilbake skinnen og dra den ut av det bakre festet.



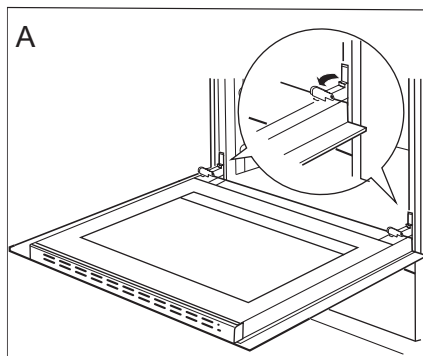
Rengjør teleskoputtrekkene og ovnsribberne i varmt såpevann, og tørk dem deretter godt av. Monter teleskoputtrekkene ved å klikke dem på ovnsribberne.



# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Demontering av ovnsdøren

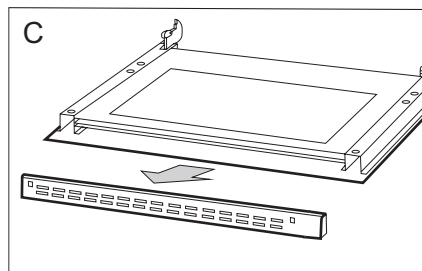
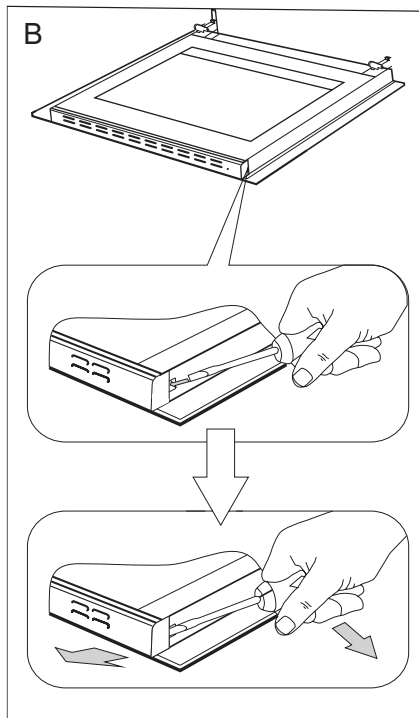
For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig på hengselsarmene. Etter at døren er satt på skal sikringen senkes. Å unnlate å senke sikringen kan forårsake skader på hengselen når man forsøker å lukke døren.



Løfting av sikringen på hengslene

## Avmontering av det indre glasset

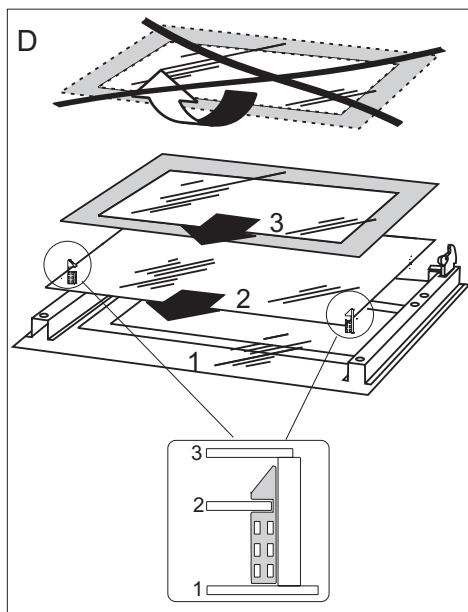
1. Bruk et flatt skrujern til å vippe av den øvre dørlisten ved å presse den forsiktig opp på sidene (fig. B).
2. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

3. Ta glasset ut av holderene (Fig. D). Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.

**Viktig! Ikke press inn den øvre listen i på begge sider av døren samtidig.** For at den øvre stripen skal sitte korrekt, må du først dytte den venstre enden av listen inn døren og deretter trykke på høyre side til du hører et „klikk”. Deretter trykker du inn venstre ende til du hører et „klikk”.



## FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

---

I enhver feilsituasjon skal man:

- slå av komfyrens arbeidselementer
- stenge av strømtilførselen
- enkelte småfeil kan bruker selv fjerne ved å følge retningslinjene under. Før dere ringer service skal du kontrollere de enkelte punkter i tabellen.

| PROBLEM                               | ÅRSAK                    | FREMGANGSMÅTE                                                                         |
|---------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Det elektriske utstyret fungerer ikke | Brudd i strømtilførselen | Sjekk sikringen i husets elektriske installasjon, bytt ut sikringen hvis den er røket |
| Stekeovnens belysning fungerer ikke   | løs eller skadet pære    | Skru pæren inn eller bytt ut røket pære (se i kapittelet Rengjøring og vedlikehold)   |

## TEKNISK OPPLYSNINGER

|                                                                      |                 |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Nominell spenning                                                    | 230~50Hz        |
| Nominell effekt                                                      | max.10,9 kW     |
| Komfyrens dimensjoner                                                | 90 / 50 / 60 cm |
| Strømforbruk i hviletilstand [W]                                     | 0,8             |
| Strømforbruk i avslått tilstand [W]                                  | -               |
| Strømforbruk i nettverkstilkoblet hviletilstand [W]                  | -               |
| Tid for automatisk overgang til hviletilstand/avslått tilstand [min] | 1               |

Produktet oppfyller kravene i de europeiske standardene EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Dataene på energimerkene til elektriske ovner er gitt i henhold til standard EN 60350-1/IEC 60350-1. Disse verdiene er definert med en standard arbeidsbelastning med de aktive funksjonene: under- og overvarme (ekte varmluft) og vifteassistert oppvarming (tvungen luftvarme) dersom disse funksjonene er tilgjengelige.

Energieffektivitetsklassen ble tildelt avhengig av funksjonen som er tilgjengelig i produktet i samsvar med prioriteringen nedenfor:

|                                                                          |                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Automatisk luftsirkulasjon ECO ( ringvarmer + vifte)                     | <br>ECO |
| Automatisk luftsirkulasjon ECO (undervarme og overvarme + grill + vifte) | <br>ECO |
| Vanlig modus ECO (undervarme og overvarme)                               | <br>ECO |



- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen sähkölieden käyttöönottoa.
- Tutustu uuden lieden toimintaan ja sen toimintoihin siinä järjestyksessä, kun ne käyttöohjeessa esitetään.
- Tutustu huolellisesti tietoihin laitteen oikeasta käytöstä ja huollosta. Näin varmistat, että liesi on turvallinen käyttää ja kestää käytössä pitkään.
- Noudata turvallisuusohjeita tarkoin. Ne on tarkoitettu estämään onnettomuuksia ja suojaamaan liettä vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa tarvetta varten.

Huomaa, että tämä käyttöohje koskee useita eri liesimalleja. Tästä syystä hankkimassasi liedessä ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

### **Huom!**

Älä käytä liettä ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

Liesi on tarkoitettu vain normaaliin käyttöön ohjeiden mukaisesti. Muu käyttö (esim. keittion lämmitys) voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvaurioita.

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta lieden toimintaan.

# SISÄLTÖ

---

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Tärkeitä turvaohjeita.....              | 4  |
| Tuotteen kuvaus .....                   | 9  |
| Muita tietoja .....                     | 10 |
| Asennus.....                            | 11 |
| Käyttö.....                             | 13 |
| Uunin käyttö - käytännön vinkkejä ..... | 23 |
| Testiruoat.....                         | 25 |
| Puhdistus ja huolto .....               | 28 |
| Toimet ongelmatilanteissa .....         | 32 |
| Tekniset tiedot.....                    | 33 |

**Huomautus.** Laite ja sen saatavilla olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta mitään kuumennuselementtejä, sillä ne voivat olla kuumia. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.

Tätä laitetta ei saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt on heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole antanut heille opastusta heidän turvallisuudestaan. Varmista, että lapset eivät leiki laitteella. Älä anna lasten puhdistaa laitetta tai käyttää sitä ilman valvontaa.

**Huomautus.** Valvomatton rasvan tai öljyn keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja siitä saattaa aiheutua tulipalo.

**ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulta vedellä. Sammuta laite ja peitä liekki kannella tai syttymättömällä huovalla.

**Huomautus.** Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

**Huomautus.** Jos keittoalue on halkeillut, katkaise virta, jotta vältät sähköiskun vaaran.

Sammuta laite aina virtapainikkeesta käytön jälkeen, äläkä turvaudu ainoastaan keittoastioiden tunnistustoimintoon.

Uuni kuumenee käytön aikana hyvin kuumaksi ja jäähtyminen pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.

Uunin ollessa käytössä saattaa laite kumentua paljon. Älä päästä lapsia laitten läheisyyteen.

**Huomautus.** Älä käytä uunin luukun lasien puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita tai metallisia puhdistusvälineitä, sillä ne voivat aiheuttaa lasin naarmuuntumisen.

**Huomautus.** Varmista ennen uuninlampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

---

- Pidä lapsia silmällä, kun liesi on käytössä.
- Astiat, keittoalueet ja uuni kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi ja jäähtyminen keittoalueen tai uunin pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.
- Älä anna lasten käyttää liedien painikkeita tai uunin luukua tai leikkiä niillä. Pidä lapset mahdollisimman kaukana liedestä.
- Infrapunavastukset hehkuvat grillauksen aikana. Huolehdi, ettei grillattava ruoka kosketa vastuksia, jotta se ei syttyisi palamaan.
- Huolehdi, etteivät muiden sähkölaitteiden virtajohdot joudu kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa ja etteivät ne jää uunin luukun väliin. Ole erityisen varovainen, jos käytät pistorasioita, jotka ovat liedien läheisyydessä.
- Lieden keittotasoa tai uunia ei saa koskaan käyttää sisätilojen lämmittämiseen.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumetessaan syttyä palamaan. Valvo siksi liettä aina friteerauksen ja grillauksen aikana.
- Älä koskaan laita uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa pohjan emalipinnoitetta.
- Älä siksi myöskään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Mikäli liedien toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta liedien pääkatkaisijasta. Lieden saa ottaa käyttöön vasta, kun koulutettu ammattihenkilö on korjannut vian.

Keraaminen keittotaso on karkaistu kestämaan kuumaa, kylmää ja lämpötilan vaihteluita.

Keittotasoon kohdistuvia, esimerkiksi maustepurkkien tai muiden kovien esineiden putoamisesta aiheutuvia iskuja tulee välttää.

- Keraamisen keittoalueen päällä ei saa säilyttää mitään.
- Keittoalueelle asetettavan astian pohjan tulee olla puhdas ja kuiva.
- Sokeri ja sokeripitoiset roiskeet tulee pyyhkiä keraamiselta keittotasolta mahdollisimman pian tason ollessa vielä lämmin, jotta ne eivät pala siihen kiinni.
- Varo naarmuttamasta keraamista keittotasoa koruilla, astioilla tai terävillä esineillä.
- Muovisia taloustarvikkeita (lusikat, kulhot jne.) ei saa asettaa kuumalle keittotasolle, sillä ne saattavat sulaa siihen kiinni.
- Uunin sisälle muodostuva höyry poistuu keraamisen keittotason takareunassa olevista höyryaukoista. Aukkoja ei saa peittää tai tukkia. Pidä kädet poissa höyrystä.
- Mikäli keraamiseen keittotasoon tulee syviä naarmuja, virta tulee heti katkaista pääkatkaisimesta.
- Induktiokeittotaso (jonka taajuus on 20-50 Hz) saattaa aiheuttaa sydämentahdistimen insuliinipumpun tai kuulokojeen toimintahäiriöitä.

# ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

● **Käytä uunia vain silloin, kun laitat ruokaa runsaasti.** 1 kg lihaa voi yhtä hyvin laittaa keittotasolla, mikä kuluttaa vähemmän energiaa.

● **Katkaise virta ajoissa ja käytä jälkilämpöä.** Jos ruoan paistamisaika ylittää 40 minuuttia, käytä jälkilämpöä hyväksi katkaisemalla virta 10 minuuttia ennen arvioitua kypsymisaikaa.

● **Kun kypsennät ruokaa, pidä uunin luuku suljettuna ja käytä kiertoilmatoimintoa.**

● **Uunin luukun on oltava kunnolla kiinni.** Lämpö voi vuotaa tiivistekumiin tarttuneen lian takia. Pidä luukun tiivisteet puhtaana.

## YMPÄRISTÖNSUOJELU



Pakkausmateriaalit, käytetyt sähkölaitteet, varaosat ja muut vastaavat voidaan käyttää uudelleen. Hävitä ne jätehuoltolainsäädännön mukaisesti ja kierrätä mikäli mahdollista.

## VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



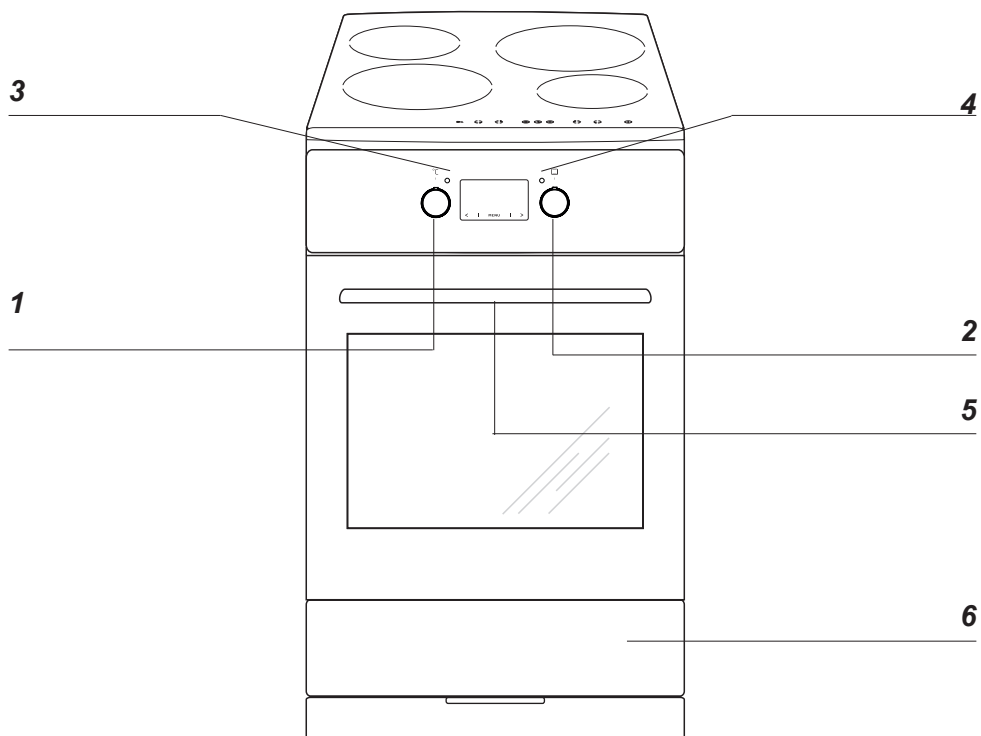
Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttöheijassa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

Jos ette tiedä, missä lähin kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskus sijaitsee, kysykää kunnan ympäristöhallinnolta.

## TUOTTEEN KUVAUS

---



- 1 Uunin lämpötilasäädin
- 2 Uunin toimintosäädin
- 3 Uunin lämpötilan osoitin
- 4 Valodiodi
- 5 Lapsilukko
- 6 Säilytystila

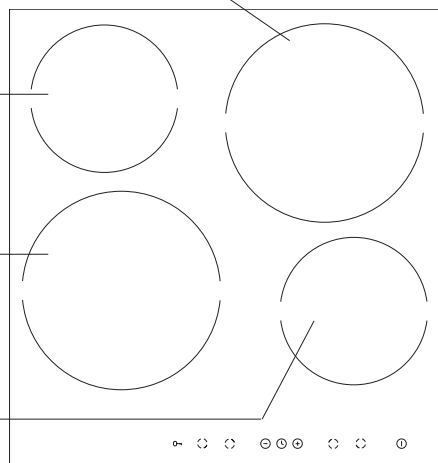
# TUOTTEEN KUVAUS

**Pika** induktiokeitto-  
alue (takimmainen oikea)

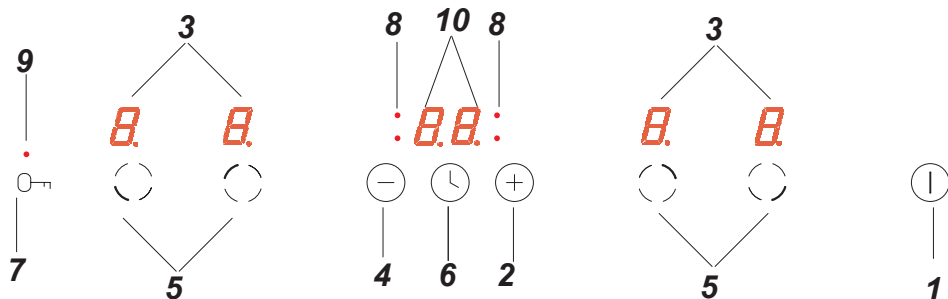
**Pika** induktiokeitto-  
alue (takimmainen vasen)

**Pika** induktiokeitto- alue  
(etummainen vasen)

**Pika** induktiokeitto-  
alue (etummainen oikea)



## Ohjauspaneeli



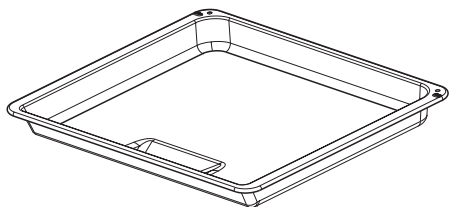
1. On/off-anturi
2. Suuremman lämpöasetuksen valitsin
3. Keittoalueen merkkivalo
4. Pienemmän lämpöasetuksen valitsin
5. Keittoalueen valitsinanturi
6. Ajastinanturi
7. Lapsilukkoanturi
8. Ajastimen merkkivalo
9. Lapsilukon merkkivalo
10. Ajastinnäyttö



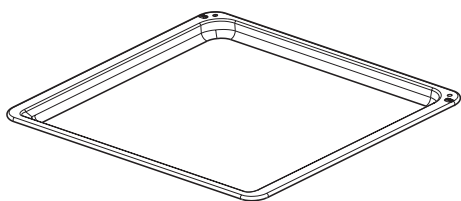
## MUITA TIETOJA

---

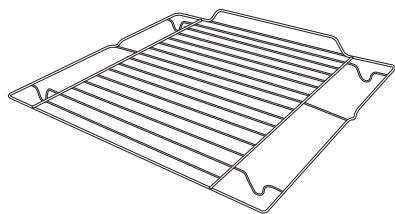
### *Laitteen vakiovarusteet*



*Uunipannu*

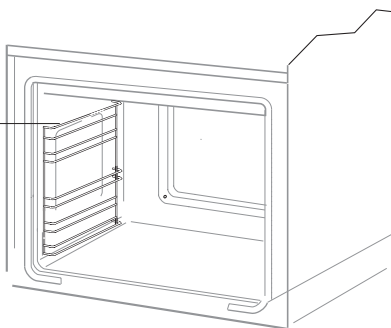


*Leivinpelti*



*Grilliritilä*

Sivutuet

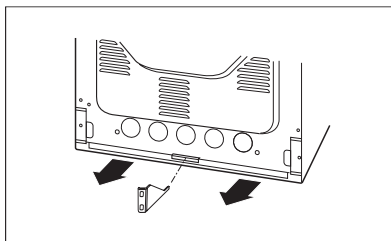
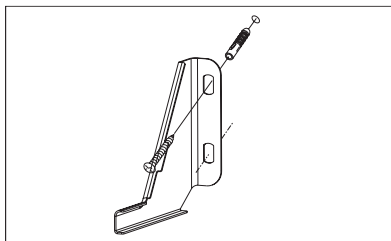
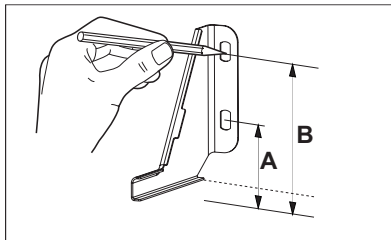


# ASENNUS

## Lieden sijoitus

- Keittiön on oltava kuiva ja tuuletettu, ja siinä on oltava toimiva ilmanvaihto. Lieden sijainnin on varmistettava pääsy kaikkiin käytettäviin osiin. Liesi on asetettava kovalle ja tasaiselle lattialle (sitä ei saa sijoittaa alustalle).
- Liettä ei saa nostaa päällyslevystä.
- Jos liesi rakennetaan keittiön kalusteisiin, sen työtason korkeus saa olla enintään 900 mm lattiasta. Jos liesi sijoitetaan keittiön kalusteiden väliin, niiden päällyksen ja liimaukseen käytetyn liiman on kestävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Jos näin ei tehdä, pinta voi mennä pilalle tai päällys voi irrota. Jos kalusteiden lämmönkestosta ei ole varmuutta, liesi ja kalusteiden väliin on jätettävä n. 2 cm tilaa.
- Liesituuletin on asennettava tuotteen mukana toimitettujen käyttöohjeiden mukaisesti.
- Laitteen taso on säädettävä ennen sen käyttöönottoa. Taso säädetään säätöjalkojen avulla, jotka ovat vetolaatikossa.

## Kaatumisvarmistuksen asennus seinään



Korkeus 900 mm  
A = 104 mm  
B = 147 mm

# ASENNUS

## Tietoja asentajille

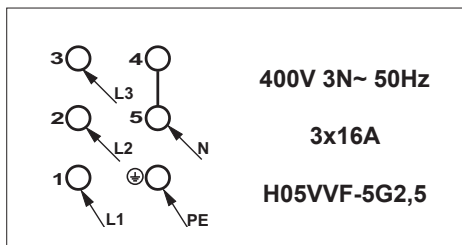
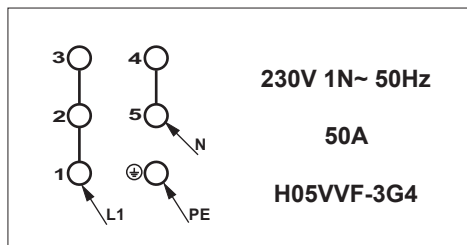
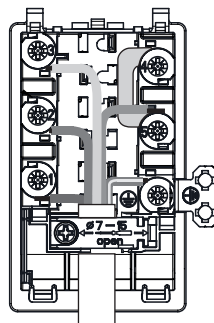
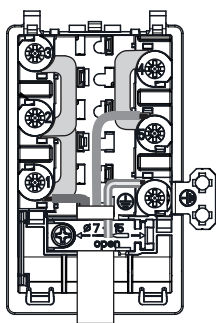
Liesi on tarkoitettu 1-vaiheiseen 230 V 1N~ -verkoliitântään. Ennen kuin laite liitetään sähköverkkoon, käyttäjän on varmistettava, että sähköverkon parametrit vastaavat tietoja, jotka ovat lieden takana oikealla olevassa arvokilvessä tai sen kopiossa, joka on tämän oppaan mukana.

Liesi on varustettu virtakaapelilla.

On tärkeää, että luet alla olevat tiedot ennen lieden liittämistä virtalähteeseen.

## Lieden liittäminen sähköverkkoon

- Lieden sähköliitännän saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja. Niin varmistetaan, että asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liesi tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.
- Lieden mukauttaminen toimimaan 400 V 3N~ -verkoliitännässä on mahdollista, jos liitännärasiaan tehdään sopiva silloitus.
- Liitântä on tehtävä vain alla olevien liitântäkaavioiden mukaisesti.
- Liitännässä tai johdotuksen vaihdossa on käytettävä vähintään tyyppin H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 johtoa tai vastaavaa.
- HUOMAUTUS!** Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä kojetta, jolla laitteen kaikki navat voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusväliillä. (Voi olla pääkatkaisin).



# KÄYTTÖ

---

## Ennen käyttöönottoa

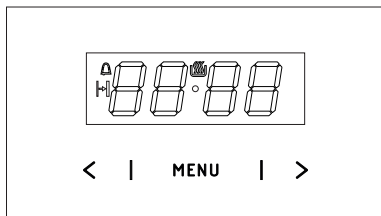
- Poista kaikki pakkauksen osat ja puhdista uunin sisäpuoli. Uunin puhdistamiseen tulee käyttää vain lämmintä vettä, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta.
- Poista kaikki uunin varusteet ja puhdista ne lämpimällä vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.
- Uunin grillivastus voidaan taittaa alas puhdistusta varten. Poista sen suojateippi ennen käyttöönottoa.
- Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle tai avaa ikkuna).
- Lämmitä uunia noin 30 minuuttia 250°C, poista lika ja puhdista laite perusteellisesti.

## Huom!

Digitaalisella kellolla varustetuissa laitteissa '0.00' vilkkuu näytössä laitteen sähköverkkoon liittämisen jälkeen. Aseta digitaalisen kellon aika (ks. käyttöohjeet). Uuni toimii vain kun kello on asetettu.

# KÄYTTÖ

## Digitaalinen kello



**MENU** – valitse toimintatila

**>** — suuremman asetuksen anturi

**<** — pienemmän asetuksen anturi

— Toiminnan merkkivalo

— Ajastin

— Kesto

### Aseta nykyinen kellonaika

Kun laite on kytketty sähköverkkoon tai kun virta palautuu sähkökatkoksen jälkeen, diginäytössä vilkkuu **0.00**



- Kosketa ja paina **MENU** (tai kosketa samanaikaisesti painikkeita **< / >**), kunnes näyttöön ilmestyy ja symbolin alapuolella oleva piste vilkkuu.
- Aseta nykyinen kellonaika koskettamalla painikkeita **< / >** 7 sekunnin kuluessa.

Tallenna uusi kellonaika odottamalla 7 sekuntia kellonajan asettamisen jälkeen. Piste symbolin alla lakkaa vilkkumasta.

Voit säätää kellonaikaa myöhemmin. Voit tehdä tämän koskettamalla painikkeita **< / >** samanaikaisesti ja säätämällä nykyistä kellonaikaa, kun symbolin alla oleva piste vilkkuu.

### Huomautus:

Uuni voidaan kytkeä päälle, kun näet symbolin näytössä.

### Ajastin

Voit aktivoida ajastimen milloin tahansa laitteen muista toiminnoista riippumatta. Ajastin voidaan asettaa 1 minuutista 23 tuntiin ja 59 minuuttiin.

Voit asettaa ajastimen seuraavasti:

- Kosketa **MENU**-painiketta, jolloin näyttöön ilmestyy vilkkuva :



- Aseta ajastin käyttämällä **< / >**-antureita. Näyttöön tulee asetettu aika ja ajastimen symboli . Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki ja kuvake vilkkuu.
- Kosketa ja paina **MENU** a tai paina **< / >** painikkeita samanaikaisesti, niin hälytys hiljentyy ja menee pois päältä, jolloin näytöllä näkyy tämänhetkinen aika.

### Huomautus!

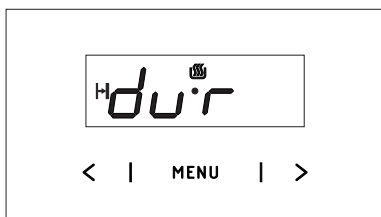
Jos mitään painiketta ei paineta, hälytys kytkeytyy automaattisesti pois päältä 7 minuutin kuluttua.

# KÄYTTÖ

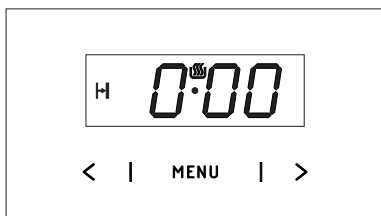
## Kesto

Voit asettaa laitteen kytkeytymään pois päältä tietyn kestoajan jälkeen seuraavasti:

- Aktivoi kesto asettamalla uunin toimintovalitsin haluttuun toimintoon ja lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.
- Kosketa **MENU** -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy lyhyesti **dur** (kesto) ja  symboli vilkkuu.



- Aseta haluttu kesto aika 1 minuutista 10 tuntiin **< / >**-antureilla.



Asetettu kesto aika tallentuu muistiin noin 7 sekunnin kuluttua. Näyttöön tulee nykyinen kellonaika ja  -symboli.

Kun kesto on kulunut, uuni kytkeytyy pois päältä automaattisesti. Kuulet hälytyksen ja  -merkkivalo vilkkuu.

- Aseta toimintovalitsin ja lämpötilan valitsin off-asentoon.
- Kosketa ja paina **MENU** a tai paina **< / >** painikkeita samanaikaisesti, niin hälytys hiljentyy ja  menee pois päältä, jolloin näytöllä näkyy tämänhetkinen aika.

## Asetusten peruutus

Voit peruuttaa ajastimen ja keston asetukset koska tahansa.

- Voit peruuttaa keston koskettamalla **< / >**-antureita samanaikaisesti.

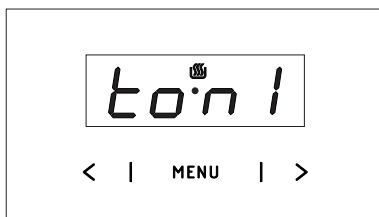
Ajastinasetusten peruutus:

- Valitse ajastin koskettamalla **MENU**-anturia.
- Kosketa samanaikaisesti **< / >**-antureita.

## Merkkiäänen vaihto

Voit vaihtaa merkkiääniä seuraavasti:

- Kosketa samanaikaisesti **< / >**-antureita.
- Valitse ääni (ton) koskettamalla toistuvasti **MENU** -painiketta. Näytössä vilkkuu:



- Valitse haluamasi ääni **< / >** -anturien avulla.

Valitse asetukset 1–3 käyttämällä **>**-anturia.

Valitse asetukset 3–1 käyttämällä **<**-anturia.

# KÄYTTÖ

---

## Näytön kirkkauden säätö

Voit säätää näytön kirkkautta asteikolla 1–9, jossa 1 on tummin ja 9 kirkkain. Kirkkausasetus koskee ohjauspaneelia, joka ei ole aktiivinen eli kun mitään säätimiä ei kosketeta 7 sekuntiin.

Voit säätää kirkkautta seuraavasti:

- Kosketa samanaikaisesti < / > -antureita.
- Valitse kirkkausasetus (bri) koskettamalla MENU - painiketta toistuvasti. Asetukset voidaan ottaa käyttöön järjestyksessä *ton* (ääni) ja *bri* (kirkkaus).



- Voit valita halutun kirkkauden < / > -antureilla seuraavasti:

Valitse asetukset 1–9 käyttämällä >-anturia.

Valitse asetukset 9–1 käyttämällä <-anturia.

### Huomautus:

Näyttö on asetettu kirkkaimmalle tasolle, kun se on aktiivinen eli kun jotakin säädintä on kosketettu viimeisen 7 sekunnin aikana.

## Yötila

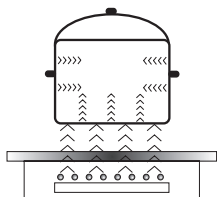
Näyttö himmenee klo 22.00 ja 6.00 väliseksi ajaksi.

# KÄYTTÖ

## Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäisen kerran

- Puhdista ensin keittotason pinta huolellisesti. Käsittele keraamista pintaa kuin lasia.
- Kytke tuuletus tai avaa ikkuna keittiössä, kun käytät keittotasoa ensimmäisen kerran – laitteesta voi tulla ohimenevää hajua.
- Noudata kaikkia turvallisuusohjeita käyttäessäsi laitetta.

## Induktiokeittoalueen käyttöperiaate



Sähköinen generaattori antaa energiaa laitteen sisään sijoitutulle käämille.

Käämi tuottaa magneettisen kentän, joka aiheuttaa kattilassa pyörteitä, kun se asetetaan liedin päälle.

Pyörteet tekevät kattilasta todellisen lämmön välittäjän, kun taas keittotason lasipinta pysyy viileänä.

Tämä edellyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohja on ferromagneettinen eli altis magneettisille kentille.

Induktioteknologialla on yleisesti ottaen kaksi etua:

- Vain keittoastia säteilee lämpöä, joten lämmitysteho on maksimoitu.
- Kuumennus alkaa heti, kun keittoastia asetetaan keittoalueelle, ja se päättyy heti, kun astia otetaan pois.

Tiettyjä ääniä voi kuulua induktiolieden normaalin käytön aikana, eivätkä ne vaikuta sen oikeaan toimintaan.

- Matalataajuuksinen surina. Tämä ääni syntyy, kun keittoastia on tyhjä, ja loppuu, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai asetetaan ruokaa.
- Lyhyt korkeataajuuksinen ääni. Tämä ääni syntyy keittoastiasta, jossa on useita kerroksia eri materiaaleja, ja lämpöasetus on maksimissaan. Ääni voimistuu, kun käytetään kahta tai useampaa keittoaluetta niin, että niiden lämpöasetus on maksimissaan. Ääni loppuu tai vaimenee, kun lämpöasetusta pienennetään.
- Nariseva ääni. Tämä ääni syntyy, kun keittoastia on valmistettu useista kerroksista eri materiaaleja. Äänen voimakkuus riippuu ruoan valmistustavasta.
- Surina. Surina voi kuulua, kun elektroniikan jäähdytystuuletin toimii.

Äänet, joita voidaan kuulla normaalin laitetoiminnan aikana, johtuvat jäähdytystuulettimen toiminnasta, keittotavasta, keittoastioiden mitoista, keittoastioiden materiaalista ja lämpöasetuksesta.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne ole osoitus viasta.



# KÄYTTÖ

**Tuuletin:** Tuulettimen tehtävänä on suojata ja jäähdyttää ohjaus- ja syöttölaitteita. Tuulettimella on kaksi toimintanopeutta sekä automaattinen säätö. Tuuletin toimii, kunnes elektroninen järjestelmä on jäähtynyt. Näin tapahtuu siitä riippumatta, onko laite tai sen keittoalueet kytketty päälle tai sammutettu.

**Transistori:** Lämpötilamittapää mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten elementtien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä automaattisesti pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita elektronisia elementtejä lähin keittoalue pois päältä.

**Kattilan tunnistus:** Jos keittoalueen päällä ei ole tarkoitukseen soveltuvaan kattilaa, keittoaluetta ei voi kytkeä päälle. Keittoalueella olevia pieniä esineitä (esim. lusikoita, veitsiä, tai sormuksia) ei tunnisteta kattilana eikä keittotaso kytkeydy päälle.

## Kattilantunnistus

Induktiokeittotasoihin on asennettu kattilan tunnistin. Tunnistin aloittaa kuumennuksen automaattisesti, kun keittoastia on havaittu keittoalueella, ja lopettaa kuumennuksen, kun se otetaan pois. Tämä auttaa säästämään sähköä.

- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, näyttö näyttää lämpöasetuksen.
- Induktio edellyttää, että keittoastian pohja on magneetoituvaa materiaalia (ks. taulukko).

Jos keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa tai se on sopimaton, näkyviin tulee symboli . Keittoalue ei toimi. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 10 minuutissa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Kytke keittoalue pois päältä mieluummin kosketusanturien avulla kuin poistamalla keittoastia.



## Kattilantunnistinta ei voi käyttää on/off-anturin korvikkeena.

Induktiokeittotaso on varustettu elektronisilla kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella.

Aina kun jotakin anturikenttää kosketetaan, kuuluu äänimerkki.

Kun laitteen virta kytetään päälle tai katkaistaan tai lämpöasetusta muutetaan, on muistettava koskettaa vain yhtä anturikenttää kerralla. Kun kahta tai useampaa anturikenttää kosketetaan samaan aikaan (ajastinta ja lapsilukkoa lukuun ottamatta), laite ohittaa ohjaussignaalit ja saattaa laukaista vikailmoituksen, jos anturikenttiä kosketetaan kauan.

Kun lopetat ruoan valmistuksen, katkaise keittoalueen virta kosketusanturien avulla äläkä luota vain kattilan tunnistimeen.

# KÄYTTÖ

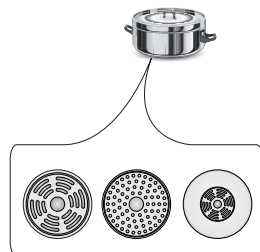
Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

## Induktiokeittoastioiden valinta



### Keittoastioiden ominaisuudet.

- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tällöin ei muodostu paikallisia kuumia kohtia, joissa ruoka voi palaa pohjaan. Kattilat ja pannut, joissa on paksut terässeinämät, tarjoavat erinomaisen lämmön jakaantumisen.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät kattilan tai otat sen jääkaapista, ennen kuin asetat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen lieden pinnan likaantumisen estämiseksi.
- Kansi estää lämmön karkaamisen, mikä lyhentää ruoanvalmistusaikaa ja laskee energian kulutusta.
- Selvitä keittoastian sopivuus varmistamalla, että sen pohja vetää puoleensa magneettia.
- **Keittoastian pohjan on oltava tasainen, jotta keittoalueen lämpötilanhallinta toimisi optimaalisesti.**
- **Kovera pohja tai valmistajan logokaiverrus voi häiritä lämpötilainduktion hallintaa ja aiheuttaa kattilan tai pannun ylikuumenemisen.**
- **Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joissa on esimerkiksi vääntynyt pohja, sillä ne voivat aiheuttaa liiallista lämmön muodostumista.**
- Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen pohjan halkaisija on pienempi kuin keittoastian kokonaishalkaisija, vain ferromagneettinen pohja kuumenee. Tämä johtaa tilanteeseen, jossa lämmön jakautuminen tasaisesti koko keittoastiaan ei ole mahdollista. Jos ferromagneettinen alue on pienempi keittoastian alumiiniosien takia, tehokkaasti kuumeneva alue voi olla pienempi. Tällöin voi ilmetä ongelmia keittoastian tunnistamisessa, tai liesi ei tunnista keittoastiaa lainkaan. Parhaat keittotulokset saadaan, jos ferromagneettisen pohjan halkaisija vastaa keittoalueen halkaisijaa. Jos keittoalue ei tunnista keittoastiaa, kokeile käyttää sitä pienemmällä keittoalueella.



# KÄYTTÖ

Käytä induktiokeittämiseen vain ferromagneettisia pohjamateriaaleja, kuten

- emaloitu teräs
- valurauta
- erityiset ruostumatonta terästä olevat keittoastiat, jotka on suunniteltu induktiokeittämiseen.

|                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Merkinnät kattiloissa</b> |  | Varmista, että tuotteen merkinnässä on maininta, jonka mukaan tuote soveltuu induktio-kuumennukseen.                                                                                                                                |
|                              |                                                                                   | Käytä astioita, joissa on magneettinen pohja (teräsemali, ruostumaton ferriittiteräs tai valurauta). Soveltuvuuden voi testata myös magneetilla. Jos magneetti tarttuu pohjaan, astia soveltuu käytettäväksi induktiokuumennukseen. |
| <b>Ruostumaton teräs</b>     |                                                                                   | Astia soveltumaton.                                                                                                                                                                                                                 |
|                              |                                                                                   | Poikkeuksena ruostumattomasta ferriittiteräksestä tehdyt kattilat.                                                                                                                                                                  |
| <b>Alumiini</b>              |                                                                                   | Astia soveltumaton.                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Valurauta</b>             |                                                                                   | Erittäin sopiva.                                                                                                                                                                                                                    |
|                              |                                                                                   | HUOM: Astia voi naarmuttaa keittotasoa.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Emaloitu teräs</b>        |                                                                                   | Erittäin sopiva.                                                                                                                                                                                                                    |
|                              |                                                                                   | Suosittelaaan kattiloita, joissa on tasainen, paksu ja sileä pohja.                                                                                                                                                                 |
| <b>Lasi</b>                  |                                                                                   | Astia soveltumaton.                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Posliini</b>              |                                                                                   | Astia soveltumaton.                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Kuparipohjakattilat</b>   |                                                                                   | Astia soveltumaton.                                                                                                                                                                                                                 |

Keittoalueen keittoastian pienin hyödyllinen halkaisija:

| Keittoalueen halkaisija | Emaloidun teräskeittoastian pohjan vähimmäishalkaisija |
|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| (mm)                    | (mm)                                                   |
| 160 - 180               | 110                                                    |
| 180 - 200               |                                                        |
| 210 - 220               | 125                                                    |
| 220 x 190               |                                                        |
| 260 - 280               |                                                        |

Muista materiaaleista kuin emaloidusta teräksestä valmistettujen keittoastioiden vähimmäishalkaisija voi vaihdella.

# KÄYTTÖ

---

## Ohjauspaneeli

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät lyhyeksi aikaa heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Keittotaso on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Keittotaso on varustettu sähköisillä kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella vähintään 1 sekunnin ajan.
- Anturikenttää kosketettaessa kuuluu äänimerkki.



**Anturikenttien päälle ei pidä asettaa mitään esineitä (tämä voi aiheuttaa virheen). Kosketusanturikentät on aina pidettävä puhtaina.**

## Laitteen kytkeminen päälle

---

Voit kytkeä laitteen päälle koskettamalla ja pitämällä painettuna on/off-anturikenttää (1) vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikki näytöt (3) näyttävät numeron "0".



**Jos mitään anturikentistä ei kosketeta 10 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä.**

## Keittoalueen kytkeminen päälle

---

Kun laite on kytketty päälle on/off-anturin (1) avulla, valitse keittoalue (5) seuraavan 10 sekunnin kuluessa.

1. Kun keittoalueen valinnan anturikenttää (5) kosketetaan, sitä vastaavassa näytössä vilkkuu "0".
2. Aseta haluttu lämpöasetus anturikentällä "+" (2) tai "-" (4).



**Jos mitään anturikenttää ei kosketeta 10 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.**



**Keittoalue on aktiivinen, kun näytössä näkyy numero tai kirjain. Tämä osoittaa, että keittoalue on valmis lämmön asettamiseen tai muuttamiseen.**

## Keittoalueen lämpöasetuksen valinta

---

Kun keittoalueen näytössä (3) näkyy vilkkuva "0", aseta haluamasi lämpöasetus käyttämällä anturikenttää "+" (2) tai "-" (4).

# KÄYTTÖ

---

## Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

---

- Kyseisen keittoalueen on oltava aktiivinen. Lämpöasetusnäyttö vilkkuu.
- Voit kytkeä keittoalueen pois päältä koskettamalla on/off-anturikenttää tai koskettamalla anturia (5) 3 sekunnin ajan.

## Laitteen kytkeminen pois päältä

---

- Laite on toiminnassa, kun vähintään yksi keittoalue on päällä.
- Voit kytkeä laitteen pois päältä koskettamalla on/off-anturia (1).

Jos keittoalue on yhä kuuma, sitä koskeva näyttö (3) näyttää jälkilämmön "H".

## Booster-eli pikatoiminto "P"

---

Pikatoiminto lisää halkaisijaltaan 210-220 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 000 watista 3 000 wattiin, ja

halkaisijaltaan 160-180 mm:n keittoalueen 1 200 watista 1 400 wattiin.

Voit aktivoida pikatoiminnon valitsemalla keittoalueen, asettamalla lämpöasetukseksi "9" ja sitten koskettamalla anturikenttää "+" (2) uudelleen. Kirjain "P" tulee näyttöön.

Jos haluat poistaa pikatoiminnon käytöstä, pienennä lämpöasetusta koskettamalla anturikenttää "-" (4) tai nosta keittoastia pois keittoalueelta.



**Halkaisijaltaan 210-220 mm ja 160-180 mm olevien keittoalueiden kohdalla pikatoiminto rajoittuu 10 minuuttiin. Kun pikatoiminto on automaattisesti poistunut käytöstä, keittoalue toimii nimellistehollaan.**

**Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokäämit eivät ole ylikuumentuneet.**

**Jos kattila nostetaan keittoalueelta, kun pikatoiminto on käytössä, se jää aktiiviseksi ja sen loppulaskenta jatkuu.**

**Jos laitteen elektroniset piirit tai induktiokäämit ylikuumenevat pikatoiminnon aikana, sen kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittoalueen toiminta jatkuu sen nimellisteholla.**

# KÄYTTÖ

## Pikatoiminnon ohjaus



**Keittovyöhykkeet muodostavat mallin mukaan parin pysty- tai vaakasuoraan. Parin muodostavien keittovyöhykkeiden kokonaisteho on jaettu.**

**Jos yrität ottaa käyttöön tehostustoiminnon molemmille keittovyöhykkeille samanaikaisesti, käytettävissä oleva enimmäisteho ylittyy. Siinä tapauksessa ensimmäiseksi aktivoidun keittovyöhykkeen lämpöasetus pienenee niin, että se on suurin käytettävissä oleva.**

## Lapsilukko

Lapsilukkotoiminto estää lasta käyttämästä laitetta tahattomasti. Laitetta voidaan käyttää, kun lapsilukko on vapautettu.

Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa, kun laite on kytketty päälle tai pois päältä.

## Lapsilukon ottaminen käyttöön ja poistaminen käytöstä

Kytke lapsilukko päälle tai pois päältä koskettamalla ja pitämällä painettuna anturia (7) 5 sekunnin ajan. Merkkivalo (9) palaa, kun lapsilukkotoiminto on käytössä.



**Lapsilukkotoiminto jää käyttöön, kunnes se vapautetaan, vaikka laite kytkettäisiin pois päältä ja uudelleen päälle. Laitteen irrottaminen verkkovirrasta poistaa lapsilukon käytöstä.**

## Jälkilämmön merkkivalo

Lämpöenergiaa, joka jää keittoalueeseen keittämisen jälkeen, kutsutaan jälkilämmöksi. Laite näyttää kaksi erilaista jälkilämpötasoa. Kun keittoalueen lämpötila on yli 60 °C ja keittoalue tai laite kytketään pois päältä, kyseisen keittoalueen näytössä näkyy kirjain "H". Jälkilämmön merkkivalo näkyy niin kauan kuin keittoalueen lämpötila on yli 60 °C. Kun keittoalueen lämpötila on 45 - 60 °C, kyseisen keittoalueen näytössä näkyy alhaisen jälkilämmön merkinä kirjain "h". Kun keittoalueen lämpötila on alle 45 °C, jälkilämmön merkkivalo sammuu.



**Älä kosketa keittoaluetta jälkilämmön merkkivalon palaessa, sillä tämä voi aiheuttaa palovamman, äläkä aseta mitään kuumuudelle herkkiä esineitä sen päälle!**



**Jälkilämmön merkkivalo "H" ei ole näkyvissä sähkökatkon aikana. Keittoalueet voivat silti yhä olla kuumia!**

# KÄYTTÖ

## Käyttöajan rajoittaminen

Tehokkuuden lisäämiseksi induktiokeittotaso on varustettu kunkin keittoalueen käyttöajan rajoittimella. Enimmäiskäyttöaika määräytyy viimeisen valitun lämpöasetuksen mukaan. Jos et muuta lämpöasetusta pitkään aikaan (ks. taulukko), kyseinen keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja jälkilämmön merkkivalo aktivoituu. Voit kuitenkin kytkeä päälle ja käyttää yksittäisiä keittoalueita milloin tahansa käyttöohjeiden mukaisesti.

| Lämpöasetus | Enimmäiskäyttöaika (tuntia) |
|-------------|-----------------------------|
| <b>L</b>    | 8                           |
| 1           | 8                           |
| 2           | 8                           |
| 3           | 5                           |
| 4           | 5                           |
| 5           | 5                           |
| 6           | 1,5                         |
| 7           | 1,5                         |
| 8           | 1,5                         |
| 9           | 1,5                         |
| P           | 0,16                        |

## Automaattinen kiehautustoiminto

- Aktivoi valittu keittoalue koskettamalla anturia (5).
- Aseta haluttu lämpöasetus koskettamalla anturikenttää "+" (2) tai "-" (4) välille 1 - 8 ja kosketa sitten anturia (5) uudelleen.
- Näytössä vaihtuvat kirjain A ja lämpöasetus.

**Kun keittoaluetta on käytetty tietty aika tehostetusti, se palaa takaisin valitsemaasi lämpöasetukseen, joka tulee näkyviin näytössä.**

| Kypsymislämmön asetus | Automaattisen lämmitystoiminnon kesto (minuuttia) |
|-----------------------|---------------------------------------------------|
|                       | -                                                 |
| 1                     | 0,8                                               |
| 2                     | 1,2                                               |
| 3                     | 2,3                                               |
| 4                     | 3,5                                               |
| 5                     | 4,4                                               |
| 6                     | 7,2                                               |
| 7                     | 2                                                 |
| 8                     | 3,2                                               |



Jos kattila nostetaan keittoalueelta ja asetetaan sitten takaisin ennen kuin lämmityksen loppulaskenta on päättynyt, kiehautustoiminto jatkuu ja loppulaskenta jatkuu loppuun asti.

# KÄYTTÖ

---

## Ajastin

---

Ajastintoiminto helpottaa ruoanvalmistusta, sillä se mahdollistaa keston asettamisen. Sitä voidaan myös käyttää keittiöajastimena.

### Ajastimen asettaminen

---

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Numero "0" vilkkuu.
- Tee haluamasi lämpöasetus välille 1 - 9 koskettamalla anturikenttää "+" (2) tai "-" (4).
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttää (6) 10 sekunnin kuluessa.
- Aseta haluttu kypsymisaika (01 - 99 minuuttia) koskettamalla anturikenttää "+" (2) tai "-" (4).
- Valitun keittoalueen ajastimen merkkivalo (8) syttyy.



**Ajastimen loppulaskenta voidaan asettaa itsenäisesti kaikille keittoalueille.**



**Jos useampi kuin yksi ajastin asetetaan, näytössä näkyy lyhyimmän kesto. Vastaavan keittoalueen ajastimen merkkivalo (8) vilkkuu.**

### Ajastimen keston muuttaminen

---

Ajastimen kestoasetusta voidaan muuttaa milloin tahansa.

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Näyttö vilkkuu.
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttää (6) 10 sekunnin kuluessa.
- Sääda ajastimen asetus koskettamalla anturikenttää "+" (2) tai "-" (4).

### Ajastimen keston tarkistaminen

---

Voit tarkistaa ajastimen laskennan etenemisen milloin tahansa koskettamalla ajastimen anturikenttää (6). Valitun keittoalueen ajastimen merkkivalo (8) vilkkuu.



# KÄYTTÖ

---

## Ajastimen pysäyttäminen

---

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit pysäyttää ajastimen laskennan ennen ajan loppumista seuraavasti:

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää **(5)**. Näyttö muuttuu kirkkaaksi.
- Kosketa ja pidä painettuna anturia **(6)** 3 sekunnin ajan tai säädä kestoksi "00" koskettamalla anturikenttää "+" **(2)** tai "-" **(4)**.

## Keittiöajastin

---

Kun mikään keittoalue ei ole käytössä, ajastintoimintoa voidaan käyttää tavallisena keittiöajastimena.

## Keittiöajastimen asettaminen

---

Kun laite on poissa käytöstä:

- Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturia **(1)**.
- Aktivoi keittiöajastin koskettamalla anturia **(6)**.
- Säädä keittiöajastimen asetus koskettamalla anturikenttää "+" **(2)** tai "-" **(4)**.

## Keittiöajastimen pysäyttäminen

---

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit pysäyttää ajastimen laskennan ennen ajan loppumista seuraavasti:

- Kosketa ja pidä painettuna anturia **(6)** 3 sekunnin ajan tai säädä kestoksi "00" koskettamalla anturikenttää "+" **(2)** tai "-" **(4)**.
- Keittiöajastintoiminto ei vaikuta keittoalueiden toimintaan.



**Keittiöajastin nollautuu, kun ajastintoiminto aktivoidaan.**

# KÄYTTÖ

---

## Lämpimänäpito

---

Lämpimänäpito toiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Keittoalueen lämpöasetus säädetään automaattisesti niin, että ruoan lämpötila pidetään lämpötilassa, joka on noin 65 °C. Tämän ansiosta tarjoiluvalmis lämmin ruoka säilyttää makunsa eikä pala kattilan pohjaan. Toimintoa voidaan myös käyttää voin tai suklaan sulattamiseen.

Käytä tasapohjaista kattilaa tai paistinpannua, jotta keittoalueessa oleva lämpötila-anturi mittaa pohjan lämpötilan tarkasti.

Toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.

Mikro-organismien kasvuriskin takia ei ole suositeltavaa pitää ruokaa lämpimänä kauan, joten toiminto katkeaa 2 tunnin kuluttua.

Lämpimänä pidon asetus on asetusten "0" ja "1" välissä oleva lisälämpöasetus, jonka merkinä on "L".

Lämpimänä pidon asetus aktivoituu samalla tavalla kuin on kuvattu kappaleessa

### **Keittoalueen kytkeminen päälle**

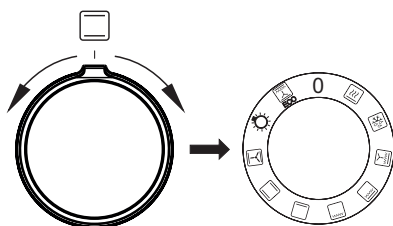
Lämpimänä pidon asetus poistuu käytöstä samalla tavalla kuin on kuvattu kappaleessa

### **Keittoalueiden kytkeminen pois päältä**

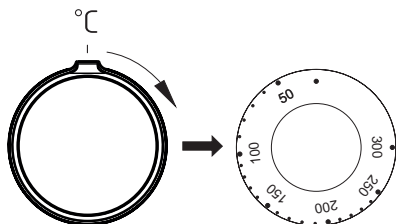
# KÄYTTÖ

## Uunin käyttö

Uunia voidaan lämmittää ala- ja ylävastuksen, grillivastuksen, grillivastuksen. Kierrä valitsin haluamaasi asentoon.



Valitse seuraavaksi paistolämpötila lämpötilanvalitsimen avulla.



Uunin kytkeminen pois päältä: kierrä sekä uunin toimintosäädin että lämpötilasäädin asentoon „●” / „0”.

### Huom!

Uunin kuumeneminen alkaa vasta silloin, kun lämpötila on säädetty.

## Toimintosäädin - Asetus



### Pikalämmitys

Kiertoilma + grilli.



### Puhallin

Käytä tätä asetusta pakastettujen leivonnaisten ja leivän sulattamiseen.



### Puhallin ja grilli

Tämän toiminnon avulla grillaus sujuu nopeammin. Kiertoilmagrillaus soveltuu erityisesti lihan paistamiseen.



### Supergrillaus

Supergrillauksessa on uunissa päällä grilli- ja ylävastus. Supergrillaus soveltuu esim. suurten lihapalojen grillaukseen. Lämpötila uunin yläosassa nousee ja ruoka ruskistuu tehokkaammin.



### Grilli

Tällä säädöllä on päällä ainoastaan grillivastus. Katso kappale „Grillaus”.



### Alalämpö

Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan alavastuksen.



### Tasalämpö

Tasalämpövalinta mahdollistaa uunin käytön normaalina tasalämpöuunina.



### Puhallin, ylälämpö ja alalämpö päällä

Taikina toimintoa varten. Perinteinen uunin toimintatapa jossa puhallin päällä (suositellaan paistamisen aikana).

# KÄYTTÖ



## Uunivalo

Asennossa syttyy pelkästään uunivalo.



## ECO-lämmitys

Tämä optimoitu lämmitystoiminto on suunniteltu säästämään energiaa ruoan valmistuksessa. Huomaa, että tässä toiminnossa uunin valo sammuu.

## Merkkivalot

Kaksi merkkivaloa (7 ja 8), syttyy osoitukseksi, että uuni on käytössä. Merkkivalo 8 palaa silloin, kun uuni toimii. Merkkivalo 7 palaa aina kun uuni kuumenee. Merkkivalo sammuu kun uuni on lämmennyt valitsemaasi lämpötilaan. Jos resepteissä mainittujen tietojen mukaan ruoka on laitettava kuumaan uuniin, odota aina kunnes merkkivalo 7 on sammunut. Merkkivalo syttyy uudelleen, kun lämpötila laskee valitsemasi astemäärän alapuolelle ja uuni alkaa jälleen kuumeta. Merkkivalo 8 palaa myös silloin, kun valitsin on asetettu uunitilan valaistus-toimintoon.

## Grillaus

- Aseta uunin toimintosäädin kohtaan grilli .
- Lämmitä uunia noin 5 minuuttia luukku kiinni.
- Laita leivinpelti uunin oikealle työtasolle. Jos käytät grilliritilää, on grillivartaan alle laitettava rasvankeräyspannu.
- Sulje luukku.

**Grillausta ja tehogrillausta varten on lämpötila säädettävä 210°C:ksi. Kun käytät grillaus- ja kiertoilmatoimintoja samanaikaisesti lämpötila saa olla korkeintaan 190°C.**

## Huom!

Käytä grillaustoimintoa aina luukku kiinni. Kun käytät toimintoa, uunin osat kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia laitteen läheisyyteen sen ollessa käytössä.

# UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

---

## Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Jos käytät kiertoilmatoimintoa, uunia ei tarvitse esilämmittää.
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunin lämpötila säädetään yleensä n. 20-30 astetta alhaisemmaksi kuin perinteistä ylä- ja alalämpöä käytettäessä.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla hammas-tikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä).
- Leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jälkeen.
- Taulukossa 1 annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymystesi mukaan.

## Lihan paistaminen

- Lihaa paistettaessa suositellaan minimipainoksi kiloa, pienemmät määrät suositellaan paistettavaksi pannulla liedellä.
- Lihan paistamiseen suositetaan käytettäväksi paistonkestäviä astioita, joissa myös kädensijat kestävät paiston.
- Käyttäessäsi uuniritilää tai varrasta, laita alimmalle tasolle uunipelti, jossa on pieni määrä vettä.
- Lihaa paistettaessa suositellaan lihan kääntämistä ainakin kerran. Paistamisen aikana suositellaan myös kaatamaan lihan päälle paistoliemi, joka on valunut.

# UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

## ECO-lämmitys

- ECO-lämmitys on optimoitu lämmitystoiminto, joka on suunniteltu säästämään energiaa ruoan valmistuksessa.
- Et voi vähentää kypsennysaikaa asettamalla korkeamman lämpötilan. Uunin esilämmitys on suositeltavaa.
- Älä vaihda lämpötila-asetusta äläkä avaa uunin luukkua kypsennyksen aikana.

## ECO-lämmitys suositusasetus

| Kalatyyppi                | Uunitoiminnot                                                                         | Lämpötila (°C) | Taso  | Aika minuutteina |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|------------------|
| Sienikakku                |  ECO | 180 - 200      | 2 - 3 | 50 - 70          |
| Hiivakakku/<br>Kahvikakku |  ECO | 180 - 200      | 2     | 50 - 70          |
| Kala                      |  ECO | 190 - 210      | 2 - 3 | 45 - 60          |
| Naudanliha                |  ECO | 200 - 220      | 2     | 90 - 120         |
| Sianliha                  |  ECO | 200 - 220      | 2     | 90 - 160         |
| Kana                      |  ECO | 180 - 200      | 2     | 80 - 100         |

# UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Uuni, jossa on automaattinen ilmankierto (mukaan lukien puhallin sekä ylä- ja alalämpö)

| Ruokatyyppi               | Lämmitystyyppi                                                                     | Lämpötila (°C)          | Taso  | Aika (min.)           |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sienikakku                |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Sienikakku                |   | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Hiivakakku/<br>Kahvikakku |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Hiivakakku/<br>Kahvikakku |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                     |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Kala                      |   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Kala                      |   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Makkaroille               |   | 210                     | 4     | 14 - 18               |
| Naudanliha                |   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Sianliha                  |   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Kana                      |   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Kana                      |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Vihannekset               |   | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Vihannekset               |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin. Ajoista on vähennettävä 5 - 10 minuuttia, jos käytetään esilämmitettyä uunia.

<sup>1)</sup> Esilämmitä

<sup>2)</sup> Pienten leivonnaisten paistaminen

Huomautus: Taulukossa annetut luvut ovat likimääräisiä, ja niitä voidaan soveltaa omien kokemustesi ja paistamismielityksesi mukaan.

## TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

### Paistaminen

| Ruokatyyppe              | Lisävaruste                                                    | Taso                                                                                                   | Lämmitys-<br>tyyppi                                                                | Lämpötila<br>(°C)       | Paistoaika <sup>2)</sup><br>(min.) |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Pienet kakut             | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                          | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                          | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                          | Paistopelti<br>Paahtopelti                                     | 2 + 4<br>2 - paisto- tai<br>paahtopelti<br>4 - paistopelti                                             |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>              |
| Pikkuleivät              | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                          | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                          | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                          | Paistopelti<br>Paahtopelti                                     | 2 + 4<br>2 - paisto- tai<br>paahtopelti<br>4 - paistopelti                                             |   | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
| Rasvaton sieni-<br>kakku | Ritilä + musta<br>kakkuvuoka<br>Halkaisija 26<br>cm            | 3                                                                                                      |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>              |
| Omenapiirakka            | Ritilä + 2 mu-<br>staa paistovu-<br>okaa<br>Halkaisija<br>20cm | 2<br>mustaa paisto-<br>vuokaa asetet-<br>tuna vinottain<br>taakse oikealle<br>ja eteen va-<br>semmalle |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>              |

<sup>1)</sup> Esilämmitä, älä käytä pikaesilämmitystä,

<sup>2)</sup> Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin. Ajoista on vähennettävä 5 - 10 minuuttia, jos käytetään esilämmitettyä uunia.



# TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

## Grillaus

| Ruokatyyppi                  | Lisävaruste                                         | Taso                          | Lämmitys-<br>tyyppi                                                               | Lämpötila<br>(°C) | Aika<br>(min.)                      |
|------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Valkoinen<br>paahtoleipä     | Ritilä                                              | 4                             |  | 210 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                              | Ritilä                                              | 4                             |  | 210 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Naudanliha-<br>hampurilaiset | Ritilä + paah-<br>topelti<br>(keräämään<br>valumat) | 4 - ritilä<br>3 - paahtopelti |  | 210 <sup>1)</sup> | 1. puoli 10 - 15<br>2. puoli 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

<sup>2)</sup> Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä esilämmitystä.

## Paisto

| Ruokatyyppi        | Lisävaruste                                         | Taso                          | Lämmitys-<br>tyyppi                                                               | Lämpötila<br>(°C) | Aika<br>(min.) |
|--------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| Kokonainen<br>kana | Ritilä + paah-<br>topelti<br>(keräämään<br>valumat) | 2 - ritilä<br>1 - paahtopelti |  | 180 - 190         | 70 - 90        |
|                    | Ritilä + paah-<br>topelti<br>(keräämään<br>valumat) | 2 - ritilä<br>1 - paahtopelti |  | 180 - 190         | 80 - 100       |

Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin. Ajoista on vähennettävä 5 - 10 minuuttia, jos käytetään esilämmitettyä uunia.

## PUHDISTUS JA HUOLTO

**Sammuta laitteesta virta ennen sen puhdistamista. Puhdistaessasi uunia varmista, että lämpötilan säädin on „nolla”-asennossa.**

**Vältä kuuman lieden puhdistamista.**

### Keraaminen keittotaso

Puhdista keraaminen keittotaso säännöllisesti. Huolehdi, etteivät tahrat pääse palamaan kiinni toistuvasti.

#### Toimi seuraavasti:

- Huolehdi erityisesti, etteivät sokeri- tai happopitoiset elintarvikkeet pääse palamaan kiinni keittotasoon.
- Myös alumiinifolio ja muoviasiastiat saattavat vahingoittaa keittotasoa, mikäli ne pääsevät sulamaan tasolle eikä niitä puhdisteta heti.
- Jos taso on vain kevyesti likainen, eikä siihen ole palanut kiinni mitään, se voidaan puhdistaa kostealla liinalla.
- Vaikea ja kiinni palanut lika poistetaan helpoimmin kaapimella.
- Kalkki, vesiraidat, rasvatahrat ja metallin aiheuttamat värjäytymät poistetaan keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitulla aineella.

### Uuni

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen (mieluiten joka käytön jälkeen). Älä käytä vahvoja hankaavia tai pintaa naarmuttavia aineita tai kiillotusaineita. Käytä ainoastaan suositeltua uunisuihketta.
- Jätä uunin luukku auki uunin puhdistuksen jälkeen, jotta kosteus pääsee haihtumaan.
- Höyrykypsennys ja säilöntä aiheuttavat voimakasta kosteudenmuodostusta uuniin. Anna uunin kuivua kunnolla, jotta se ei ruostu.

### SteamClean höyrypuhdistus

Kaada 0,25 litraa (1 juomalasi) vettä uunin ensimmäisellä tasolla olevaan uunipannuun. Sulje uunin luukku.

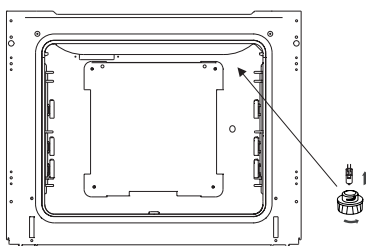
Aseta lämpötilasäädin 50°C kohdalle, ja valitse tasalämpötoiminto. Uunin lämmitysaika on noin 30 minuuttia. Puolen tunnin kuluttua avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kuiviksi rievulla tai pesusienellä. Sen jälkeen puhdista pinnat lämpimällä pesuainevedellä.

# PUHDISTUS JA HUOLTO

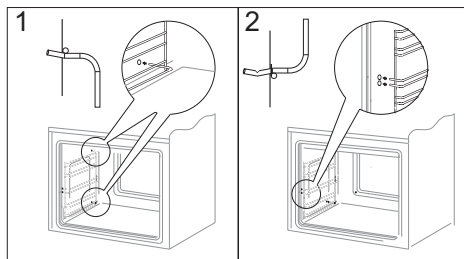
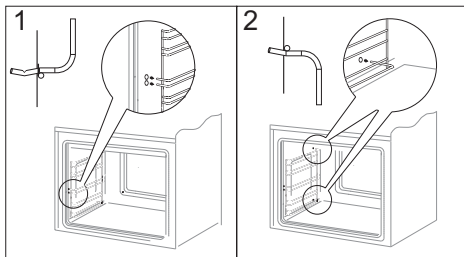
## Uunin halogeenilampun vaihtaminen

**Mahdollisen sähköiskun välttämiseksi varmista ennen halogeenilampun vaihtamista, että laite on irrotettu pistorasiasta.**

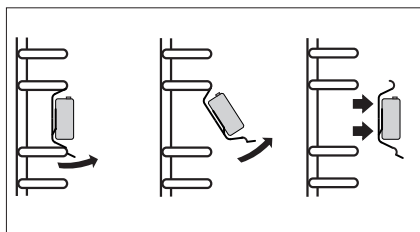
1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2. Poista hyllyt ja pellit uunista.
3. Ruuvaa lampun kansi irti sekä pese ja pyyhi se kuivaksi.
4. Vedä halogeenilamppu pois kankaan tai paperin avulla. Vaihda halogeenilamppu tarvittaessa uuteen.
  - jännite 230 V
  - teho 25 W
5. Aseta halogeenilamppu paikalleen.
6. Ruuvaa kiinni lampun kansi.



*Uunin valaistus*

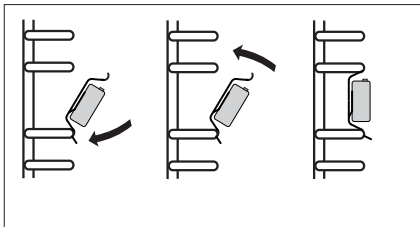


Puhdista sivutuet ja teleskooppikiskot lämpimällä vedellä, johon on lisätty astianpesuainetta, ja kuivaa ne huolellisesti. Napsauta lopuksi teleskooppikiskot kiinni sivutukiin.



## Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)

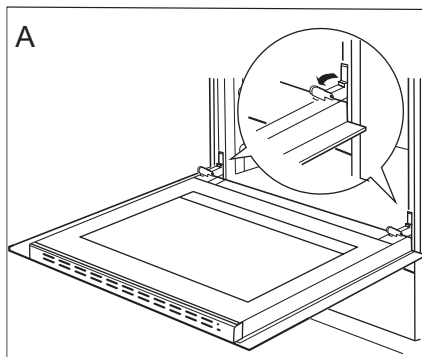
Jos haluat vetää sivutuet uunitilasta puhdistukseen, tartu kiinnikkeeseen ja vedä sitä ulos. Sitten vedä sivutuet pois takakiinnikkeestä.



# PUHDISTUS JA HUOLTO

## Uunin luukun irrotus

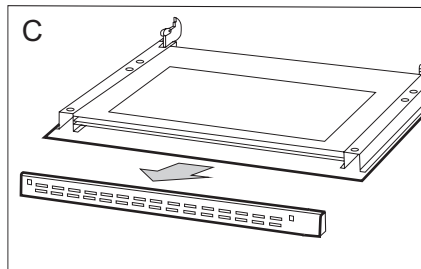
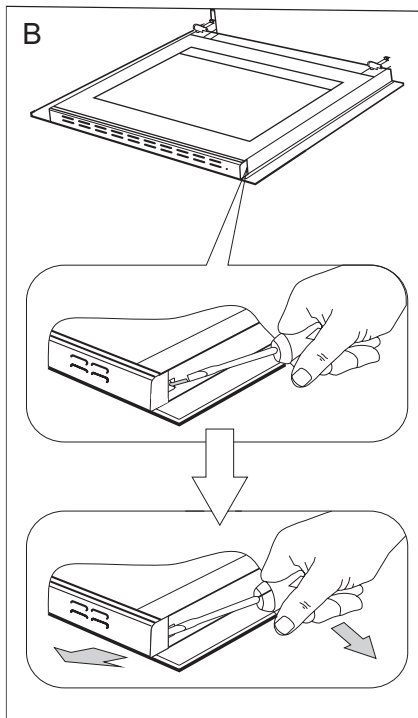
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa järjestyksessä. Lukituskielekkeen on mentävä samalla uuniluukun kannattimen rakoön. Saranoiden salvat on ehdottomasti lukittava takaisin puhdistuksen jälkeen. Muutoin uuniluukku voi irrota kannattimistaan ja vahingoittua kun yrität sulkea sitä.



*Näin avaat saranoiden lukitukset*

## Sisälasin irrottaminen

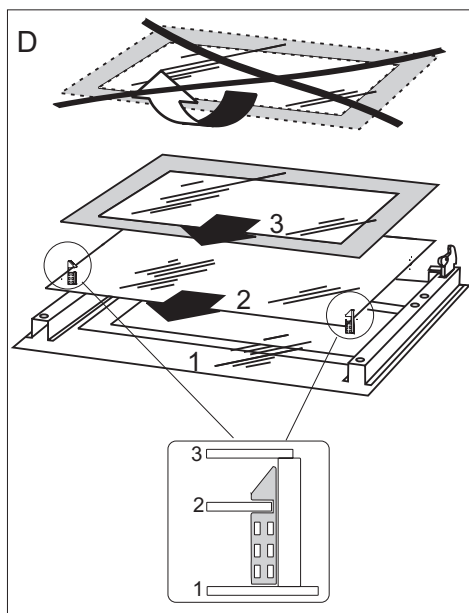
1. Irrota luukun ylälista pidikkeestä litteällä ruuvitaltalla varovasti sivuilta kääntäen (kuva B).
2. Irrota luukun ylälista (kuvat B ja C).



## PUHDISTUS JA HUOLTO

3. Vedä lasi pois paikoiltaan (kuva D). Aseta lasi takaisin puhdistuksen jälkeen ja kiinnitä ylänurkkien päätykappaleet paikoilleen.

**Tärkeää! Älä pakota yläliuskaa luukun molemmille puolille samaan aikaan.** Jotta voit kiinnittää yläliuskan oikein, laita ensin liuskan vasen pää luukun päälle ja paina oikeaa päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen. Paina sen jälkeen vasenta päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen.



## TOIMET ONGELMATILANTEISSA

---

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

- Kytke liesi pois päältä.
- Katkaise lieden virta.
- Voit korjata joitakin pieniä vikoja itse noudattamalla taulukoiden ohjeita. Tarkista yksittäiset ongelmat taulukosta, ennen kuin soitat huoltoon.

| ONGELMA                     | SYY                        | RATKAISU                                                                     |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1.Sähkölaite ei toimi.      | Virransaanti on katkennut. | Tarkista asunnon sulake ja vaihda se uuteen, jos se on palanut.              |
| 2.Uunin valaistus ei toimi. | Lamppu on irti tai rikki.  | Ruuvaa lamppu kiinni tai vaihda lamppu (ks. kappaletta Puhdistus ja huolto). |

## TEKNISET TIEDOT

|                                                          |                 |
|----------------------------------------------------------|-----------------|
| Jännite                                                  | 230~50Hz        |
| Teho                                                     | max.10,9 kW     |
| Mitat                                                    | 90 / 50 / 60 cm |
| Virrankulutus valmiustilassa [W]                         | 0,8             |
| Virrankulutus sammutettuna [W]                           | -               |
| Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W]   | -               |
| Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min] | 1               |

Tuote vastaa eurooppalaisten standardien EN 60335-1 ja EN60335-2-6 vaatimuksia.

Sähköuunin energiamerkinnät ovat standardin EN 60350-1 / IEC 60350-1 mukaisia. Nämä arvot on määritetty vakiotyökuormituksella, kun seuraavat toiminnot ovat aktiivisina: ylä- ja alalämpö (perinteinen lämmitys) ja puhallinlämmitys (kiertoilma), jos nämä toiminnot ovat käytettävissä.

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

|                                                                      |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Automaattinen ilmankierto ECO (rengaslämmitin + puhallin)            |  |
| Automaattinen ilmankierto ECO (ala- ja ylälämpö + grilli + puhallin) |  |
| Perinteinen tila ECO (ala- ja ylälämpö)                              |  |

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

- Läs hela bruksanvisningen noga innan du börjar använda spisen.
- Bekanta dig med din nya spis och dess olika användningsfunktioner i den ordningsföljd de beskrivs i bruksanvisningen.
- Var uppmärksam på alla upplysningar och förklaringar gällande korrekt användning och behandling. Därmed ser du till att din spis alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten. Därmed förebygger du olyckor och skador på spisen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att dessa instruktioner gäller för flera kaminer. Det är därför inte säkert att alla funktioner och utrustning på din spis.

### **Observera!**

Du ska ha läst och förstått denna bruksanvisning innan du använder spisen första gången.

Spisen är endast tänkt att användas som kokanordning. Utnyttjande av kokplattan för andra ändamål än matlagning (t ex för uppvärmning av lokalen) är inte tillåtet då det är förenat med risker.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar som inte påverkar spisens funktion.



# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Säkerhetsanvisningar.....</b>                  | <b>36</b> |
| <b>Produktbeskrivning.....</b>                    | <b>41</b> |
| <b>Uppgifter angående utrustning.....</b>         | <b>42</b> |
| <b>Installation.....</b>                          | <b>43</b> |
| <b>Användning.....</b>                            | <b>45</b> |
| <b>Bakning, köttstekning - praktiska råd.....</b> | <b>56</b> |
| <b>Testrätter.....</b>                            | <b>58</b> |
| <b>Rengöring och underhåll.....</b>               | <b>60</b> |
| <b>Åtgärder vid fel.....</b>                      | <b>64</b> |
| <b>Tekniska data.....</b>                         | <b>65</b> |

**Obs.** Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

**Obs.** Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

**Obs.** Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

**Obs.** Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

Stäng av spisen när du har använt den. Lita inte enbart på spisens funktion att känna av kokkärl.

Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.

När man använder ugnen, blir några delar heta.

**Obs.** Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa metallföremål när du rengör spisens glasytor. Ytan kan repas, vilket kan orsaka sprickor i glaset.

**Obs.** Vid byte av glödlampan i ugnen måste spisen stängas av med huvudströmbrytaren. Det får inte finnas någon strömtillförsel till spisen när lampan byts.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spisen.

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

- Håll uppsikt över barn när spisen används.
- Grytor, kokzoner, och ugn blir mycket heta vid användning och är fortfarande varma en stund efter att kokzonerna eller ugnen stängts av.
- Låt inte barn röra vid eller leka med knappar eller ugnslucka, och se så gott det går till att de inte befinner sig i närheten av spisen.
- Vid grillstekning i ugnen blir de infraröda värmeelementen glödheta. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas.
- Se till att andra elapparaters anslutningssladdar inte kommer i kontakt med varma kokzoner eller kläms fast i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av spisen.
- Använd aldrig spisens glaskeramiska kokplattor eller ugnen för rumsuppvärmning.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Håll därför alltid ett öga på spisen under fritering eller grillstekning.
- Lägg aldrig aluminiumfolie på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplattens emalj.
- Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplatta.
- När ugnsluckan är öppen (vid grillstekning, ugnstekning o.s.v. endast med infraröd grill) måste skärmpattan, som skyddar kontrollknappar och driftsindikatorer (kontrolllampor), alltid vara monterad under kontrollpanelen.
- Stäng av spisens huvudströmbrytare vid defekter eller fel. Spisen får inte användas igen innan eventuellt fel avhjälpes av en fackman.

Den glaskeramiska kokplattan är härdad mot värme, kyla och temperatursvängningar. Undvik slag förorsakade av att t.ex. saltkar, kryddburkar eller andra hårda föremål faller ner på plattan.

- De glaskeramiska kokplattorna bör inte vara påslagna när det inte star kokkärl på dem, de får inte heller användas som förvaringsplats.
- Grytor får bara ställas på plattan om deras botten är rena och torra.
- Socker eller sockerhaltiga matvaror som spills på den glaskeramiska kokplattan måste avlägsnas omedelbart, så gott det går, medan de fortfarande är varma så att de inte bränns fast.
- Undvik att repa de glaskeramiska kokplattorna med smycken, grytor med vassa kanter o.s.v.
- Köksföremål av plast (skedar, skalar o.s.v.) får inte placeras på varma glaskeramiska kokplattor eftersom de kan smälta fast.
- Se till att emaljerade grytor och liknande inte kokas helt tomma.
- Om det uppstår djupa repor eller sprickor i den glaskeramiska kokplattan måste du genast koppla bort spisen från elnätet genom att stänga av strömbrytaren.
- Den fukt/ånga som uppstår i ugnen släpps ut genom ångventilerna baktill på den glaskeramiska kokplattan. Ventilerna får därför aldrig vara täckta eller förslutna. Håll händerna borta från ångan.
- Personer med livsnödvändiga implantat (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste kontrollera så att de inte störs av induktionshällen (frekvensområdet för den är 20-50 kHz).

## HUR MAN SPARAR ENERGI

- **Undvik att lyfta på locket i onödan**  
Man ska inte heller öppna ugnsluckan i onödan.
- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder**  
Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på spisen.
- **Utnyttja eftervärmen**  
Då man kokar något under längre tid än 40 minuter rekommenderas det att ugnen stängs av 10 minuter innan maten är färdigkokt.
- **Vid bakning, använd varmluftsfunktion**
- **Stäng ugnsluckan noggrant**  
Värmen kan sippra ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

### Miljöskydd



Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.

Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återanvändning.

### Kassering av förbrukade produkter



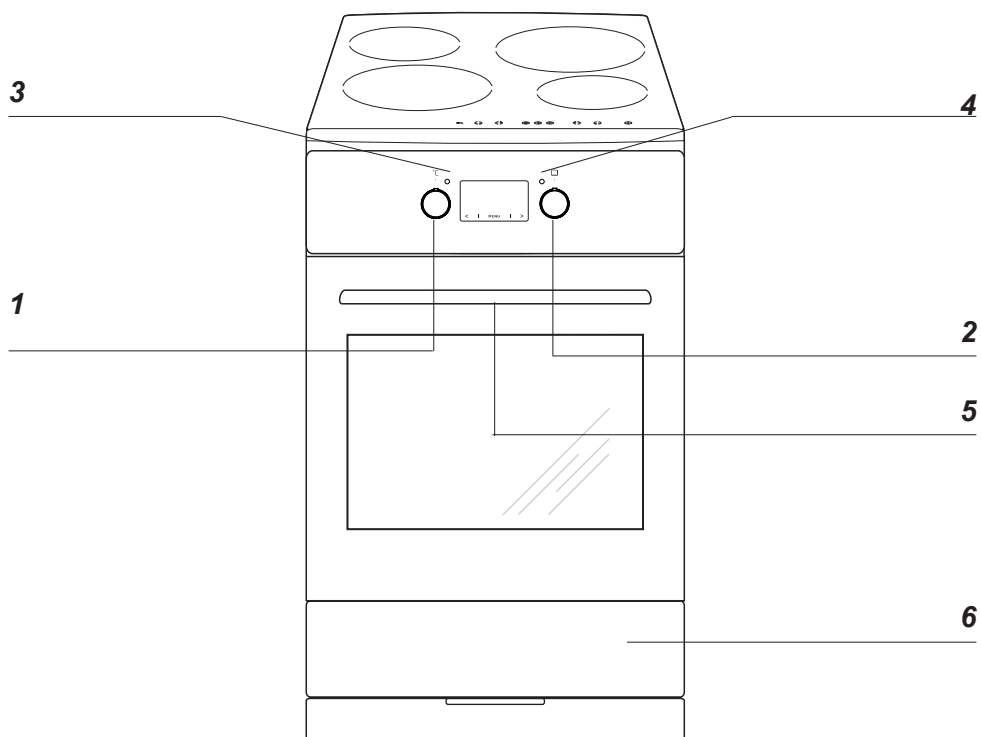
När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett stärkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN

---



- 1 Vred för reglering av ugnstemperatur
- 2 Vred för ugnsfunktioner
- 3 Värmeindikator för ugn
- 4 Kontrollampa
- 5 Barnlås
- 6 Förvaringslåda

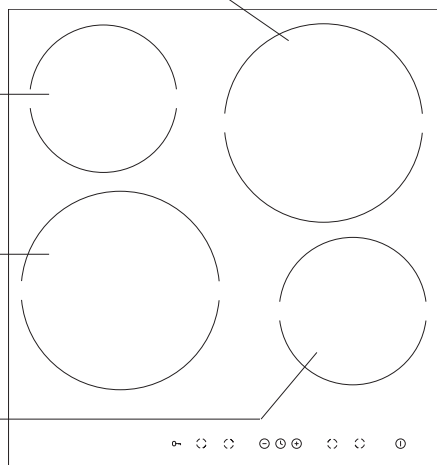
# BESKRIVNING AV PRODUKTEN

**Booster** induktionskokzon (höger bak)

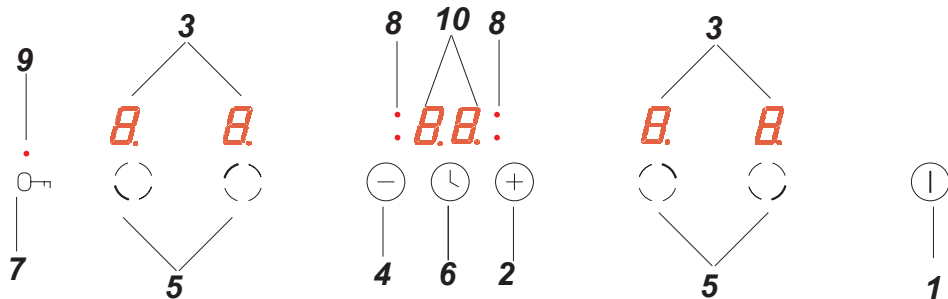
**Booster** induktionskokzon (vänster bak)

**Booster** induktionskokzon (vänster fram)

**Booster** induktionskokzon (höger fram)



## Kontrollpanel



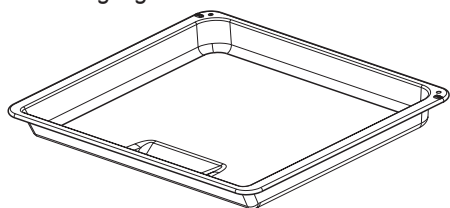
1. Till-/från-sensor
2. Sensor för att öka värmen
3. Indikator för kokzon
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för att välja kokzon
6. Timersensor
7. Barnlåssensor
8. Timer kontrollampa
9. Barnlås kontrollampa
10. Timer

## UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

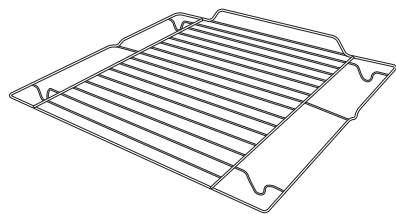
---

Spisens utrustning

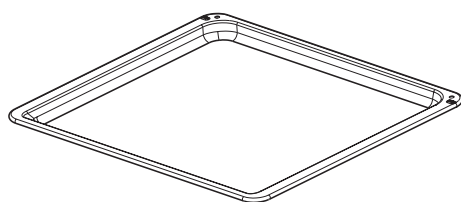
*Rostfritt grillgaller*



*Långpanna*

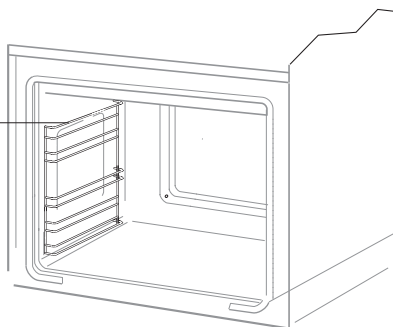


*Rostfritt grillgaller*



*Bakplåtar*

*Ugnsfalsar*



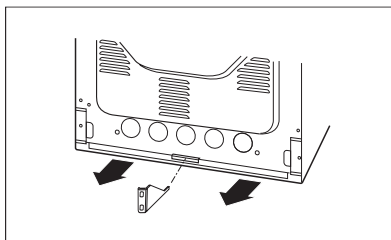
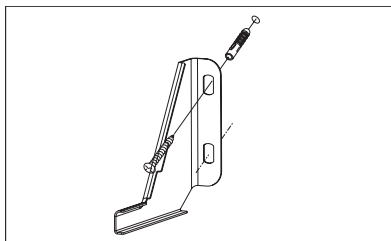
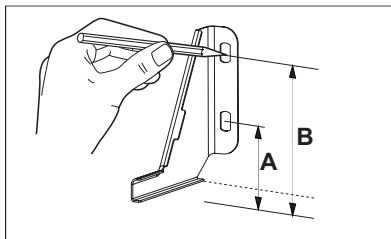


# INSTALLATION

## Uppställning av spisen

- Rummet som spisen står i ska vara torrt och dragigt och ha en väl fungerande ventilation enligt gällande tekniska föreskrifter.
- Undvik att lyfta spisen i den glaskeramiska hällen.
- Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100°C, annars riskerar möbelen att deformeras. Om man inte är säker angående möbels temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.
- Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).
- Innan man börjar använda spisen ska man se till att den står rakt (vågrätt), t ex med hjälp av ett vattenpass. Detta är särskilt viktigt för att olja i stekpannan ska fördelas jämnt. Du gör nivåjusteringen med hjälp av de justeringsben som du kommer åt genom att öppna ugnslådan.

## Montering av tippskydd



Höjd 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

# INSTALLATION

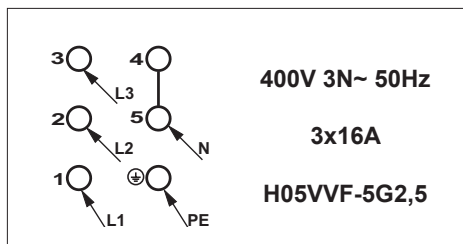
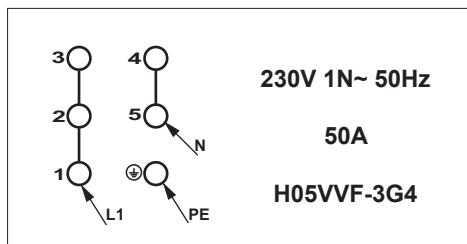
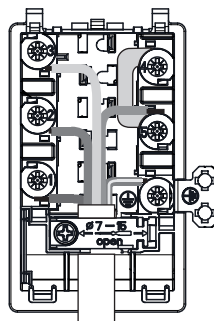
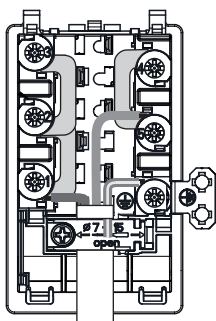
## Information till installatören

Spisen är konstruerad för att anslutas till ett enfas 230 V 1N~ strömuttag. Innan enheten ansluts till strömmen måste du försäkra dig om att uttagets parametrar stämmer med uppgifterna på märkskylten, som sitter på spisens baksida till höger. Det finns även en bild på märkskylten i den här manualen.

Spisen är utrustad med en elsladd. Det är viktigt att du läser informationen nedan innan du ansluter spisen till strömuttaget.

## Inkoppling av spis till elsystem

- Installationen får endast genomföras av en auktoriserad elinstallatör. Därmed säkerställs att gällande regler för starkström följs.
- Installationen måste följa eventuella speciella krav som fastställts av lokala leverantörer.
- Anslutningen av spisen kräver en separat strömkrets.
- Du kan anpassa spisen till ett trefas 400 V 3N ~ strömuttag med hjälp av en lämplig överbryggnings i anslutningsterminalen.
- Anslutningen måste alltid utföras enligt instruktionerna i nedanstående anslutningsschema.
- Vid anslutning eller byte av kopplingssladden måste minst en sladd av typen H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 eller motsvarande användas.
- **OBS!:** För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (Kan vara en huvudströmbrytare).



# ANVÄNDNING

---

## Innan man börjar använda spisen

- Avlägsna delar av förpackningen om sådana finns kvar, töm ugnslådan och rengör ugnen.
- Ta ut ugnens utrustning och tvätta den i varmt vatten med lite diskmedel i.
- Avlägsna skyddsfilmerna på grillelementet innan ugnen sätts på.
- Sätt igång fläkten i rummet eller öppna fönstret.
- Värm upp ugnen (i ca 30 minuter på ca 250°C), ta bort smuts och rengör ugnen noga.
- Följ säkerhetsinstruktionerna när du använder spis och ugn.

## **Observera!**

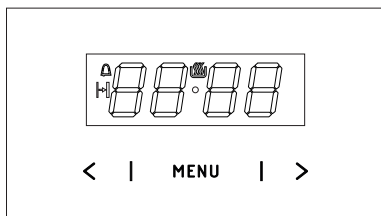
För håll utrustad med elektronisk programväljare, ska displayen efter anslutning till nätet visa "0.00". Med programväljaren ställer man in aktuell tid.

Ugnen fungerar först när tiden är inställd.

**Ugnen får endast tvättas med varmvatten med diskmedel (inte med några starkare rengöringsmedel).**

# ANVÄNDNING

## Digitalt ur



**MENY** — välj funktion

- > — sensor som höjer inställningen
- < — sensor som sänker inställningen
- ☕ — Indikering produkt igång
- 🕒 — Timer
- 🍴 — Tillagningstid

### Ställ in aktuell tid

När du ansluter produkten till strömmen och efter ett strömavbrott blinkar **0.00** på den digitala displayen.



- Tryck på **MENY** och håll intryckt (eller tryck på < / > samtidigt) tills du ser ☕ på displayen och punkten under symbolen blinkar.
- Tryck på < / > inom 7 sekunder för att ställa in aktuell tid.

Spara den nya inställningen genom att vänta i cirka 7 sekunder efter att tiden har ställts in. Punkten under symbolen ☕ slutar blinka.

Du kan ändra tiden senare. För att göra det trycker du samtidigt på < / > och ändrar tiden medan punkten under ☕ symbolen blinkar.

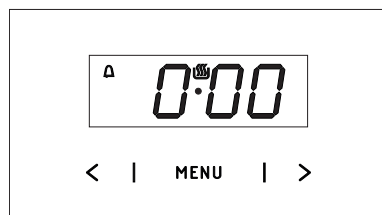
### Obs:

Du kan sätta igång ugnen när du ser ☕ symbolen på displayen.

### Timer

Timer kan aktiveras när som helst, oberoende av de andra funktionernas status. Den kan ställas in från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter. För att ställa in timern:

- Tryck på **MENY**, sedan blinkar 🕒 på displayen:



- Ställ in timer med sensorerna < / >. Displayen visar den inställda tiden och äggklockans symbol 🕒. När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal och ikonen 🕒 blinkar.
- Stäng av larmet genom att trycka på **MENY** och hålla intryckt, eller genom att samtidigt trycka på < / >, 🕒 stängs av och displayen visar den aktuella tiden.

### Obs!

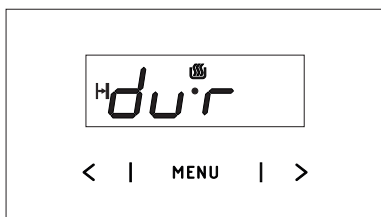
Om du inte trycker på någon knapp stängs ljudsignalen av efter cirka 7 minuter.

# ANVÄNDNING

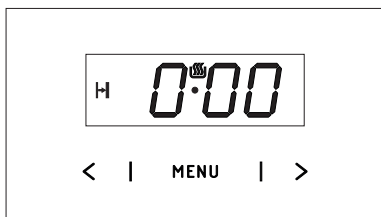
## Tillagningstid

Gör så här för att stänga av produkten efter en viss tid:

- Aktivera tillagningstiden genom att ställa ugnens funktionsvred på vald funktion och temperaturvredet på önskad temperatur.
- Tryck på **MENY** flera gånger tills displayen visar *dur* (duration, varaktighet) en kort stund och  symbolen blinkar.



- Ställ in önskad varaktighet från 1 minut till 10 timmar med  $</>$  sensorerna.



Den inställda varaktigheten sparas efter cirka 7 sekunder. Displayen visar den aktuella tiden och  symbolen.

Ugnen stängs av automatiskt när tiden är över. Ett larm hörs och symbolen  börjar blinka.

- Ställ ugnens funktionsvals-vred och temperaturvals-vred i avstängt läge.
- Stäng av larmet genom att trycka på **MENY** och hålla intryckt, eller genom att samtidigt trycka på  $</>$ ,  stängs av och displayen visar den aktuella tiden.

## Avbryta inställningar

Du kan avbryta timerns och tillagningstidens inställningar när du vill.

- Tryck på sensorerna  $</>$  samtidigt för att avbryta tillagningstiden.

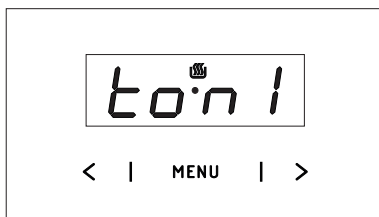
Avbryta timer inställning:

- Tryck på **MENY** sensorn för att välja timer-en.
- Tryck på  $</>$  sensorerna samtidigt.

## Ändra ljudsignal

Gör så här om du vill ändra ljudsignalen:

- Tryck på  $</>$  sensorerna samtidigt.
- Tryck på **MENY** upprepade gånger för att välja *ton* (tonen). Displayen blinkar:



- Välj tonen du vill ha med  $</>$  sensorerna:

Använd  $>$  för att välja en inställning mellan 1 och 3.

Använd  $<$  för att välja en inställning mellan 3 och 1.

# ANVÄNDNING

---

## Ställa in displayens ljusstyrka

Du kan ställa in displayens ljusstyrka från 1 till 9, då 1 är mörkast och 9 är ljusast. Ljusstyrkan gäller den inaktiva displayen, d.v.s. när du inte har rört vid en sensor på 7 sekunder.

Gör så här för att ställa in ljusstyrkan:

- Tryck på sensorerna < / > samtidigt.
- Tryck på **MENY** flera gånger för att välja inställningen *bri* (brightness, ljusstyrka) — inställningarna kan göras i sekvensen *ton* (tonen) och *bri* (brightness, ljusstyrka).



- Använd sensorerna < / > för att ställa in önskad ljusstyrka:

Använd > för att välja en inställning mellan 1 och 9.

Använd < för att välja en inställning mellan 9 och 1.

### Obs:

Displayens ljusstyrka är ljusast när den är aktiv, d.v.s. när du har rört vid en sensor de senaste 7 sekunderna.

## Nattläge

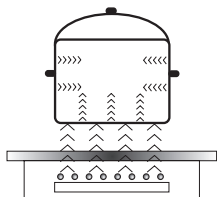
Displayen är mörkare på natten mellan kl. 22:00 och 06:00.

# ANVÄNDNING

## Innan du använder hällen första gången

- Först ska hällen rengöras ordentligt. Hällen behandlas på samma sätt som glasytor.
- Vid första användningen kan det finnas en övergående luktavsöndring. Ha därför ventilationen igång eller öppna fönster.
- Utför skötseln med hänsyn till säkerhetsanvisningarna.

## Hur induktionshällens kokzoner fungerar



En elektrisk oscillator styr en spole som finns inuti produkten. Spolen alstrar ett magnetfält som inducerar virvelströmmar till kokkärlet. Dessa virvelströmmar som har inducerats av magnetfältet värmer upp kokkärlet.

För detta krävs att kokkärlens botten är ferromagnetisk, d.v.s. att det påverkas av magnetfält.

Generellt kan man säga att induktionstekniken har två fördelar:

- Värmen avges endast genom kokkärlet och dess effekt maximeras därmed.
- Det förekommer ingen fördröjning av uppvärmningen eftersom maten börjar tillagas så snart kärlet placeras på hällen, och avslutas så snart kärlet tas bort.

Induktionshällen avger vissa ljud under normal användning. Dessa inverkar inte på hällens korrekta funktioner.

- Lågfrekvent surrande ljud. Detta ljud hörs när kokkärlet är tomt och upphör när vatten eller livsmedel tillsätts i kärlet.
- Högfrekvent visslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt när värmen är inställd på max. Ljudet blir starkare om två eller flera kokzoner inställda på maxvärme används. Ljudet upphör eller minskar i styrka när du sänker värmeinställningen.
- Gnisslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt. Ljudstyrkan beror på tillagningssättet.
- Brummande ljud. Ett brummande ljud kan höras när elektronikens kylfläkt är igång.

Ljuden som hörs när produkten används normalt beror på att kylfläkten är igång, tillagningssättet, kokkärlens storlek, kokkärlens material och på värmeinställningen. Dessa ljud är helt normala och utgör inget fel på produkten.

# ANVÄNDNING

**Fläkt:** Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkylt oavsett om spisen och kokzonerna har stängts av eller inte.

**Transistor:** Temperaturen på de elektroniska delarna mäts ständigt med hjälp av en sond. Om värme ökar mot en riskgräns sänker systemet automatiskt värmeeffekten på en värmezona eller stänger av värmezoner som finns närmast de uppvärmda elektroniska delarna.

**Detektorer kokkärl:** Detektor för kokkärl möjliggör att plattan arbetar och värmer. Små föremål placerade på värmeområde ( t ex. sked, kniv eller ring) kommer inte att betraktas som kokkärl och plattan kommer inte att sättas på.

## Kokkärlsavkännare

Kokkärlsavkännaren är installerad i induktionshällen. Den gör att uppvärmningen startar automatiskt när en gryta eller stekpanna känns av på kokzonen, och avslutas när den tas bort. Detta spar på energin.

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas värmeinställningen på displayen.
- För induktion krävs lämpliga kokkärl med ferromagnetisk botten (se tabellen)

Om det inte finns något kokkärl på kokzonen, eller om kokkärlet är olämpligt, visas symbolen . Kokzonen kommer inte att fungera. Om inget kokkärl känns av inom 10 minuter stängs kokzonen av.

Använd touchsensorn för att stänga av en kokzon i stället för att bara ta bort kokkärlet.



**Kokkärlsavkännaren är inte avsedd att användas i stället för en till/från sensor.**

Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på det markerade området med fingret.

Det hörs en ljudsignal varje gång du trycker på sensorfältet.

Var noga med att bara trycka på ett sensorfält i taget när du sätter på eller stänger av hällen, eller när du ändrar värmeinställningen. Om du trycker på två eller flera sensorfält samtidigt (med undantag för timer och barnlås) kommer hällen att ignorera styrsignalerna, den kan utlösa en felindikering om du trycker på sensorfälten för länge. Stäng av kokzonen med sensorfälten när du är klar och lita inte bara på kokkärlsavkännaren.



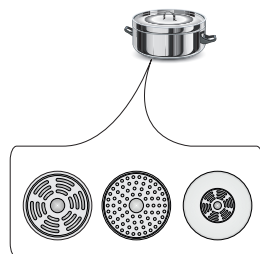
# ANVÄNDNING

## Att välja kokkärl för induktionshällen



### Kokkärlens egenskaper.

- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. Det förhindrar att heta områden uppstår i kokkärlat där mat kan bränna vid. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar ger den bästa värmefördelningen.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. Försäkra dig om att kokkärlets botten är helt torr innan du ställer det på kokzonen efter du har fyllt det, eller har tagit fram det ur kylan. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Du ser om ett kokkärl är lämpligt genom att försäkra dig om att dess botten fungerar som en magnet.
- **Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.**
- **Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.**
- **Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.**
- Om du använder ett stort kokkärl med en ferromagnetisk botten vars diameter är mindre än det totala kokkärlets diameter, kommer endast den ferromagnetiska botten att värmas upp. Det resulterar i att värmen inte kan fördelas jämnt i hela kokkärlet. Om det ferromagnetiska området minskas genom att kokkärlet har aluminiumdelar kan kärlets effektivt uppvärmda område bli mindre. Hällen kan få problem med att känna av kokkärlet eller inte känna av det alls. För bästa tillagningsresultat ska kokkärlets ferromagnetiska botten ha samma diameter som kokzonen. Om kokkärlet inte känns av på en använd kokzon rekommenderar vi att du försöker med en mindre kokzon.



# ANVÄNDNING

När du använder en induktionshäll ska du endast använda ferromagnetiska bottenmaterial som:

- Emaljerat stål
- Gjutjärn
- Korkärlet i rostfritt stål specialtillverkade för induktionshällar.

|                            |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                              |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beteckning på korkärlet    |                                                                                                          | <b>Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att korkärlet kan användas för induktionsplattor.</b> |
|                            | Man ska använda magnetiska korkärlet (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera korkärlets användbarhet genom att lägga en magnet på dess undersida. |                                                                                                              |
| Rostfritt stål             | Får inte användas                                                                                                                                                                         |                                                                                                              |
|                            | Med undantag av magnetiskt rostfritt stål                                                                                                                                                 |                                                                                                              |
| Aluminium                  | Får inte användas                                                                                                                                                                         |                                                                                                              |
| Gjutjärn                   | Hög effektivitet                                                                                                                                                                          |                                                                                                              |
|                            | Obs! Korkärlet kan göra sprickor i plattan                                                                                                                                                |                                                                                                              |
| Emaljstål                  | Hög effektivitet                                                                                                                                                                          |                                                                                                              |
|                            | Vi rekommenderar korkärlet med plan och tjock botten                                                                                                                                      |                                                                                                              |
| Glas                       | Får inte användas                                                                                                                                                                         |                                                                                                              |
| Porslin                    | Får inte användas                                                                                                                                                                         |                                                                                                              |
| Korkärlet med kopparbotten | Får inte användas                                                                                                                                                                         |                                                                                                              |

Korkärlets minsta, användbara diameter för en kokzon:

| Kokzonens diameter | Minsta bottendiametern på ett emaljerat stål-kärlet |
|--------------------|-----------------------------------------------------|
| (mm)               | (mm)                                                |
| 160 - 180          | 110                                                 |
| 180 - 200          |                                                     |
| 210 - 220          |                                                     |
| 220 x 190          | 125                                                 |
| 260 - 280          |                                                     |

Mista diameter för korkärlet av annat material än emaljerat stål kan variera.

# ANVÄNDNING

---

## Kontrollpanel

- Så snart hällen har anslutits till strömmen kommer alla displayer att lysas upp en kort stund. Din induktionshäll är då klar att använda.
- Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på dem med fingret under minst 1 sekund.
- När du trycker på ett sensorfält bekräftas detta med en ljudsignal.



**Ställ inte föremål på sensorfälten (det kan utlösa ett fel). Håll alltid sensorfälten rena.**

## Starta hällen

---

För att sätta igång hällen trycker du under minst 1 sekund på till/från sensorn (1). Alla displayer (3) visar siffran "0".



**Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder kommer hällen att stängas av.**

## Starta kokzonen

---

När du har startat hällen med till/från sensorn (1) väljer du kokzon (5) inom 10 sekunder.

1. När du har tryckt på en sensor för att välja kokzon (5) blinkar "0" på tillhörande display som visar värmeinställningen.
2. Ställ in önskad värme genom att använda sensorfälten "+" (2) eller "-" (4).



**Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder efter det att hällen har startats kommer kokzonen att stängas av.**



**En kokzon är aktiv när displayen visar en siffra eller en bokstav. Detta anger att kokzonen är klar att ställa in eller för att ändra värmen.**

## Välja kokzonens värmeinställning

---

När kokzonens display (3) visar en blinkande "0" ställer du in önskad värme med sensorerna "+" (2) eller "-" (4).

# ANVÄNDNING

---

## Stänga av kokzonerna

---

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Displayen för värmeinställning blinkar.
- Stäng av kokzonen med till/från sensorn eller tryck på sensor (5) i 3 sekunder.

## Stänga av spishällen

---

- Hällen är igång när minst en kokzon är aktiv.
- Tryck på till/från sensorn (1) för att stänga av hällen.

Om kokzonen fortfarande är varm kommer motsvarande display (3) att visa bokstaven "H" för att ange restvärme.

## Boosterfunktion "P"

---

Boosterfunktionen ökar Ø 210-220 mm kokzonens nominella effekt från 2000W till 3000 W, för Ø 160-180 mm kokzonen från 1200 W till 1400W,

För att aktivera boosterfunktionen väljer du en kokzon, ställer in värmen på "9" och trycker sedan på sensorfältet "+" (2) en gång till. Bokstaven "P" visas på displayen.

När du vill avaktivera boosterfunktionen trycker du på sensorfältet "-" (4) för att sänka värmeinställningen eller lyfter av kokkärlet från kokzonen.



**För 210-220 mm och 160-180 mm kokzonerna är boosterfunktionen begränsad till 10 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats fortsätter kokzonen att fungera vid sin nominella effekt.**

**Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om hällens elektronikkretsar och induktionsspole inte är överhettade.**

**Om kärlet lyfts av från kokzonen när boosterfunktionen är igång, kommer den fortsatt att vara aktiv och nedräkningen fortsätter.**

**Boosterfunktionen stängs av automatiskt om hällens elektronikkretsar eller induktionsspole blir överhettade. Kokzonen är fortsatt igång med sin vanliga nominella effekt.**

# ANVÄNDNING

## Boosterfunktionens reglage



Kokzonerna är parvis ordnade lodrätt eller korsat, beroende på modell. Strömmen delas inom de parvis ordnade kokzonerna.

Om du försöker starta båda kokzonernas booster-funktion samtidigt överskrider den tillgängliga max. tillåtna strömförbrukningen. I så fall sänks värmeinställningen för den först startade kokzonen till den högsta nivå som är tillgänglig.

## Barnlås

Barnlåset förhindrar barnen att använda hällen på ett olämpligt sätt. Hällen kan användas när barnlåset har låsts upp.

Barnlåsfunktionen kan ställas in när hällen är igång och när den är avstängd.

## Starta/stänga av barnlåset

Håll sensorn (7) intryckt i 5 sekunder för att starta eller stänga av barnlåset. Kontrollampan (9) är tänd när barnlåsfunktionen är aktiv.



Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset avaktiveras när du drar ut spishällens elkontakt.

## Indikering av restvärme

Värmeenergi som är kvar i kokzonen efter matlagningen kallas restvärme. Hällen har två olika restvärmenivåer. När temperaturen i en kokzon är över 60 °C och kokzonen eller hela hällen stängs, av kommer kokzonens display att visa bokstaven "H". Bokstaven för restvärme kommer att visas så länge kokzonens temperatur överskrider 60 °C. När en kokzon har en temperatur på mellan 45 °C och 60 °C kommer dess display att visa bokstaven "h" för att ange en låg restvärmenivå. När kokzonens temperatur understiger 45 °C slocknar bokstaven som anger restvärme.



**Rör inte vid kokzonen medan bokstaven för restvärme visas, risk för brännskador. Ställ heller inga föremål som inte tål värme på kokzonen!**



**Bokstaven "H" för restvärme kan inte visas under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!**

# ANVÄNDNING

## Att begränsa funktionstiden

Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen

Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

| Inställning av tillagningsvärme | Maximal funktionstid (timmar) |
|---------------------------------|-------------------------------|
| L                               | 8                             |
| 1                               | 8                             |
| 2                               | 8                             |
| 3                               | 5                             |
| 4                               | 5                             |
| 5                               | 5                             |
| 6                               | 1,5                           |
| 7                               | 1,5                           |
| 8                               | 1,5                           |
| 9                               | 1,5                           |
| P                               | 0,16                          |

## Automatisk uppvärmningsfunktion

- Tryck på sensor (5) för att aktivera den valda kokzonen.
- Tryck sedan på "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad värme mellan 1 och 8 och tryck därefter på sensor (5) igen.
- Displayen visar omväxlande bokstaven A och värmeinställningen.

När boosterfunktionen har varit aktiv en viss tid kommer kokzonen att återgå till den inställda värmen, värmeinställningen visas på displayen.

| Inställning av tillagningsvärme | Den automatiska uppvärmningsfunktionens varaktighet (minuter) |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|                                 | -                                                             |
| 1                               | 0,8                                                           |
| 2                               | 1,2                                                           |
| 3                               | 2,3                                                           |
| 4                               | 3,5                                                           |
| 5                               | 4,4                                                           |
| 6                               | 7,2                                                           |
| 7                               | 2                                                             |
| 8                               | 3,2                                                           |



Om ett kokärl lyfts av från kokzonen och sedan ställs tillbaka innan uppvärmningstiden har gått kommer uppvärmningsfunktionen att återupptas och nedräkningen fortsätter.

# ANVÄNDNING

---

## Timer

---

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

### Ställa in timern

---

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Siffran "0" blinkar.
- Tryck på sensorfältet "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad värme från 1 till 9.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (6) sensorerna inom 10 sekunder.
- Tryck på sensorfält "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad tillagningstid (01 till 99 minuter).
- Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon är tänd.



**Timerns nedräkning kan ställas in separat för alla kokzoner.**



**Om du har ställt in mer än en timer visas den kortaste tiden. Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon blinkar.**

## Ändra timerns varaktighet

---

Timerns varaktighet kan ändras när som helst.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen blinkar.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (6) sensorerna inom 10 sekunder.
- Använd sensorfälten "+" (2) eller "-" (4) för att justera timerinställningen.

## Kontrollera timerns varaktighet

---

Du kan när som helst kontrollera timerns återstående tid genom att trycka på sensor (6). Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon blinkar.

# ANVÄNDNING

---

## Stoppa timern

---

En signal hörs när den inställda tiden har gått. Den tystas genom att du trycker på vilket som helst av sensorfälten. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon **(5)** och välj en kokzon. Displayen lysas upp.
- Håll därefter sensorn **(6)** intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" **(2)** eller "-" **(4)** ner till "00".

## Äggklocka

---

När ingen kokzon används kan timerfunktionen användas som en vanlig äggklocka.

## Ställa in äggklockan

---

När hällen är avstängd:

- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn **(1)**.
- Tryck sedan på sensor **(6)** för att aktivera äggklockan.
- Använd sensorfälten "+" **(2)** eller "-" **(4)** för att justera äggklockans inställning.

## Stoppa äggklockan

---

När den inställda tiden är över hörs en ljudsignal som du kan stänga av genom att trycka på ett valfritt sensorfält. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:

- Håll därefter sensorn **(6)** intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" **(2)** eller "-" **(4)** ner till "00"
- Äggklockans funktion påverkar inte hur kokzonerna fungerar.



**Äggklockan nollställs när timerfunktionen aktiveras.**



# ANVÄNDNING

---

## Varmhållning

---

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning justeras automatiskt så att matens temperatur håller ungefär 65 °C. Tack vare detta hålls maten varm så att den kan serveras utan att den fastnar i botten på kokkärlet. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad.

För att varmhållningsfunktionen ska fungera bäst, ska du använda ett plant kokkärl. Det gör att givaren som finns i kokzonen korrekt kan mäta botten temperaturen.

Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.

Eftersom det finns en risk för att mikroorganismer bildas, rekommenderar vi att du inte håller maten varm för länge. Därför stängs också varmhållningsfunktionen av efter 2 timmar.

Varmhållningsinställningen är en extra värmeinställning som kan ställas in mellan **"0"** och **"1"**. Den indikeras på displayen med bokstaven **"L"**.

Varmhållningsfunktionen aktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet

### **Starta kokzonen**

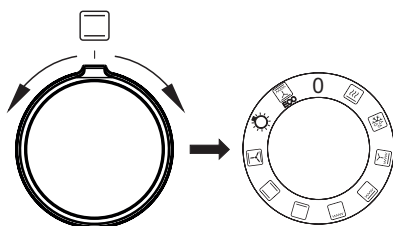
Varmhållningsfunktionens inställning avaktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet. **Stänga av kokzonerna**

# ANVÄNDNING

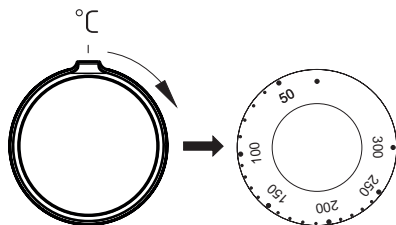
## Användning av ugnen

Ugnen värms upp med hjälp av den övre och nedre värmeanordningen en grillanordning.

Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionssvredet



Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.



Du stänger av ugnen genom att vrida båda vreden till läge „●” / „0”.

## Ugnens funktionsknapp - Inställning:



### Snabbuppvärmning

Varmluft och grill.



### Uppthining

Använd denna funktion vid upptining av frusna kakor och bröd.



### Fläkt och supergrill

Vid denna inställning arbetar ugnen med en aktiverad fläkt. Användning av den här funktionen påskyndar stekningsprocessen och gör att maträtter får bättre smak. Stekningen ska utföras med stängd ugnsdörr.



### Supergrill (grill och över-värme)

Maten grillas och värms uppifrån samtidigt.

På detta sätt blir temperaturen högre i ugnens övre del, så att den rostade maten blir mörkare till färgen. En praktiskt inställning när tjocka bitar ska grillas.



### Grill

Med denna inställning aktiveras grillen.



### Undervärme

Med denna funktion värms ugnen upp endast med hjälp av den nedre värmeanordningen. Denna funktion ska användas t.ex. vid gräddning underifrån.



### Över- och undervärme

Inställning av denna funktion gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.

# ANVÄNDNING



## Fläkt samt övre- och nedre värmeelement

Denna funktion är lämplig vid bakning. Den fungerar som en traditionell ugn med fläkt (funktionen rekommenderas vid bakning).



## Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



## ECO uppvärmning

ECO varmluft är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen. Ugnsbelysningen är släckt när vredet står i detta läge.

## Kontrollampor

Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrollampor börjar lysa – en röd (7) och en gul (8). När den gula kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När den röda kontrollampan släcks betyder det att ugnen nått inställd temperatur. Om det i receptet för en maträtt rekommenderas att maträtten ska placeras i en uppvärmd ugn ska man göra det först efter att den röda kontrollampa slocknat. Under bakning ska den röda kontrollampa lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Den gula kontrollampa kan även lysa när vredet står i position "Belysning av ugnskammare".

## Grillstekning

Grillprocessen görs genom användande av infraröda strålar på en maträtt. Infraröda strålar emitteras av ugnens glödande värmeanordning.

För att aktivera grillfunktionen ska man:

- välj funktionen grill  med funktionsvredet,
- värma upp ugnen i ca. 5 minuter (med stängd ugnslucka),
- placera en bakplåt med maträtt i ugnen på en lämplig arbetsnivå. Om man grillar på grillgaller ska man placera en plåt under grillgallret - för fett som ska droppa ner,
- stänga ugnsluckan.

För grill och Supergrill ska temperaturen ställas in på 210°C, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190°C.

## Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

När man använder grillfunktionen kan några delar av ugnen bli heta. Därför rekommenderas det att inte låta barnen komma nära ugnen.

# BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

---

## Bakning

- Vi rekommenderar att du gräddar kakor på de bakplåtar som medföljer spisen från fabriken.
- När du använder varmluftfunktionen behöver du inte förvärma ugnen.
- Kontrollera kakan med en provsticka innan du tar ut den ur ugnen.  
(Om kakan är färdig ska provstickan vara torr och ren när du tar upp den ur kakan.)
- Vi rekommenderar att du låter kakan stå kvar i ugnen i ca 5 minuter efter det att du stängt av ugnen.
- När du använder varmluftfunktionen är baktemperaturen i regel ca. 20-30 grader lägre än vid traditionell bakning (med över- och undervärme).
- Temperaturangivelserna för bakning är endast vägledande värden, de kan regleras allt efter egna erfarenheter.

## Stekning av kött

- Stekning i ugn rekommenderas vid större köttmängder (över 1 kg). Mindre köttbitar tillagas på spisen.
- Det rekommenderas att du använder eldfasta fat till stekning. Även fatens handtag bör vara eldfasta.
- När du använder grillen rekommenderar vi att du ställer en bakplåt med lite vatten i på den nedersta falsen.
- Vänd köttet minst en gång när halva stektiden har gått. Några gånger under stekningen kan du även ösa köttet med stekskyn som bildas under stekningen.

# BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

## ECO uppvärmning

- ECO uppvärmning är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen.
- Du kan inte förkorta tillagningstiden genom att ställa in en högre temperatur, vi rekommenderar inte att du förvärmer ugnen.
- Ändra inte temperaturinställningen under tillagning och öppna inte ugnsluckan.

## Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

| Maträtt                 | Ugnsfunktioner                                                                        | Temperatur (°C) | Nivå  | Tid i minuter |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|---------------|
| Sockerkaka              |  ECO | 180 - 200       | 2 - 3 | 50 - 70       |
| Jästkaka /<br>pundskaka |  ECO | 180 - 200       | 2     | 50 - 70       |
| Fisk                    |  ECO | 190 - 210       | 2 - 3 | 45 - 60       |
| Nötkött                 |  ECO | 200 - 220       | 2     | 90 - 120      |
| Fläskkött               |  ECO | 200 - 220       | 2     | 90 - 160      |
| Kyckling                |  ECO | 180 - 200       | 2     | 80 - 100      |

# BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

Ugn med automatisk luftcirkulation (inklusive fläkt och över- och undervärme)

| Maträtt              | Uppvärmning                                                                        | Temperatur (°C)       | Nivå | Tid (min.)          |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------|---------------------|
| Sockerkaka           |   | 160–200               | 2–3  | 30–50               |
| Sockerkaka           |   | 150                   | 3    | 25–35               |
| Jästkaka / pundskaka |   | 160–170 <sup>1)</sup> | 3    | 25–40 <sup>2)</sup> |
| Jästkaka / pundskaka |   | 155–170 <sup>1)</sup> | 3    | 25–40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                |   | 220–240 <sup>1)</sup> | 2    | 15–25               |
| Fisk                 |   | 210–220               | 2    | 45–60               |
| Fisk                 |   | 190                   | 2–3  | 60–70               |
| Korv                 |   | 210                   | 4    | 14–18               |
| Nötkött              |   | 225–250               | 2    | 120–150             |
| Fläskkött            |   | 160–230               | 2    | 90–20               |
| Kyckling             |   | 180–190               | 2    | 70–90               |
| Kyckling             |   | 160–180               | 2    | 45–60               |
| Grönsaker            |   | 190–210               | 2    | 40–50               |
| Grönsaker            |  | 170–190               | 3    | 40–50               |

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärm.

<sup>1)</sup> Förvärm

<sup>2)</sup> Tillagning av mindre mängder

Obs: Tiderna i listan är ungefärliga och får ev. justeras utifrån dina erfarenheter och preferenser.

# TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

## Bakning

| Maträtt             | Tillbehör                                     | Nivå                                                                            | Uppvärmning                                                                        | Temperatur (°C)       | Bak-/stek-tid <sup>2)</sup> (min.) |
|---------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| Småkakor            | Bakplåt                                       | 3                                                                               |   | 160–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt                                       | 3                                                                               |   | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt                                       | 3                                                                               |   | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt<br>Grillplåt                          | 2 + 4<br>2 – bakplåt<br>eller grillplåt<br>4 – bakplåt                          |   | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–50 <sup>2)</sup>                |
| Mördeg              | Bakplåt                                       | 3                                                                               |   | 150–160 <sup>1)</sup> | 30–40 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt                                       | 3                                                                               |   | 150–170 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt                                       | 3                                                                               |   | 150–170 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt<br>Grillplåt                          | 2 + 4<br>2 – bakplåt<br>eller grillplåt<br>4 – bakplåt                          |   | 160–175 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>                |
| Mjuk kaka utan fett | Galler + svart kakform<br>diameter 26 cm      | 3                                                                               |   | 170–180 <sup>1)</sup> | 30–45 <sup>2)</sup>                |
| Äppelpaj            | Galler + 2 svarta kakformar<br>diameter 20 cm | 2<br>svarta kakformar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster |  | 180–200 <sup>1)</sup> | 50–70 <sup>2)</sup>                |

<sup>1)</sup> Förvärmning, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

<sup>2)</sup> Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

# TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

## Grilla

| Maträtt                  | Tillbehör                                            | Nivå                       | Uppvärmning | Temperatur (°C)   | Tid (min.)                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|-------------------|-----------------------------------|
| Varm macka av ljust bröd | Galler                                               | 4                          |             | 210 <sup>1)</sup> | 1,5–2,5                           |
|                          | Galler                                               | 4                          |             | 210 <sup>2)</sup> | 2–3                               |
| Hamburgare               | Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett) | 4 – galler<br>3 – stekplåt |             | 210 <sup>1)</sup> | 1:a sidan 10–15<br>2:a sidan 8–13 |

<sup>1)</sup>Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

<sup>2)</sup>Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

## Undervärme

| Maträtt      | Tillbehör                                            | Nivå                       | Uppvärmning | Temperatur (°C) | Tid Min. |
|--------------|------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|-----------------|----------|
| Hel kyckling | Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett) | 2 – galler<br>1 – stekplåt |             | 180–190         | 70–90    |
|              | Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett) | 2 – galler<br>1 – stekplåt |             | 180–190         | 80–100   |

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.



# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att spisen är avslagen och att samtliga vred är ställda i läge "●" / "0". Rengöringen skall påbörjas först när spisen är kall.

## Glaskeramisk kokplatta

Rengör den glaskeramiska kokplattan regelbundet och så gott det går medan den är ljummen eller kall. Se till att smuts inte bränner fast flera gånger.

I samband med detta rekommenderar vi följande:

- Var försiktig så att inga socker- eller syrehaltiga matvaror bränner fast.
- Även aluminiumfolie och plastkärl kan skada kokplattan om materialet smälter på plattan och inte avlägsnas omedelbart.
- Vid lätt nedsmutsning, som inte bränner fast, kan plattorna torkas av med en fuktig trasa.
- Kraftig nedsmutsning eller fastbränd smuts avlägsnas enkelt med en rakbladsskrapa, som är särskilt avsedd för kokplattor.
- Kalk, vattenränder, fettstänk och metalliska missfärgningar avlägsnas med ett rengöringsmedel avsett för glaskeramiska kokplattor.

## Ugnen

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång).

**Använd aldrig starka, repande rengörings- och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugnsgöringsmedel.**

- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.**

## Ångrengöring – SteamClean

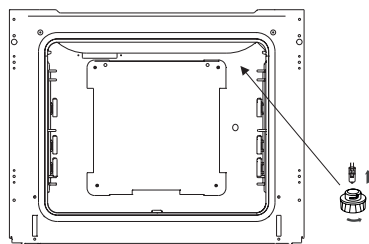
Placera en skål med 0,25 liter vatten längst ned i ugnen och stäng ugnsluckan. Sätt ugnen på 50°C och funktionsvredet på läge "undervärme". Värm ugnen i ca. 30 min. Öppna sedan ugnsluckan, torka ugnen med trasa eller tvättsvamp och rengör sedan ugnen med varmt vatten med diskmedel i.

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Byte av ugnens halogenlampa

Innan du byter halogenlampan ska du försäkra dig om att elkontakten är utdragen för att förhindra att du får elstötar.

1. Dra ut kontakten.
2. Ta bort hyllor och plåtar ur ugnen.
3. Skruva ur och diska lamphöljet och torka det torrt.
4. Dra ut halogenlampan, håll i den med en duk eller ett papper. Byt halogenlampa om det behövs.
  - spänning 230 V
  - effekt 25 W
5. Sätt tillbaka lampan i sockeln.
6. Skruva in lamphöljet.

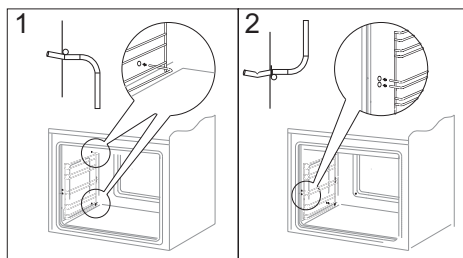
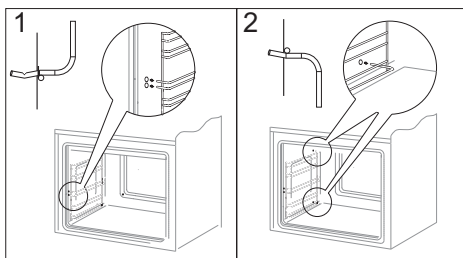


Ugnsbelysning

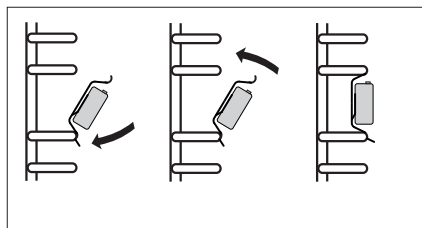
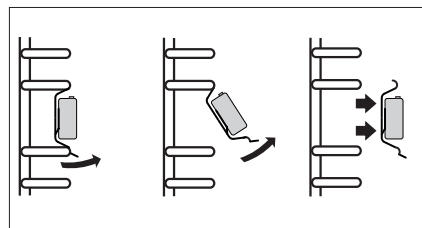
**Varning!** Var noga med att inte beröra halogenlampan direkt med fingrarna!

**(De utdragbara skenor finns inte i alla ugnsmodeller.)**

Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.



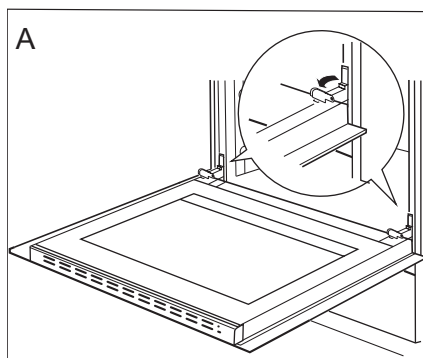
Rengör ugnens teleskopiskt utdragbara skenor och bakplåtar med varmt vatten och tvål, torka noggrant. Montera teleskopiskt utdragsbara skenor genom att fästa dem på ugnens skenor.



# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Demontering av ugnslucka

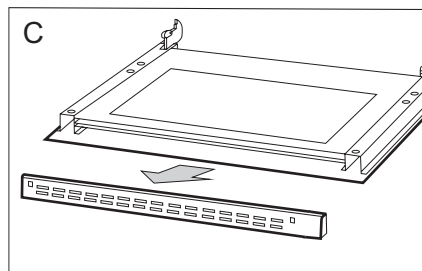
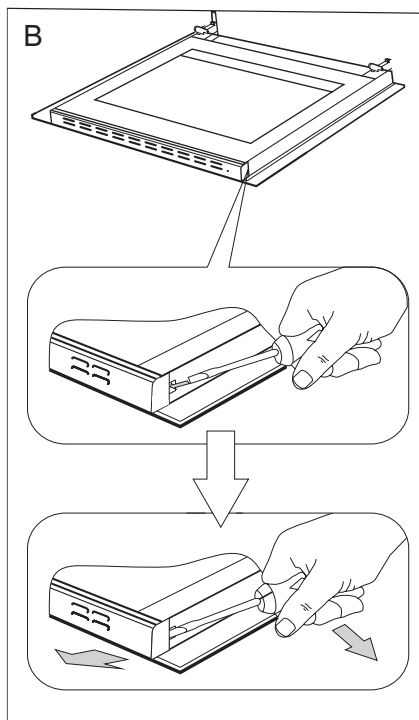
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnets greppavsats på rätt sätt. Efter att luckan återplacerats ska man ovillkorligen dra ner säkerhetsdelen. Om man inte drar den ner, kan det orsaka skada på gångjärnen vid försök att stänga luckan.



*Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn*

## Avmontering av det innersta glaset

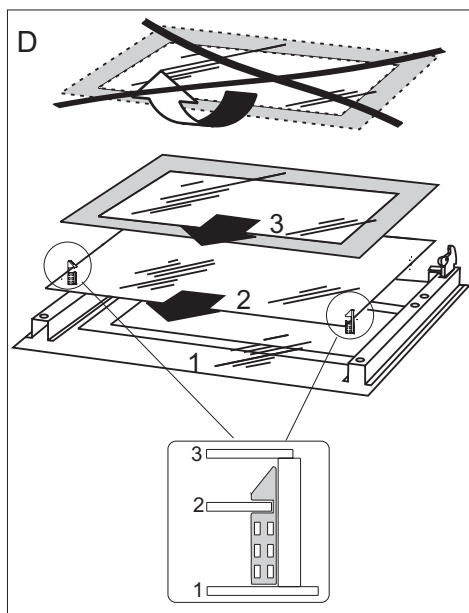
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D). Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

**Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt.** För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klick”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klick”.



## ÅTGÄRDER VID FEL

---

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av spisen
- Slå av strömmen till spisen
- Vissa småfel kan du själv åtgärda genom att följa anvisningarna i tabellen.

Kontrollera de enskilda felen i tabellen innan du kontaktar service.

| PROBLEM                                      | ORSAK                       | ÅTGÄRD                                                                      |
|----------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1.Den elektriska utrustningen fungerar inte. | Avbrott i strömtillförseln. | Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt säkring om den har smält.          |
| 2.Ugnsbelysningen fungerar inte.             | Lampan är lös eller skadad. | Skruva fast lampan eller byt ut den (se kapitel "Rengöring och underhåll"). |

## TEKNISKA DATA

|                                                          |                 |
|----------------------------------------------------------|-----------------|
| Märkspänning                                             | 230~50Hz        |
| Märkeffekt                                               | max.10,9 kW     |
| Mått                                                     | 90 / 50 / 60 cm |
| Strömförbrukning i standby [W]                           | 0,8             |
| Strömförbrukning i avstängt läge [W]                     | -               |
| Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]        | -               |
| Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min] | 1               |

Produkten uppfyller kraven i EU-standarderna EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Informationen på elugnarnas elskyltar har angivits i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden har definierats under standardbelastning med aktiva funktioner: under- och övervärme (konventionell ugn) och varmluftsvärme (varmluftsgn), om dessa funktioner finns tillgängliga.

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

|                                                                    |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Automatisk luftcirkulation ECO (ring-värmeelement + fläkt)         |   |
| Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt) |   |
| Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme)                 |  |

Avlägsna teleskopskenor (om produkten har sådana) när du testar elförbrukningen.

## DEAR CUSTOMER,

---

*The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.*

*Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.*

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.*

*By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

*It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.*

*It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.*

### **Caution!**

*Do not use the cooker until you have read this instruction manual.*

*The cooker is intended for household use only.*

*The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*

# TABLE OF CONTENTS

---

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Safety instructions .....                  | 4  |
| Description of the appliance .....         | 9  |
| Installation.....                          | 11 |
| Operation.....                             | 13 |
| Baking in the oven – practical hints ..... | 22 |
| Test dishes.....                           | 25 |
| Cleaning and maintenance .....             | 27 |
| Technical data.....                        | 32 |



## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**Warning:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**Warning:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

to avoid touching heating elements inside the oven.

**Warning:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**Warning:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

**Caution:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

**Warning:** Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Always keep children away from the cooker.  
While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).
- Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.
- If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.
- Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- **People with life function support implants (such as a heart pacemaker, an insulin pump, or a hearing aid) must make sure that the operation of these devices is not disturbed by the induction plate (induction plate frequency range is 20 to 50 kHz).**
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

## HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

A saucepan should never be smaller than a heating zone.

- **Ensure heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Switch off the oven in good time and make use of residual heat.**

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

**Important!** When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Only grill with the ultrafan after closing the oven door.**

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE



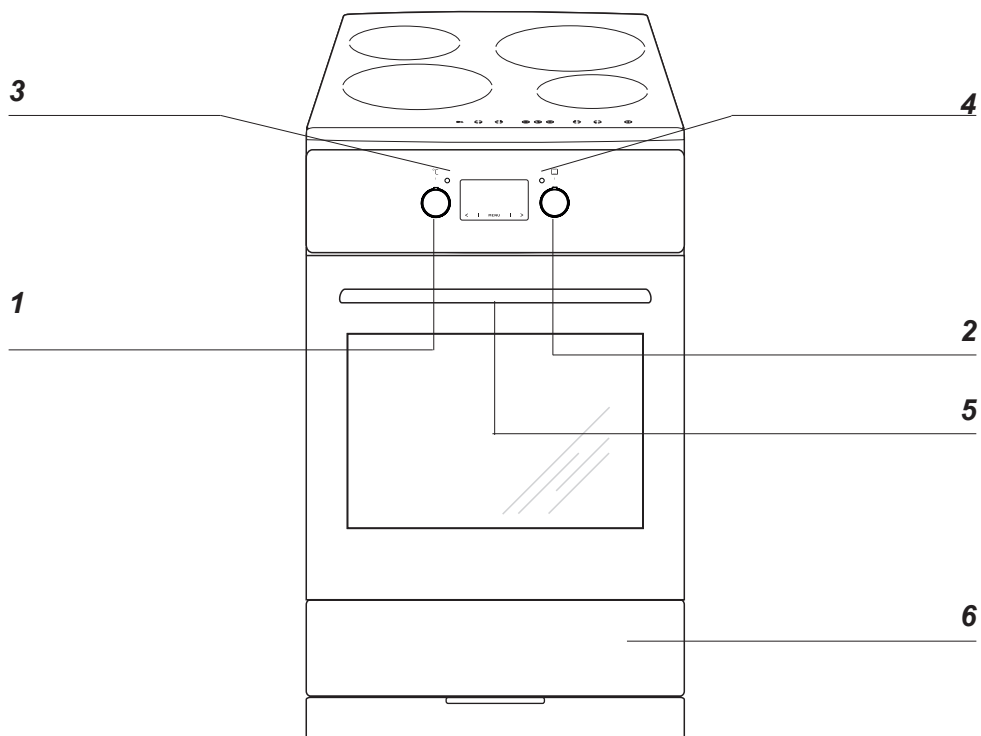
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---



- 1 Temperature control knob*
- 2 Oven function selection knob*
- 3 Temperature regulator signal light*
- 4 Oven operation signal light*
- 5 Door lock indicator light*
- 6 Oven door handle*

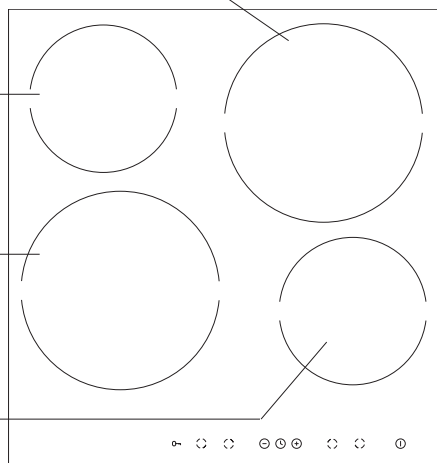
## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

**Booster** induction cooking  
zone (rear right)

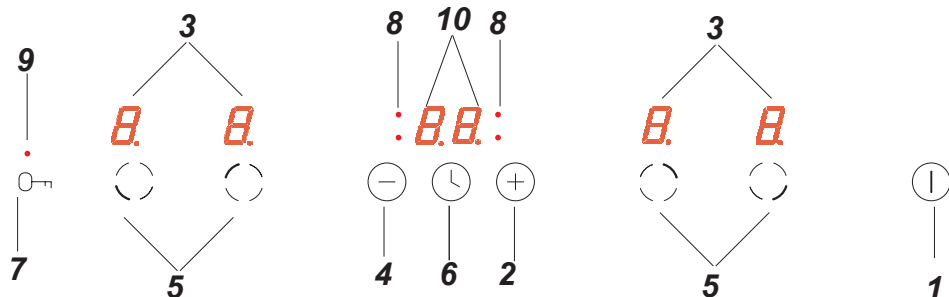
**Booster** induction cooking  
zone (rear left)

**Booster** induction cooking  
zone (front left)

**Booster** induction cooking  
zone (front right)



### Control Panel

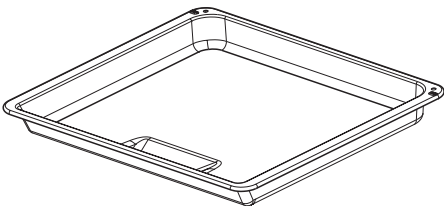


1. On/off sensor
2. Higher heat setting selector
3. Cooking zone indicator
4. Lower heat setting selector
5. Cooking zone selection sensor
6. Timer sensor
7. Child lock sensor
8. Timer indicator light
9. Child lock indicator light
10. Timer display

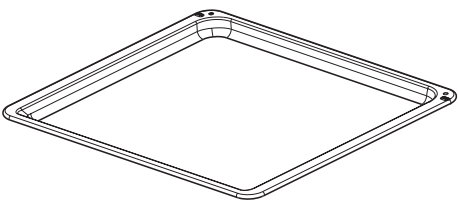
# SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

---

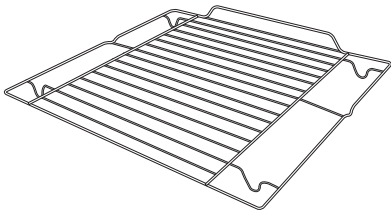
Cooker fittings:



*Roasting tray*

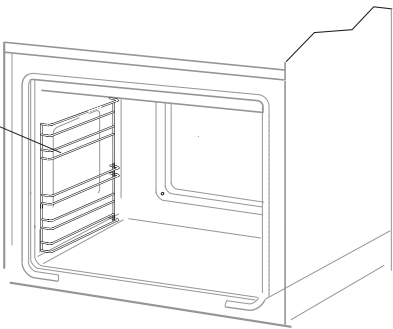


*Baking tray*



*Grill grate  
(drying rack)*

*Sideracks*





# INSTALLATION

## Installing the cooker

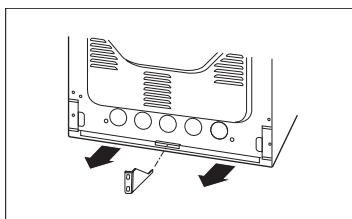
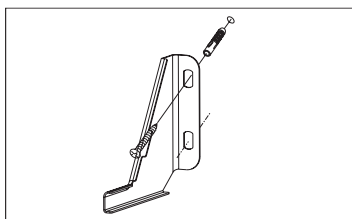
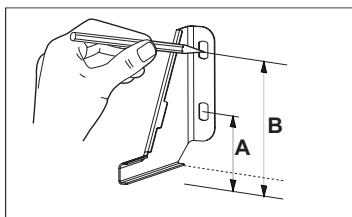
- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

### Important:

Whilst every care is taken to eliminate burrs and raw edges from this product, please take care when handling - we recommend the use of protective gloves during installation.

### Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.



Cooker, height 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm

# INSTALLATION

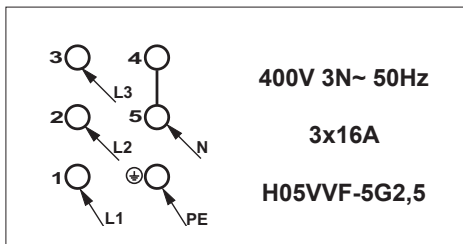
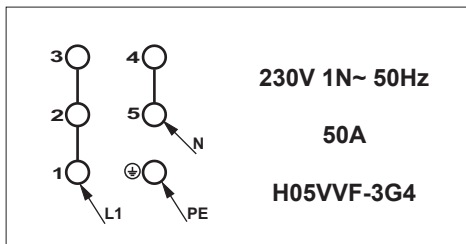
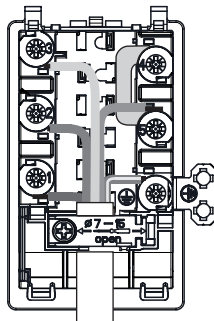
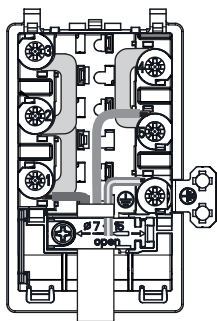
## Installation information

The cooker is designed to be connected to one-phase 230V 1N~ mains power supply. Before connecting the appliance to the mains power supply, the user must ensure that the mains data corresponds to the information given on the manufacturer's data plate, which can be found on either the back or the right-hand side of the cooker or the copy of this plate which is enclosed with this guidance.

The cooker is equipped with a power supply cable. Before connecting the cooker to the power supply, it is important that you read the information given below.

### Connecting the cooker to the mains

- Installation must only be carried out by an authorised electrician. This will ensure that the applicable regulations in the "Heavy Current Regulation" are complied with.
- The installation must comply with any special requirements issued by the local electricity supply company.
- The cooker must be connected to a separate power supply circuit.
- Adapting the cooker to operate with three-phase 400V 3N~ mains power supply is possible by appropriate bridging in the connection box.
- The connection must only be established according to the connection diagrams below.
- When connecting or replacing the power cable, at least one H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 conduit or equivalent must be used.
- **Important:** To ensure compliance with the applicable safety requirements, a switch must be fitted which isolates all terminals and has a contact distance of at least 3 mm. (Can be a master switch).



## OPERATION

---

### Before first use

- Remove packaging, empty the drawer, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

#### **Important!**

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

#### **Important!**

In ovens equipped with the electronic programmer Ts, the time “0.00” will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

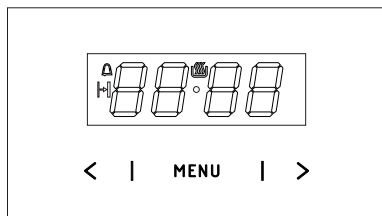
**The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer* ). If the current time is not set operation of the oven is impossible.**

The electronic programmer Ts is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.

Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

# OPERATION

## Operate the control panel



- MENU** — select the mode of operation
- > — higher setting sensor
  - < — lower setting sensor
  - 🕒 — appliance on indicator
  - 🔔 — Kitchen timer
  - 🕒 — Duration

### Set current time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing **0.00**



- Touch and hold **MENU** ((or simultaneously touch < / >) until you will see 🕒 on the display and the dot below the symbol is flashing,
- Touch < / > within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the 🕒 symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch < / > simultaneously and adjust the current time while the dot below the 🕒 symbol is flashing.

### Note:

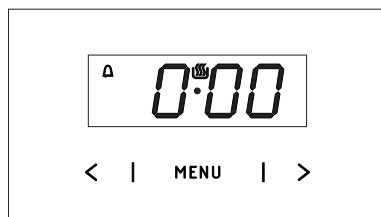
The oven can be turned on when you see the 🕒 symbol on the display.

### Kitchen Timer

You can active the Kitchen Timer at any time, regardless of the status of other functions. The Kitchen Timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the Kitchen Timer:

- touch **MENU**, then the display will show blinking 🔔:



- use the < / >, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol 🔔. Once the set time elapses, alarm sounds and the 🔔 icon flashes,
- Touch and hold **MENU** or simultaneously touch and hold < and > to mute the alarm, the 🔔 will be off and the display will show the current time.

### Note!

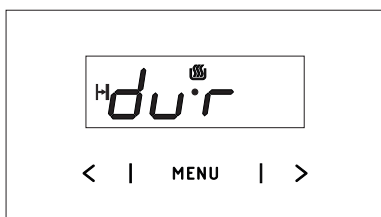
If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

# OPERATION

## Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- Set the operation mode knob and the temperature control knob to your preferred settings.
- Touch **MENU** repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the  symbol will be flashing,



- set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the  $< / >$  sensors.



The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the  symbol. Once the duration time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the  symbol will be flashing.

- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,
- Touch and hold **MENU** or simultaneously touch and hold  $< / >$  to mute the alarm, the  will be off and the display will show the current time.

## Cancel settings

Timer and Timed operation settings may be cancelled at any time.

Cancel Timed operation settings:

- Simultaneously touch and hold the  $< / >$  sensors.

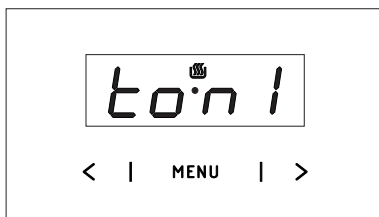
Cancel timer settings:

- Touch the **MENU** sensor to select the Kitchen Timer,
- simultaneously touch the  $< / >$  sensors

## Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- simultaneously touch the  $< / >$ , sensors
- Touch **MENU** *repeatedly to select the ton* (tone). The display will be flashing:



- Use the  $< / >$  sensors to select your preferred tone:  
Use  $>$  to select the setting 1 to 3  
Use  $<$  to select the setting 3 to 1

# OPERATION

---

## Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when no controls are touched for 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

- Simultaneously touch the < / > sensors,
- Touch **MENU** repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).



- Use the < / > sensors to select your preferred brightness:  
Use > to select the setting 1 to 9  
Use < to select the setting 9 to 1

### Note:

The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

## Night Mode

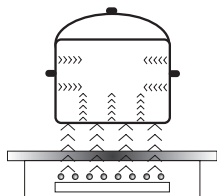
The display is dimmed during the night hours 22:00 — 06:00.

## OPERATION

### Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

### Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.

These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

## OPERATION

---

### The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

**Fan:** protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.

**Temperature sensor:** Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

**Pan detection:** allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

### Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When an suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.

Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



### Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

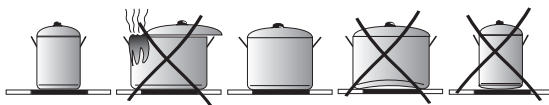
Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time. When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.



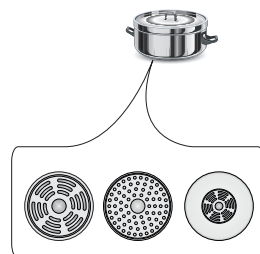
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

## Select cookware for induction cooking



### Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



## OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Marking of kitchen cookware</b> |  <b>Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.</b>                                                                        |
|                                    | Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware. |
| <b>Stainless Steel</b>             | Cookware is not detected<br>With the exception of the ferromagnetic steel cookware                                                                                                                                                                |
| <b>Aluminium</b>                   | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Cast iron</b>                   | High efficiency                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                    | Caution: cookware can scratch the hob surface                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Enamelled steel</b>             | High efficiency                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                    | Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended                                                                                                                                                                                        |
| <b>Glass</b>                       | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Porcelain</b>                   | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Cookware with copper base</b>   | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                          |

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

| Cooking zone diameter | The minimum diameter of the bottom of an enamelled steel cookware |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| (mm)                  | (mm)                                                              |
| 160 - 180             | 110                                                               |
| 180 - 200             |                                                                   |
| 210 - 220             | 125                                                               |
| 220 x 190             |                                                                   |
| 260 - 280             |                                                                   |

The minimum diameter of cookware made of materials other than enamelled steel may vary.

# OPERATION

---

## Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.



**No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.**

## Switch on the appliance

---

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (1) for at least 1 second. All displays (3) will show the number "0".



**If none of the sensor fields is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.**

## Switch on the cooking zone

---

Once the appliance is switched on using the on/off touch sensor (1), select a cooking zone (5) within the next 10 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (5) is touched, "0" on the corresponding heat setting indicator display will pulsate.
2. Set the desired heat setting using the "+" (2) or "-" (4) sensor fields.



**If none of the sensor fields is touched within 10 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.**



**A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.**

## Selecting the cooking zone heat setting

---

When the cooking zone display (3) shows pulsating "0", start setting the desired heat setting using the "+" (2) or "-" (4) sensor field.

# OPERATION

---

## Switch off cooking zones

---

- A given cooking zone must be active. Heat setting display pulsates.
- To switch off a cooking zone touch the on/off sensor field or touch the sensor (5) for 3 seconds.

## Switch off the appliance

---

- The appliance operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (1).

If a cooking zone is still hot, the relevant display (3) will show the letter "H" to indicate residual heat.

## Booster function "P"

---

The Booster Function increases the nominal power of the Ø 210-220 mm cooking zone from 2000W to 3000W,

Ø 160-180 mm cooking zone from 1200W to 1400W,

In order to activate the Booster function, select the cooking zone, set the heat setting to "9" and then touch the "+" (2) sensor field again. The letter "P" will be shown on the display.

To deactivate the Booster function, touch the "-" (4) sensor field to reduce the heat setting or lift the cookware from the cooking zone.



**For 210-220 mm and 160-180 mm cooking zone, operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.**

**The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.**

**When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.**

**When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.**

# OPERATION

---

## Booster function control

---



Depending on the model, the cooking zones are paired vertically or crosswise. Total power is shared within the paired cooking zones.

If you attempt to enable the Booster function for both cooking zones simultaneously, the maximum power available would be exceeded. In that case the heat setting of the first activated cooking zone will be reduced to the highest level available.

## The child lock function

---

The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

The Child Lock function can be set when the appliance turned on or off.

## Turn Child Lock on/off

---

Touch and hold sensor (7) for 5 seconds to turn Child Lock on/off. Indicator light (9) is on when the Child Lock function is on.



**The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.**

## Residual heat indicator

---

Heat energy that remains accumulated in the cooking zone after cooking is called the residual heat. The appliance displays two different levels of residual heat. When a cooking zone temperature is above 60°C and the cooking zone or the appliance is switched off, the relevant cooking zone display will show the letter "H". Residual heat indication is displayed as long as the cooking zone temperature exceeds 60°C. When a cooking zone temperature is between 45°C and 60°C, the relevant cooking zone display will show the letter "h" indicating low residual heat. When a cooking zone temperature is below 45°C the residual heat indication is turned off.



**When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!**



**During failure of power supply "H" residual heat indicator is not displayed. However, cooking zones may still be hot!**

## OPERATION

### Limiting the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

| Cooking heat setting | Maximum operating time (hours) |
|----------------------|--------------------------------|
| <b>L</b>             | 8                              |
| 1                    | 8                              |
| 2                    | 8                              |
| 3                    | 5                              |
| 4                    | 5                              |
| 5                    | 5                              |
| 6                    | 1,5                            |
| 7                    | 1,5                            |
| 8                    | 1,5                            |
| 9                    | 1,5                            |
| P                    | 0,16                           |

### Automatic warm-up function

- Touch sensor **(5)** to activate the selected cooking zone
- Then touch "+" **(2)** or "-" **(4)** to set the desired heat setting in the 1-8 range and then touch sensor **(5)** again.
- The display will alternate between the letter A and the heat setting.

**After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.**

| Cooking heat setting | The duration of the automatic warm-up function (minutes) |
|----------------------|----------------------------------------------------------|
|                      | -                                                        |
| 1                    | 0,8                                                      |
| 2                    | 1,2                                                      |
| 3                    | 2,3                                                      |
| 4                    | 3,5                                                      |
| 5                    | 4,4                                                      |
| 6                    | 7,2                                                      |
| 7                    | 2                                                        |
| 8                    | 3,2                                                      |



**If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.**

# OPERATION

---

## Timer

---

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

### Set the Timer

---

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The number "0" will pulsate.
- Touch "+" (2) or "-" (4) sensor field to set the desired heat setting ranging from 1 to 9.
- Then activate timer by touching (6) sensor fields within 10 seconds.
- Touch "+" (2) or "-" (4) sensor field to set the desired cooking time (01 to 99 minutes).
- Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will be on.



**Timer countdown can be set independently for all cooking zones.**



**If more than one timer is set the shortest duration is displayed. Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash.**

### Change Timer Duration

---

Timer Duration setting can be changed at any time.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The display will pulsate.
- Then activate timer by touching (6) sensor fields within 10 seconds.
- Use "+" (2) or "-" (4) sensor field to adjust the timer setting.

### Check Timer Duration

---

To check progress of Timer countdown at any time, touch the timer sensor field (6). Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash.

# OPERATION

---

## Stop the Timer

---

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch cooking zone selection sensor field **(5)** to select a cooking zone. The display will become bright.
- Then touch and hold sensor **(6)** for 3 seconds or adjust duration using the "+" **(2)** or "-" **(4)** down to "00"

## Kitchen Timer

---

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

## Set Kitchen Timer

---

When the appliance is off:

- Switch on the appliance by touching the on/off sensor **(1)**.
- Then touch sensor **(6)** to activate kitchen timer.
- Use "+" **(2)** or "-" **(4)** sensor field to adjust the Kitchen Timer setting.

## Stop Kitchen Timer

---

When the set Duration has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch and hold sensor **(6)** for 3 seconds or adjust duration using the "+" **(2)** or "-" **(4)** down to "00"
- Kitchen Timer function does not affect cooking zone operation.



**Kitchen timer is reset when the timer function is activated.**



## OPERATION

---

### Keeping food warm

---

Keep warm function allows for keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. Cooking zone's heat setting is automatically adjusted so that food temperature is kept at a temperature of about 65°C. Thanks to this, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be also used to melt butter or chocolate.

For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone. The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.

Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

Keep warm setting is an additional heat setting available between **"0"** and **"1"** and is indicated on the display as **"L"**.

Keep warm setting is activated in the same way as described in the section

#### **Switch on the cooking zone**

Keep warm setting is deactivated in the same way as described in the section

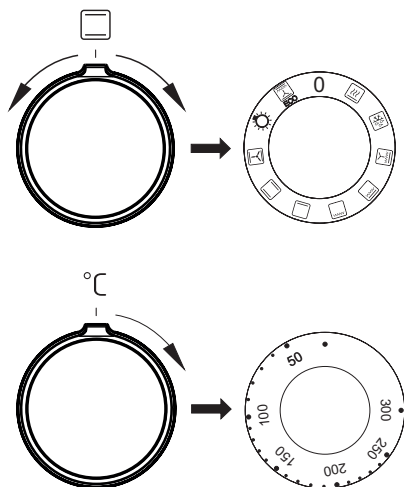
#### **Switch off cooking zones**

## OPERATION

### Oven functions and operation.

#### Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"0".

#### Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

**0** Oven is off



#### Rapid Preheating

Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



#### Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



#### Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



#### Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



#### Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



#### Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

## OPERATION



### Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



### Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



### Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



### ECO Heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **7**, **8**, turning on. The **8** light turned on means the oven is working. If the **7** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **7** light goes out for the first time. When baking, the Light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **8** signal light may also turn on at the knob position of "oven chamber lighting".

## Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

**For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 210°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.**

### Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed. When the grill is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

---

### Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

### Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the cooker.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

### ECO heating

- ECO heating is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

### Recommended setting for ECO heating

| Type of dish              | Oven functions                                                                        | Temperature (°C) | Level | Time in minutes |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|-----------------|
| Sponge cake               |  ECO | 180 - 200        | 2 - 3 | 50 - 70         |
| Yeast cake/<br>Pound cake |  ECO | 180 - 200        | 2     | 50 - 70         |
| Fish                      |  ECO | 190 - 210        | 2 - 3 | 45 - 60         |
| Beef                      |  ECO | 200 - 220        | 2     | 90 - 120        |
| Pork                      |  ECO | 200 - 220        | 2     | 90 - 160        |
| Chicken                   |  ECO | 180 - 200        | 2     | 80 - 100        |

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

| Type of dish              | Type of heating                                                                    | Temperature (°C)        | Level | Time (min.)           |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sponge cake               |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Sponge cake               |   | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Yeast cake/<br>Pound cake |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Yeast cake/<br>Pound cake |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                     |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Fish                      |   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Fish                      |   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Sausages                  |   | 210                     | 4     | 14 - 18               |
| Beef                      |   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Pork                      |   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Chicken                   |   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Chicken                   |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Vegetables                |   | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Vegetables                |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

<sup>1)</sup> Preheat

<sup>2)</sup> Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

### Baking

| Type of dish        | Accessory                                              | Level                                                                                     | Type of heating                                                                     | Temperature (°C)        | Baking time <sup>2)</sup> (min.) |
|---------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Small cakes         | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray<br>Roasting tray                           | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray                           |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>            |
| Shortbread          | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray<br>Roasting tray                           | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray                           |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
| Fatless sponge cake | Wire rack +<br>black baking<br>tin<br>diameter 26cm    | 3                                                                                         |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>            |
| Apple pie           | Wire rack + 2<br>black baking<br>tins<br>diameter 20cm | 2<br>black baking<br>tins placed<br>after the dia-<br>gonal,<br>back right,<br>front left |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>            |

<sup>1)</sup>Preheat, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup>The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

### Grilling

| Type of dish      | Accessory                                   | Level                              | Type of heating                                                                   | Temperature (°C)  | Time (min.)                         |
|-------------------|---------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| White bread toast | Wire rack                                   | 4                                  |  | 210 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                   | Wire rack                                   | 4                                  |  | 210 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Beef burgers      | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 4 - wire rack<br>3 - roasting tray |  | 210 <sup>1)</sup> | 1st side 10 - 15<br>2nd side 8 - 13 |

<sup>1)</sup>Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup>Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

### Roasting

| Type of dish  | Accessory                                   | Level                              | Type of heating                                                                   | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---------------|---------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Whole chicken | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>1 - roasting tray |  | 180 - 190        | 70 - 90     |
|               | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>1 - roasting tray |  | 180 - 190        | 80 - 100    |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.



## CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

### Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.

**Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.**

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

### Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

#### ● Steam Cleaning function:

- pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
- close the oven door,
- set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 
- heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
- open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

#### Caution!

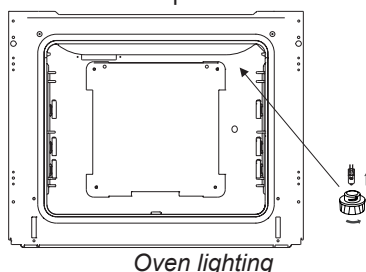
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Replacing the halogen bulb in the oven

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.



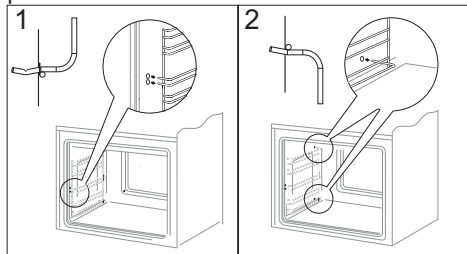
Oven lighting

**Note: Make sure not to touch the halogen directly with your fingers!**

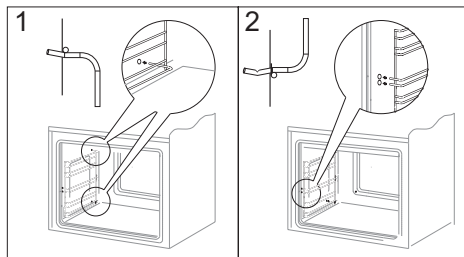
### Wire shelf supports

(Telescopic guides do not appear in all furnace models)

Wire shelf supports are easy to remove for washing. Pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.

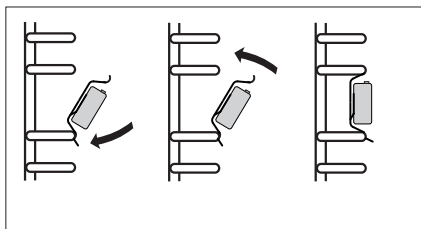
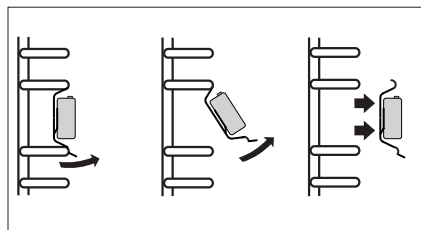


Removing wire shelf supports



Installing wire shelf supports

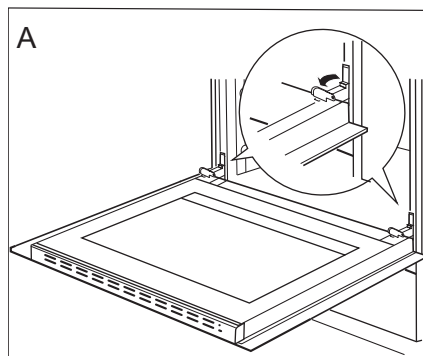
The runners should be taken out and washed along with the side racks. Before putting trays on the telescopic runners they should be pulled out (if the oven is warmed up the runners should be pulled out by hooking the back edge of trays on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with a tray.



## CLEANING AND MAINTENANCE

### Door removal

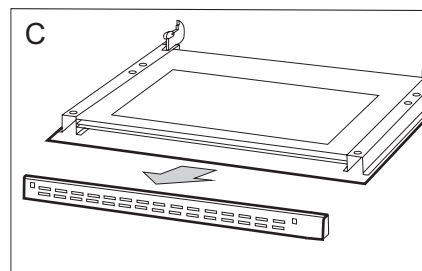
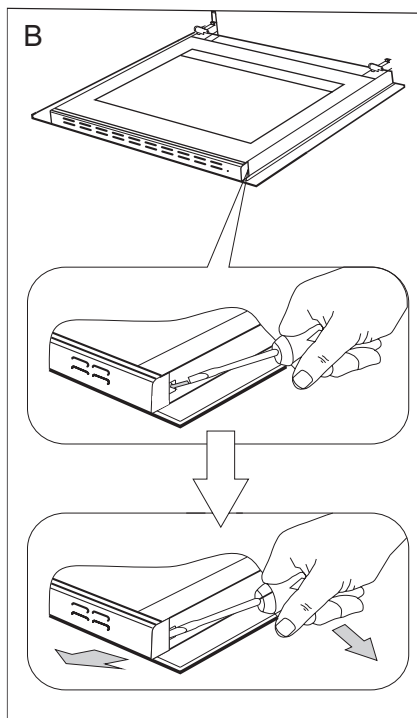
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



*Tilting the hinge safety catches*

### Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



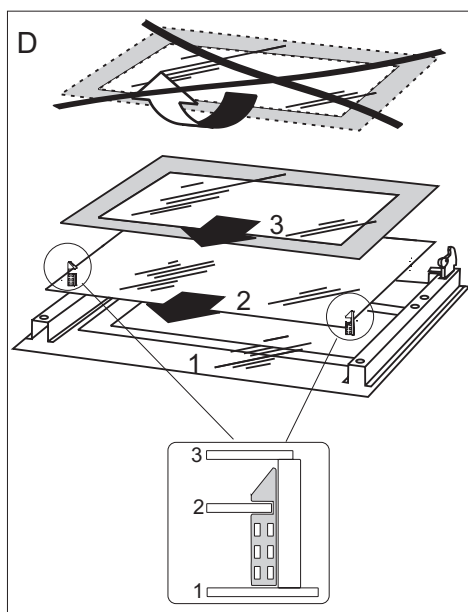
## CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).  
fig. D,

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

**Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time.** In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



*Removal of the internal glass panel.  
3 glass panel.*

# CLEANING AND MAINTENANCE

## ▶ Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

### Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

## OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

| PROBLEM                             | REASON                        | ACTION                                                                            |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. The appliance does not work.     | Break in power supply.        | Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one. |
| 2. The oven lighting does not work. | The bulb is loose or damaged. | Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').   |

# TECHNICAL DATA

|                                                 |                 |
|-------------------------------------------------|-----------------|
| Voltage rating                                  | 230~50Hz        |
| Power rating                                    | max.10,9 kW     |
| Cooker dimensions H/W/D                         | 90 / 50 / 60 cm |
| Power consumption in standby mode [W]           | 0,8             |
| Power consumption in off-mode [W]               | -               |
| Power consumption in networked standby mode [W] | -               |
| Automatic standby/off time [min]                | 1               |

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

|                                                                  |                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forced air circulation ECO (ring heater + fan)                   | <br>ECO  |
| Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan) | <br>ECO |
| Conventional mode ECO (bottom heater + top)                      | <br>ECO |

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).



