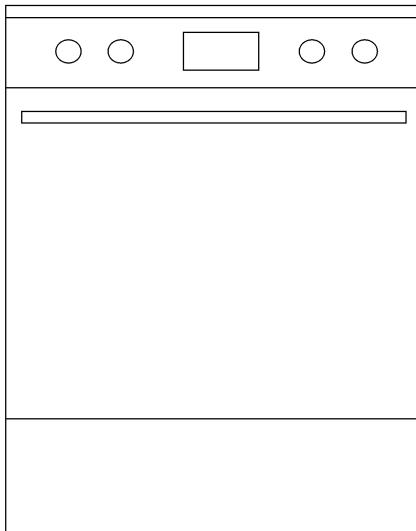


Uuni
Käyttöopas
Ovn
Brukerhåndbok

CSM 89301 G



Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Beko tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatusella ja nykyainkaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinnoista.

Arçelik A.S.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia	4	5 Keittotason käyttö	18
Yleinen turvallisuus.....	4	Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	18
Sähköturvallisuus	4	Liesien käyttäminen.....	19
Tuoteturvallisuus.....	5	Ohjauspaneeli	20
Käyttötarkoitus	7		
Lasten turvallisuus	7		
Vanhan laitteen hävittäminen	7		
Pakkausmateriaalin hävittäminen	8		
2 Yleiset tiedot	9	6 Uunin käyttäminen	25
Yleiskatsaus.....	9	Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta.....	25
Pakkauksen sisältö.....	10	Sähköunin käyttäminen.....	25
Tekniset tiedot	12	Käyttötilat	26
3 Asennus	13	Uunin kellon käyttäminen	27
Ennen asennusta	13	Näppäämistölukon käyttö	28
Asennus ja liitintä	14	Kellon käyttäminen hälityksenä	28
Vanhan laitteen hävittäminen	15	Ruoanlaittoaikataulukko	29
4 Valmistelut	16	Grillin käyttäminen.....	30
Energiansäästövihjeitä	16	Grillaus ruoanlaittoaikataulukko.....	31
Ensimmäinen käyttökerta.....	16		
Alustava ajan asetus	16		
Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	17		
Ensimmäinen kuumennus.....	17		
7 Kunnossapito ja huolto	32		
Yleisiä tietoja.....	32		
Lieden puhdistaminen	32		
Ohjauspaneelin puhdistaminen.....	32		
Uunin puhdistus	32		
Uuninluukun irrottaminen	33		
Uunin lampun vaihtaminen.....	33		
8 Vianetsintä	34		

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoitukset

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fysiikaltaan, tuntoaisiteiltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tästä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa tai huolata laitetta ilman valvontaa.
- älä koskaan sijoita tuotetta matolla peitettylle lattialle. Muuta ilmavirtauksen puute tuotteen alla aiheuttaa sähköisten osien ylikuumenemisen. Tämä aiheuttaa ongelmia tuotteellasi.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattona henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.

- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote violtuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Teknisiset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknikon tehtäväksi käyttäessäsi tästä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmissa, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten sääöstöjen mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märellä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelia, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen,

- huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
 - Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
 - Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päivirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussääosten mukaisesti.
 - Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
 - Älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon välisiin äläkä reititit sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurausena tulipalon.
 - Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
 - Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on välttämästä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tästä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumentee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on välttämästä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkjejä tai lasipurkkeja

- uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- Käytä ritilätausoja kuten kuvattu kohdassa "Sähköunin käyttäminen".
- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Luukun kahva ei ole pyyhkeen kuivausteline. Älä ripusta pyyhkeitä, käsineitä tai vastaavia tekstiilejä kahvaan grillitoiminta käytettäessä ja luukun ollessa avoinna.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat lampun, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.
- Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yrity sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammatuspeitteellä.
- Tulipalon vaara: Älä säilytä tavarointa keittotason pinnoilla.
- Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjet ovat aina kuivia.
- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästäväällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön;

muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 18*, astioiden valitseminen.

- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisseille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemia tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuoja tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuoja. Laitteeseen sopimattomien suojen käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.

- Laitetta ei saa käyttää lautosten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoihin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsitellystä.
- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

Lasten turvallisuus

- Käytettävässä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, älä aseta sillalle mitään painavia esineitä äläkä anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

Vanhan laitteen hävittäminen

Sähkö- ja elektriikkaromua koskevan direktiivin (WEEE)

vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektriikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektriikkalaitteiden (WEEE) kierrätyssymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuват kierrätettäväksi. Älä hävitä tästä tuotetta normaalien kotitalousjätteen mukana sen käyttöön päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektriikkaromun kierrätyspisteesseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

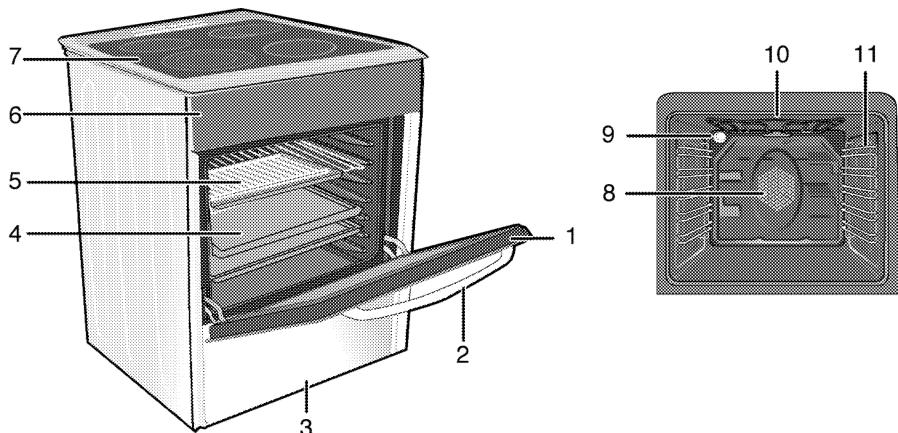
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektriikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

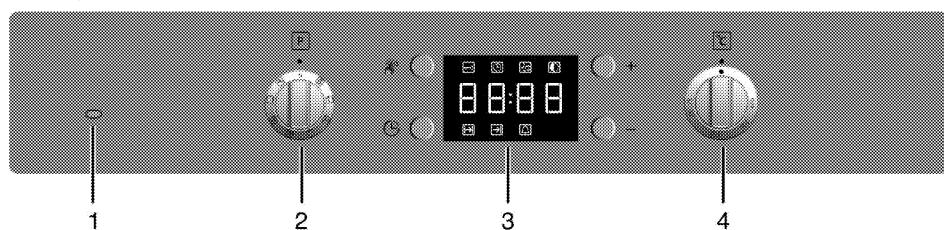
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävästä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajitle ne kierrätsjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- | | | | |
|---|---------------|----|---|
| 1 | Luukku | 7 | Keittolevy |
| 2 | Kahva | 8 | Puhaltimen moottori (teräslevyn takana) |
| 3 | Alalokero | 9 | Valo |
| 4 | Uunipelti | 10 | Grillin kuumennuselementti |
| 5 | Ritiläteline | 11 | Tasojen asennot |
| 6 | Ohjauspaneeli | | |



- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Varoitusvalo |
| 2 | Toimintovalitsin |
| 3 | Digitaalinen ajastin |
| 4 | Termostaattivalitsin |

Pakkauksen sisältö

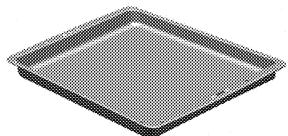


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikissa tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteeseen mukana.

1. Käyttöopas

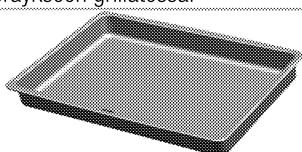
2. Uunipelti

Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paistelleille.



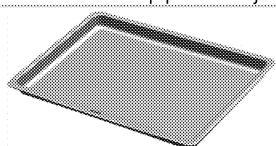
3. Syvä uunipelti

Leivonnaisille, suurille paistelleille, mehukkaille ruokalajeille ja rasvan keräykseen grillatessa.



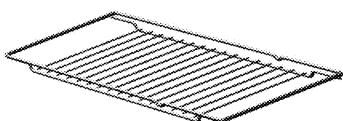
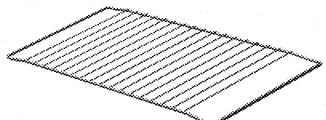
4. Kakkupelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



5. Ritolätseline

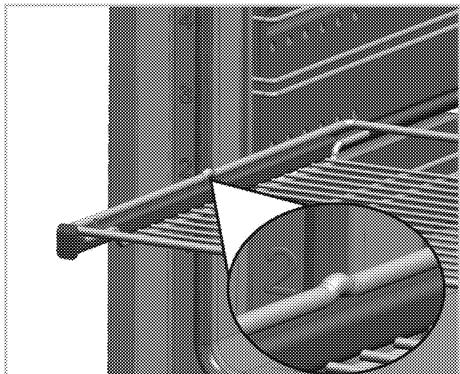
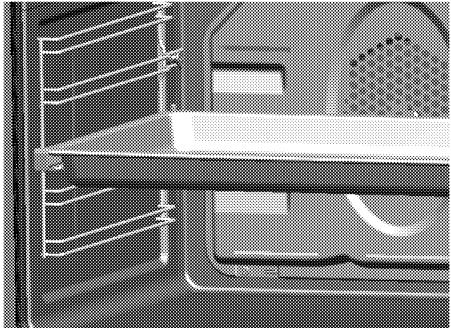
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



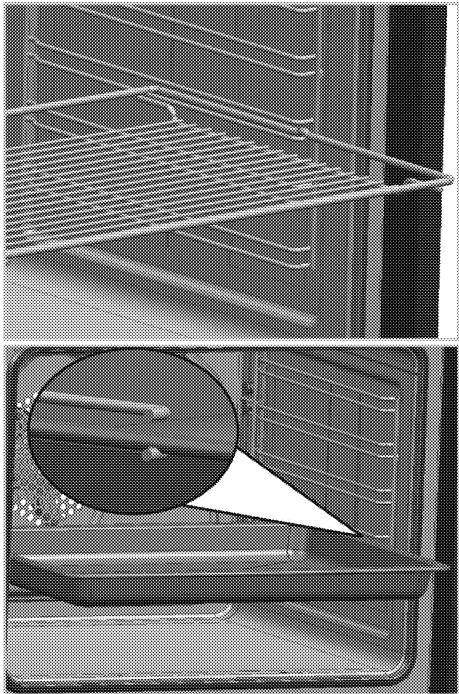
6. Ritolän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin

Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritolöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti.

Kun käytät peltiä ja ritolää teleskooppikannattimissa, varmista, että teleskooppikannattimen takaosan tangot ovat vasten ritolän ja pellin reunoja.



7. Ritolän ja pellin asettaminen oikein ritoläkannattimiin
- Laitteet ilman teleskooppiliitosta Laitteet teleskooppiliitoksella, paistolevyt ja grilli on liitetty siten, että niiden reunat ovat kiskojen ja sivukiskojen välille.
- On tärkeää asettaa ritolä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritolä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sillalle ruokaa (katso seuraava kuva).

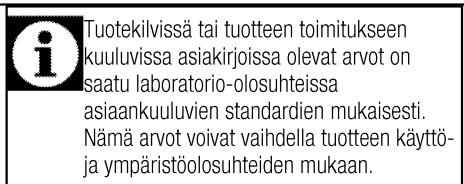
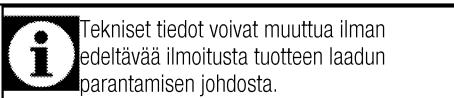


Tekniset tiedot

YLEISTÄ	
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	900 mm/600 mm/600 mm
Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	9.7 kW
Sulake	min 32 A
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	H05VV-FG 3 x 4 mm ²
Kaapelin pituus	maks. 2 m
KEITTOLEVY	
Polttimet	
Takana vasemmalla	Induktiokeittolevy
Mitta	200 mm
Teho	2300/3000 W
Edessä vasemmalla	Induktiokeittolevy
Mitta	160 mm
Teho	1400 W
Edessä oikealla	Induktiokeittolevy
Mitta	160mm
Teho	1400 W
Takana oikealla	Induktiokeittolevy
Mitta	200 mm
Teho	2300/3000 W
UUNI/GRILLI	
Pääuuni	Monitoimiuuni
Sisävalo	15–25 W
Grillin virrankulutus	2.2 kW

* Perustiedot: Sähköunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-ylä-kuumennintoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on).

Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaan sen mukaan, onko asiaankuuluvia toimintoja olemassa tuotteessa. 1-Kypsennys eco-tuulettimella, 2- Turbo-hitaasti kypsennys, 3- Turbo-kypsennys, 4- Tuuletinavusteinen ala/yläkypsennys, 5- Ylä- ja alakypsennys.



3 Asennus

Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

Laite on asennettava paikallisten kaasuja/tai sähkömääriäysten mukaisesti.



VAARA:

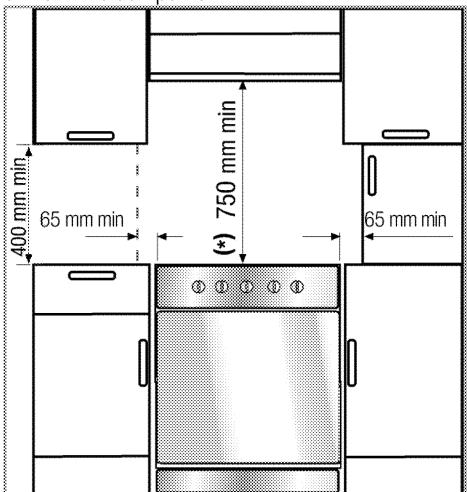
Tarkista silmämäärisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.
Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

- Liettä voidaan käyttää kahden kaapin välissä, mutta 400 mm:n minimietäisyyttä varten uunin levyjen päällä mahdolistaan 65mm:n väylksen mihin tahansa seinään, osastoon tai suureen kaappiin.
- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys lieden yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan lieden yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 650 mm).
- Laite on laiteluokan 1 mukainen eli se voidaan asettaa takaosa ja **yksi** sivu vasten keittiön seinää, keittiökalusteita tai minkäkokoista laitetta tahansa. Keittiökaluste tai laite **toisella** puolella voi olla vain samaa kokoa tai pienempi.
- Kaikkien lieden vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).

Ennen asennusta

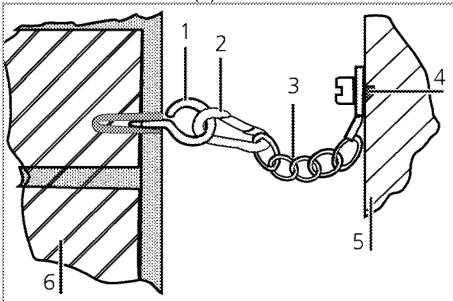
Jotta varmistetaan, että laitteen alle jää välttämättömät ilmaraot, suosittelemme, että tämä laite kiinnitetään kiinteälle alustalle, niin etteivä sen jalat uppoa mattoon tai pehmeään lattiamateriaaliin.

Keittiön lattian on kestettävä lieden paino ja lisäksi ruoanvalmistus- ja leivontavälaineiden ja elintarvikkeiden paino.



Turvaketju

Laite on kiinnitettyvä kaatumisen varalta uunin mukana toimitetulla kahdella turvaketjulla. Kiinnitä koukku (1) sopivalla tapilla keittiön seinään (6) ja kiinnitä turvaketju (3) koukkuun lukitusmekanismilla (2).



- 1 Tukikoukku
- 2 Lukitusmekanismi
- 3 Turvaketju
- 4 Kiinnitä ketju kunnolla lieden takaosaan.
- 5 Lieden takaosa
- 6 Keittiön seinä



Varojetun tulee olla niin lyhyt kuin mahdollista, jotta vältetään kallistuminen eteen ja viisto, jotta vältetään uunin sivukallistus.

Liesivaroketju liesiin, joihin ei ole suunniteltu kannatinkiinnitysaukkoa.

Asennus ja liitäntä

Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.



Älä asenna liettä jäääkaapin tai pakastimen viereen. Laitteen lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.

- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Laite on asetettava suoraan lattialle. Sitä ei saa asettaa jalustalle tai perustalle



Älä käytä luukkua ja/tai kahvaa laitteen nostamiseen tai siirtämiseen. Luukku, kahva tai saranat vahingoittuvat.

Sähköliitännät

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteettiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknikon tehtäväksi käyttäessäsi tästä laitetta muuntajan kanssa tai ilman.

Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.



VAARA:

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuuaika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen.

Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattona henkilön suorittamista toimenpiteistä.



VAARA:

Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.

Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

Verkkovirran on vastattava laitteen tyypikilvessä määritettyjä tietoja. Arvokilpi näky, kun ovi tai alakansi avataan tai se voi sijaita laitteen takaseinässä laitteen tyypin mukaan.

Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.



Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittoaseman yläpuolelle).



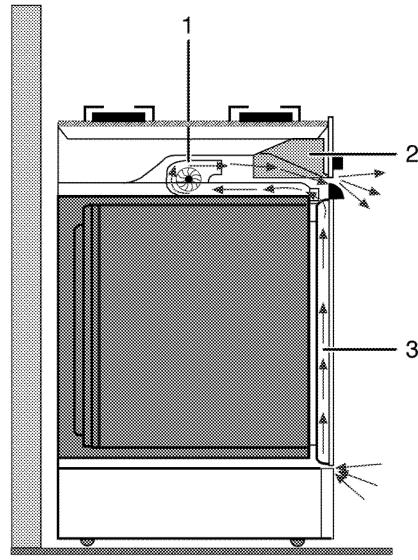
VAARA:

Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta. Sähköiskun vaara!

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

- Työnnä laitetta kohti keittiön seinää.
- **Uunin jalkojen säätö**
Tärinä käytön aikana voi saada kypsennysastiat liikkumaan. Tämän vaarallisen tilanteen voi välittää asettamalla lieden vaakasuoran ja tasapainoon. Varmista oman turvallisuutesi vuoksi, että laite on vaakasuorassa säätämällä neljää jalkaa kiertämällä niitä vasemmalle tai oikealla ja kohdistamalla liesitaso työtason kanssa.

Laitteet, joissa on jäähdytystuuletin

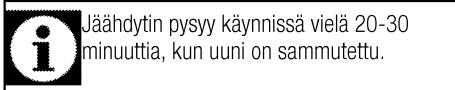


1 Jäädytystuuletin

2 Ohjauspaneeli

3 Luukku

Tuuletin jäähyttää sekä ohjauspaneelia että laitteen etupulta.

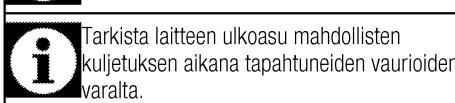
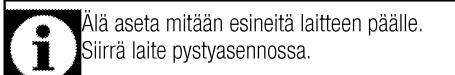


Lopullinen tarkistus

1. Tarkista sähkötoiminnot.

Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.
- Estääksesi uunin sisällä olevien ritilän ja pellin vahingoittamasta uunin luukkua, aseta pahviliuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämiihin.
- Älä käytä luukkua tai kahvaa tuotteen nostamiseen tai siirtämiseen.



4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästä energiaa:

- Käytä tummia väriä tai lasittettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiota kytkeyällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiota.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentäessäsi ruokaa sähköliedellä. Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiota jopa 1/3.
- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveltaita ruoanlaittovyöhykkeille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.
- Pidä ruoanlaittovyöhykkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovyöhykkeen ja kattilan pohjan välillä.

Ensimmäinen käyttökerta

Alustava ajan asetus

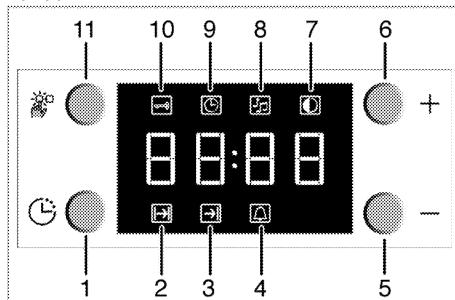


Aika on asetettava, ennen kuin uuni voi käyttää. Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.



Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit kellossa vilkkuvat.

Paina näppäintä '-' tai '+' (5/6) asettaaksesi ajan, kun uuni on kytketty päälle ensimmäistä kertaa.



- 1 Ohjelmanäppäin
- 2 Ruoanlaittoaika
- 3 Ruoanlaittoajan päättyminen
- 4 Hälytyssymboli
- 5 Miinus-näppäin
- 6 Plus-näppäin
- 7 Näytön kirkkausasetus
- 8 Hälytyksen äänenvoimakkuus
- 9 Nykyinen aika
- 10 Näppäinlukko
- 11 Säätönäppäin

Kun aika on asetettu, voit aloittaa ja lopettaa ruoanlaiton valitsemalla halutun asennon lämpötila- ja toimintopainikkeella.



Jos nykyistä aikaa ei ole asetettu, aika-asetus käynnistyy lisääntyen/siirryen eteenpäin alkaen ajasta **12:00**.

Kellosymboli '9' tulee näkyviin näyttöön ilmaisemaan, ettei nykyistä aikaa ole asetettu. Tämä symboli katoaa, kun aika on asetettu.



Nykyiset aika-asetukset menetetään virtakatkoksen yhteydessä. Ne on asetettava uudelleen.

Alemmin asettamasi kellonajan muuttaminen:

1. Paina näppäintä (11) aktivoitaksesi nykyisen ajan symbolin '9'.
2. Paina näppäintä '-' tai '+' (5/6) asettaaksesi nykyisen ajan.

Näytön kirkkaussäädön vaihtaminen

1. Paina näppäintä (11) aktivoitaksesi näytön kirkkaussymbolin '7' näytön kirkkauksen säättämiseksi.
2. Aseta haluttu kirkkaus painamalla näppäintä '-' tai '+' (5/6).

» Valittu kirkkaustaso näkyy näytöllä merkintänä **d-01, d-02** tai **d-03**.

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit
2. Pyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

Ensimmäinen kuumennus

Kuumenna liettä noin 30 minuuttia ja sammuta se. Tällöin tuotteen jäät mät tai kerrostumat palavat pois ja irtoavat.



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lasten loitolla niistä.

Käytä aina kuumuudenkestäviä uuninkintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 25*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 25*

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 30*.
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 30*



Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalia. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta



Älä täytä kattilaan öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnattaa, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yrity sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tulee, peitä se sammusutesitteellä tai kostealla vaatteella. Sammutta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

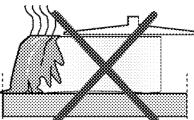
- Ennen ruokien uppopaistamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppopaistamista.
- Älä peitä käyttämääsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason pääällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuvia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty pääälle. Ne voivat vahingoittua.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen pääällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen pääälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta väliittömästi. Ruokaa ei pitäisi myösäkään säilyttää tällaisissa astioissa.
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Nämä välttävät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli.

Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla.

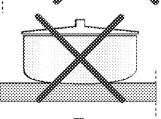
Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, ettei vedät sen sinne.

Kasarin valitseminen

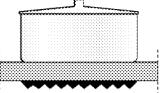
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaan säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaan.



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaan ja aiheuttavat tulipalon.



Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiirron.

Induktoliessillä saa käyttää vain induktiokuoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testataessasi onko kasari yhteensoviva induktiolieden kanssa.

- Kasari on yhteensoviva, jos sen pohjaan jää magneetti kiinni.
- Kasari on yhteensoviva, jos "L" ei välähdä, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät lieden.

Voit käyttää teräs-, teflon- tai alumiinikasareita, joissa on erityinen magneettipohja merkinnöillä, joissa ilmoitetaan kasarin soveltuvan induktiokuoanlaittoon. Lasisia ja keraamisia astioita, kattiloita ja ruostumattomasta teräksestä

valmistettuja astioita, joissa on magnetisoimaton alumiinipohja, ei saa käyttää.

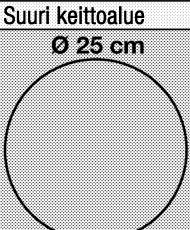
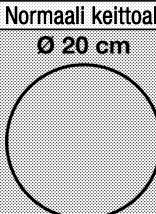
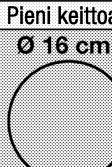
Kasarin tunnistusjärjestelmä

Induktioruoanlaitossa vain astian vastaanvallalla keittoalueella peittämä alue energisoidaan. Järjestelmä tunnistaa astian pohjan ja vain kyseinen alue kuumenee automaattisesti. Ruuanlaitto keskeytyy, jos keittoastia nostetaan keittoalueelta ruuanlaiton aikana. Valitettu keittoalue ja "L"-symboli vilkkuvat vuorotellen.

Turvallinen käytö

Älä valitse korkeita kuumennustasoja, kun käytät non-stick-pohjaisia (teflon) kasareita ilman öljyä tai hyvin vähällä öljymäärellä.

Astialle sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue	Normaali keittoalue	Pieni keittoalue
		
Suuri keittoalue <ul style="list-style-type: none">Säätyy automaattisesti kasarin mukaan.Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisien tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.	Normaali keittoalue <ul style="list-style-type: none">Säätyy automaattisesti kasarin mukaan.Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruuanlaittoon.	Pieni keittoalue <ul style="list-style-type: none">Käytetään hitaassa ruuanlaitossa (kastikkeet, soseet)Käytetään pienien annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.

Liesien käyttäminen



VARA:

Älä pudota mitään esineitä liedelle.

Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä.

Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun.

Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.

Älä aseta metallisia esineitä, kuten haarukoita, veitsiä tai kasarin kansia liedelle, koska ne voivat kuumeta.

Älä käytä alumiinifolioita ruuanlaitossa. Älä aseta keittoalueelle alumiinifoliolla peitettyjä ruoka-astioita.

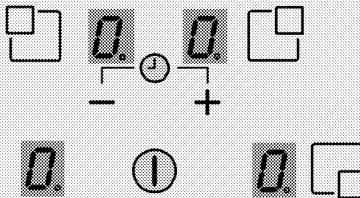


Jos keittolieden alla on uuni, ja se on käynnissä, lieden tunnistimet saattavat lyhentää keittoaikaa tai sammuttaa uunin.



Kun liesi on käytössä, pidä magnetoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit erossa liestedistä.

Ohjauspaneeli



Tekniset tiedot

⊕	On/Off-näppäin
—	Lämpötilan asetus / Lisäysajastin
—	Lämpötilan asetus / Pienennysajastin
□	Edessä vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin
□	Takana vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin
□	Takana oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin
□	Edessä oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin



Grafiikka ja kuvat ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todelliset näytöt ja toiminnot vaihtelevat lieden mallin mukaan.



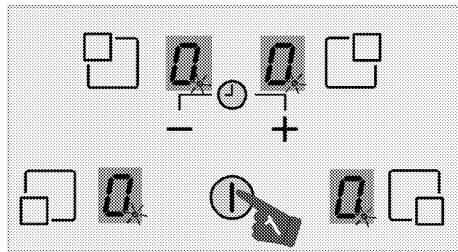
Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjauspaneelli suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.



Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.

Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "①"-näppäintä. Kaikissa keittoalueissa näkyy "0"-kuvake ja kuvakkeen oikeassa alareunassa vilkkuu desimaalipilkkuja.



Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Lieden pois päältä kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "①"-näppäintä. Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.



Jos "H"-symboli näkyy keittoalueen näytössä, kun liesi on sammutettu, se tarkoittaa, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

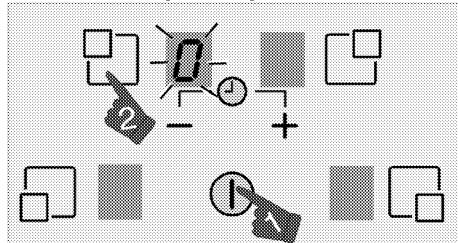
Jäännöslämmön merkkivalo

"H"-symboli, joka tulee näkyviin keittoalueen näytössä, osoittavat että liesi on edelleen kuuma, ja sitä voidaan käyttää pitämään pientä ruokamäärää lämpimänä. Tämä symboli häviää, kun keittoalue jäähtyy tai kun se aktivoidaan.



Kun virta on sammutettu, jäännöslämmön merkkivalo ei syty eikä varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

Keittoalueiden päälle kytkeminen



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "①"-näppäintä.
 2. Kosketa keittoalueen valintanäppäintä, ja kytke haluttu keittoalue päälle.
- "0"-symboli tulee näkyviin keittoalueen näytössä, ja vastaanotettu keittoalueen näyttö on kirkkaammin valaistu.



Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Lämpötilatasoston asettaminen

Kosketa "+"- tai "-"-näppäintää ja aseta lämpötilan taso välille "1" – "9" tai "9" – "1".

Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. Laskemalla lämpötilaksi "0".

Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".

2. Käytämällä halutun keittoalueen ajastinsammusta.

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sillä määrätyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin kaikissa näytöissä.

Ajan päätytyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintää.

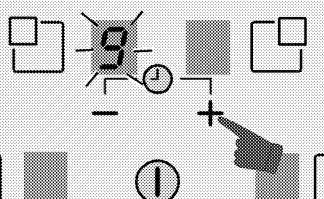
Korkea teho (Tehostin)

Tehostin on ruoanlaittoa helpottava toiminto.

Kaikki keittoalueet, jotka on ilmaistu "P"-symbolilla teknisten tietojen taulukossa, on varustettu tehostointiminnolla.

Korkean tehon (Tehostimen) päälle kytkeminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "(1)"-näppäintä.
2. Kosketa keittoalueen valintanäppäintää, ja kytke haluttu keittoalue päälle.
3. Kosketa "+"- tai "-"-näppäintää ja aseta ensin taso "9".



4. Kun keittoalue on tasolla "9", kosketa "+"-näppäintä kerran vaihtaksesi keittoalueen lämpötilaksi "P".

Korkean tehon (Tehostimen) sammuttaminen:

- Ota tehostointiminto pois käytöstä koskettamalla "-"-näppäintää ja aseta lämpötilatasoksi "9". Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".
- Voit laskea lämpötilatasoa koskettamalla "-"-näppäintää tai voit kytkeä keittoalueen kokonaan pois päältä laskemalla lämpötilatasoksi "0".

Lapsilukko

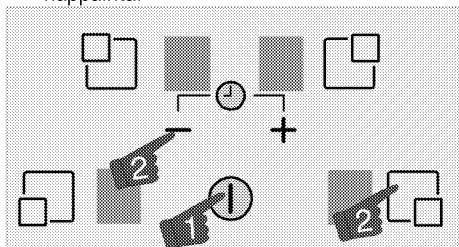
Voit suojaata lieden lapsilukolla, jotta estetään lapsia muuttamasta lieden toimintoja.



Lapsilukko voidaan aktivoida 10 sekunnin sisällä lieden päälle kytkemisenstä. Sitä ei voi aktivoida 10 sekunnin jälkeen.

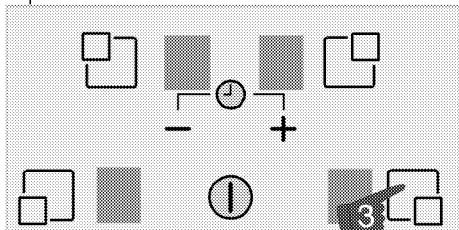
Lapsilukon aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "(1)"-näppäintä.

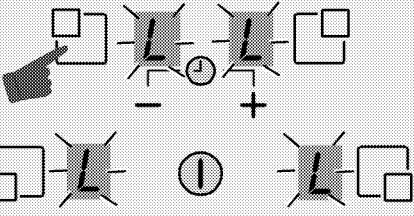


2. Kosketa samanaikaisesti "-" ja "(-)"-näppäimiä. Aktivoi lapsilukko koskettamalla sitten "(-)"-näppäintä uudelleen.

Lapsilukkotoiminto on aktivoitu.



Jos jotain näppäintä painetaan lapsilukon ollessa aktiivinen, "L"-symboli vilkkuu keittoalueen näytöissä.



Lapsilukon asettaminen tilapäisesti pois käytöstä

- Kosketa lapsilukon ollessa aktiivinen samanaikaisesti "—" ja "□"-näppäimiä.
- » Lapsilukko on tilapäisesti pois käytöstä ja "0"-symboli näkyi kaikissa keittoalueen näytöissä.



Jos liesi kytketään pois ja päälle tässä tilassa, lapsilukko on edelleen aktiivinen.

Lapsilukon asettaminen kokonaan pois käytöstä

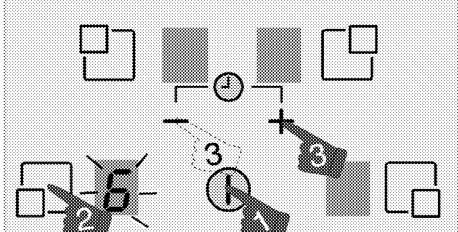
- Sammuta liesi lapsilukon ollessa aktiivinen koskettamalla "①"-näppäintä.
 - Kosketa 10 sekunnin sisällä samanaikaisesti "—" ja "□"-näppäimiä. Kosketa sitten uudelleen "—" -näppäintä.
- » Lapsilukko on kokonaan pois käytöstä ja "0"-symboli näkyi kaikissa keittoalueen näytöissä.

Ajastintoiminto

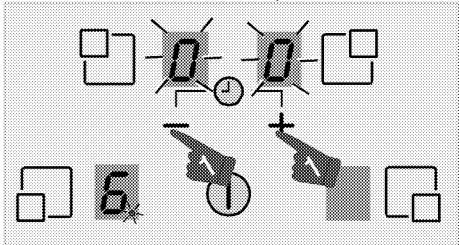
Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Unia ei tarvitse valvoa koko ruoanlaittoaikaa. Keittoalue sammutetaan automaattisesti valitun ajan päätyttyä.

Ajastimen aktivoiminen

- Kytke liesi päälle koskettamalla "①"-näppäintä.
- Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.



- Kosketa "+"- tai "-"-näppäintä asettaaksesi halutun lämpötilan.

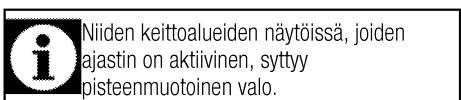
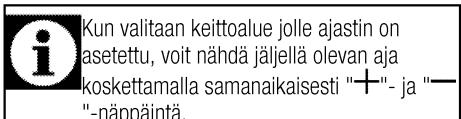
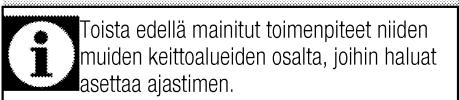
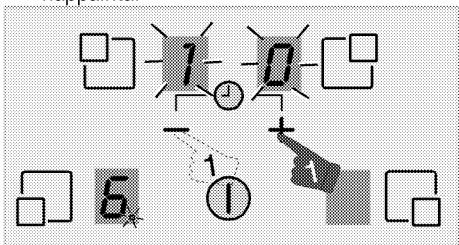


- Ota ajastin käyttöön koskettamalla samanaikaisesti "+"- ja "-"-näppäimiä. "00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja desimaalipilkku alkaa vilkkua valitun keittoalueen näytössä.



Oikean ja vasemman takakeittoalueen näytöt toimivat ajastinnäytöönä ajastimen ollessa aktiivinen.

- Aseta haluttu aika painamalla "+"- tai "-"-näppäintä.



Ajastimen käyttäminen hälytystoimintona (munakello)

Tällä toiminnolla on mahdollista asettaa ajastin itsenäisesti erillään keittoalueesta.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "①"-näppäintä.
 2. Ota ajastin käyttöön koskettamalla samanaikaisesti "+"- ja "—" -näppäimiä.
 3. Ota ajastin käyttöön koskettamalla samanaikaisesti "+"- ja "—" -näppäimiä.
- "00"-symboli näkyvä näytössä, ja molemmat desimaalipilkut vilkkuvat ajastinnäytöissä.



Oikean ja vasemman takakeittoalueen näytöt toimivat ajastinnäytöinä ajastimen ollessa aktiivinen.

4. Aseta haluttu aika painamalla "+"- tai "—" -näppäintä.



Jos mitään ajastinarvoa ei ole valittuna, voit aloittaa 30 minuutista painamalla "—" -näppäintä.

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, liesi kytkeytyy automaattisesti pois ja antaa äänimerkin. Sammuta äänimerkki painamalla jotaain näppäintä.

Ajastimen kytkeminen pois päältä aiemmin

Jos sammutat ajastimen aiemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.

1. Kosketa sammutettavaa keittoalueutta.
2. Ota ajastin käyttöön koskettamalla samanaikaisesti "+"- ja "—" -näppäimiä.
3. Kosketa kunnes "00" näkyvä ajastinnäytössä "—" -näppäintä asettaaksesi arvoksi "00".

Vastaavan keittoalueen näytössä sytyy pisteenmuotoinen valo ja ajastinnäytö sammuu **kokonaan** vilkuttuaan tietyn ajanjakson ja ajastin on peruutettu.

Induktioledien keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperilaatteet: Induktioliesi kuumentaa keittoastian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioledellä on lukuisia etuja muihin liesityyppiin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä lieiden pinta kuumene.

Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.



Liesi voidaan varustaa induktiokeittoalueilla, joiden halkaisija on mallin mukaan 160, 200 ja 250 mm. Indukti-o-ominaisuuden ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa sille asetetun astian pohjan halkaisijan. Energiaa muodostuu vain alueilla joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa ja siten saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä tietyn ajan kuluttua (ks. taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäytö sammuu myös myöhempin. Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatasoon mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäyttöäikää. Käyttäjä voi käynnistää keittoalueen sen automaattisen sammuttamisen jälkeen, kuten edellä on kuvattu.

Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus – tunti
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Tehostin	5 minuuttia (*)

(*) Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 5 minuuttia on kulunut (valinnainen).

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu tunnistimilla ylikuumenemista vastaan. Seuraava voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Aktiivinen keittoalue voidaan sammuttaa.

- Valittu taso saattaa pudota. Tätä tilaa ei voi pitää kuitenkaan ilmaisimena.
- E2-virhe saatetaan ilmoittaa.

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

Keittoliesi on varustettu ylivirtauksen turvajärjestelmällä. Ohjauspaneelille roiskuvan ylivirtauksen sattuessa järjestelmä katkaisee virran välittömästi ja sammuttaa lieden.

Täsmällinen tehoasetus

Induktoliiesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Siksi voit estää keittoastiaa (joka sisältää vettä, maitoa jne.) kiehumasta yli, vaikka se olisikin juuri kiehahtamassa yli.

Käyttöäänet

Induktoliestä saattaa kuulua ääniä. Nämä äänet ovat normaali osa induktolioiden käyttöä.

- Äänet tulevat kuuluvammiksi korkeissa lämpötiloissa.
- Kasarin metalliseos saattaa aiheuttaa ääntä.
- Matalilla tasoilta saatetaan kuulla toimintaperiaatteisiin kuuluva säännöllinen päälle/pois-ääni.
- Ääni voidaan kuulla, jos kuumennetaan tyhjää kasaria. Ääni katoaa, kun laitat keittoastiaan vettä tai ruokaa.
- Sähköjärjestelmää jäähdyttävän tuulettimen ääni voi kuulua.

Virheviestit

Taulukko 2: Virhekoodit ja virheiden lähteet

Virheen syy	Merkkivalo	Näyttö
Ylikuumenemisvirhe	"E2"-symboli vilkkuu	Vastaavan keittoalueen näyttö
Liesitaso ylikuumentunut	"H"-symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Virransyötön virheet	"E6"-symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Anturivirhe	"E9"-symboli vilkkuu	Vastaavan keittoalueen näyttö



Lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviesteistä on taulukossa 2.



Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaataa ja antaa virhesignaalin.



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virheitoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä.

Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.



VAARA:

Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä.

Poistuva höyry voi aiheuttaa palovammoja käsiisi, kasvoihisi ja/tai silmiisi.

Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniastioita tai lämmönkestäviä silikonivuokia.
- Käytä ritoläillä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- Aseta uunivuoka keskelle ritolää.
- Valitse oikea hylsyijainti ennen kuin laitat uuni tai grillin päälle. Älä muuta hylsyijaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

Paahtamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päälystämisen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.
- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

Grillausvihjeitä

Liha, kala tai siipikarja ruskistuvat grillattaessa nopeasti, ne saavat rapean kuoren eivätkä ne kuivu. Litteät kappaleet, lihavartaat ja makkarat sopivat erityisen hyvin grillattavaksi samoin kuin hyvin vesipitoiset vihannekset kuten tomaatit ja sipulit.

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grilliritolille tai pellin kanssa käytettävälle grilliritolille niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Siirrä grilliritolle tai pellin kanssa käytettävä ritolä halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat ritoläillä, aseta uuninpelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillalämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

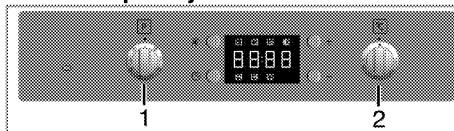
Älä sijoita ruoakaa liian kauas grillin takaoaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi sytyttää tuleen.

Sähköuunin käyttäminen



Aika on asetettava, ennen kuin uuni voi käyttää. Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.

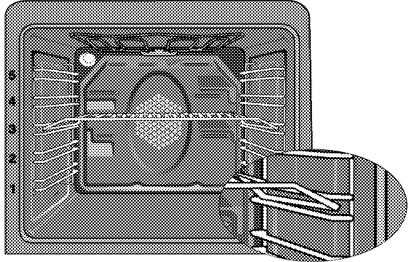
Valitse lämpötila ja toimintotila



- 1 Tolmintovalitsin
 - 2 Termostaattivalitsin
1. Aseta lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.
 2. Aseta toimintovalitsin haluttuun käyttötilaan.
» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Lämmytyksen aikana lämpötilalamppu pysyy päällä.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin off (ylä)-asentoon.



Ritiläisjännit (malleissa, joissa on grilliritilä)

On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää.

Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillauustehon.

Käyttötilit

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

Ylä- ja alalämpö



Ylä- ja alalämpö ovat käytössä. Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruolle leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

Alakuumennus



Vain alakuumennus on käytössä. Sopiva pizzalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen.

Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuuma ilmaa jaetaan tuulettimella nopeasti ja tasaisesti koko uunissa. Paista vain yhdellä tasolla.

Toimii tuuletintoiminnon kanssa



Uuria ei ole kuumennettu. Vain tuuletin (takaseinässä) on käytössä. Sopii pakastetun rakeisen ruoan hitaiseen sulattamiseen huoneenlämpöön ja kypsennetyn ruoan jäähdyttämiseen.

Tuuletinkuumennus



Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.

"3D"-toiminto



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletinavusteinen kypsennys (takaseinässä) ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista vain yhdellä tasolla.

Täysi grilli



Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Sopii surut lihamääriin grillaukseen.

- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

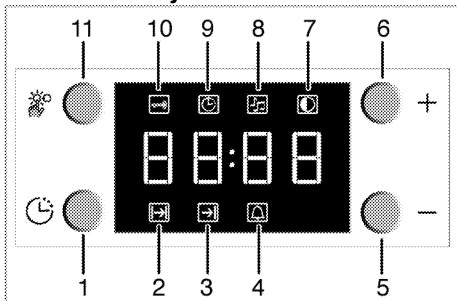
Grill+Fan (Grilli + tuuletin)



Grillausteho ei ole yhtä voimakas kuin Full Grill (Täysi grilli) -toiminnossa

- Aseta pienet tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillikuumentimen alle grillaamista varten.
- Aseta haluttu lämpötila.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

Uunin kellen käyttäminen



- 1 Ohjelmanäppäin
- 2 Ruolanlaittoaika
- 3 Ruolanlaittoajan päättyminen
- 4 Hälytysymboli
- 5 Miinus-näppäin
- 6 Plus-näppäin
- 7 Näytön kirkkausasetus
- 8 Hälytyksen äänenvoimakkuus
- 9 Nykyinen aika
- 10 Näppäinlukko
- 11 Säätönenäppäin

	Ruoanlaitton lopetuksen maksimiaika-asetus on 5 tuntia 59 minuuttia. Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.
	Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä. Joudut odottamaan hetken, ennen kuin asetukset tulevat voimaan.
	Jos ruolanlaittoasetusta ei ole tehty, päivää ja aikaa ei voi asettaa.

Ruoanlaitto määritämällä ruolanlaittoaika:

Voit asettaa uunin niin, että se sammuu määritetyn ajan kuluttua asettamalla ruolanlaittoajan kelloon.

1. Säädä kypsennysaikaa painamalla Ohjelman-näppäintä (1) ja aktivoi kypsennysaikasymboli (2).
2. Paina '-' / '+' (5/6) -näppäimiä asettaaksesi ruolanlaittoajan.
» Kun ruolanlaittoaikea on asetettu, ruolanlaittosymboli palaa näytössä koko ajan.

Jos haluat asettaa ruolanlaittoajan

päättymisen myöhemmäksi:

Kun olet asettanut ruolanlaittoajan kelloon, voit asettaa ruolanlaittoajan päättymisen myöhemmäksi.

1. Säädä kypsennysaikaa painamalla Ohjelman-näppäintä (1) ja aktivoi kypsennysaikasymboli (2).
2. Säädä kypsennysaikaa miinus (5) - ja plus (6) -näppäimellä.
» Kypsennysaikasymboli (4) pysyy valaistuna (näkyy jatkuvasti) kypsennysajan asettamisen jälkeen.
3. Aseta kypsennysajan päättymisaika painamalla Ohjelman-näppäintä (1) ja aktivoimalla kypsennysaikasymbolin (3).
4. Paina näppäintä - (5) ja + (6) asettaaksesi kypsennysajan päättymisajan.

» Kun kypsennysajan päättymisaika on asetettu, kypsennysajan päättymisajan symboli ja ruolanlaittosymboli palavat näytössä jatkuvasti. Ruolanlaittoajan päättymissymboli (3) katoaa näkyvistä, kun kypsennys alkaa.

5. Aseta kypsennettävä annos uuniin.
6. Valitse käyttötila ja lämpötila.
» Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennysajan aloitusajan asettamasi kypsennysajan päättymisajan ja kypsennysjakson perusteella. Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruolanlaitto alkoo ja uuni on lämmitetty asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruolanlaittoajan loppuun saakka.
7. Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näytöön ja kuuluu äänimerkki.
8. Hälytysignalit kuuluvat 2 minuuttia. Hälytysignalit voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Hälytys hiljennetään ja nykyinen aika tulee näytöön.



Jos mykistät hälytyksen painamalla joihain näppäintä, uunin toiminta käynnisty y uudelleen.

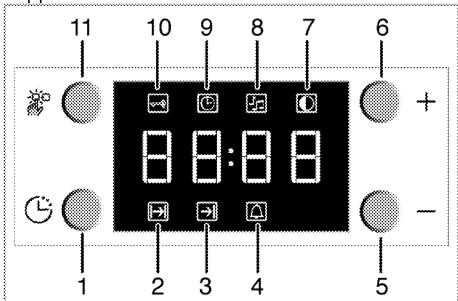
Jos painat mitä tahansa painiketta hälytysjakson pääteeksi, uuni aloittaa toiminnan uudelleen.

9. Sammuta uuni lämpötilavalitsimella ja toimintovalitsimella.

Näppäimistölukon käyttö

Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää uunin käytön aktivoimalla näppäinlukkotointiminnon.



- 1 Ohjelmanäppäin
- 2 Ruuanlaittoaika
- 3 Ruuanlaittoajan päättyminen
- 4 Hälytysymboli
- 5 Miinus-näppäin
- 6 Plus-näppäin
- 7 Näytön kirkkausasetus
- 8 Hälytyksen äänenvoimakkuus
- 9 Nykyinen aika
- 10 Näppäinlukko
- 11 Säätönenäppäin

1. Paina painiketta (11) aktivoidaksesi näppäinlukkosymbolin (10).

» "OFF" tulee näkyviin näyttöön.

2. Aktivoi näppäinlukko painamalla '+' painiketta (6).

» Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" tulee näkyviin näyttöön ja näppäinlukkosymboli (10) pysyy valaistuna.



Kun näppäinlukkotointimointo on aktivoitu, ohjauspaneelin näppäimiä ei voi käyttää näppäintä (11) lukuun ottamatta.

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Paina säätönenäppäintä (11) aktivoidaksesi näppäinlukkosymbolin (10).

» On tulee näkyviin näyttöön.

2. Deaktivoi näppäinlukko painamalla '-' painiketta (5).

» "OFF" tulee näyttöön, kun näppäinlukko on otettu pois päältä.

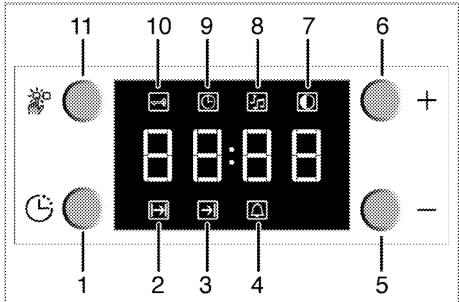
Kelon käyttäminen hälytyksenä

Voit käyttää laitteen keloa minä tahansa hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi.

Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin.

Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat käänää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan.

Hälytyskello antaa äänimerkin, kun asettamasi aika on kulunut.



- 1 Ohjelmanäppäin
- 2 Ruuanlaittoaika
- 3 Ruuanlaittoajan päättyminen
- 4 Hälytysymboli
- 5 Miinus-näppäin
- 6 Plus-näppäin
- 7 Näytön kirkkausasetus
- 8 Hälytyksen äänenvoimakkuus
- 9 Nykyinen aika
- 10 Näppäinlukko
- 11 Säätönenäppäin

Hälytyskellon asettaminen

1. Paina ohjelmanäppäintä (1) aktivoidaksesi hälytyskellosymbolin (4).



Maksimi hälytsaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Säädä hälytsaikaa '-' / '+' (5/6) näppäintä.

» Hälytysymboli pysyy valaistuna ja hälytsaikaa näkyy näytöllä, kun hälytsaika on asetettu.

3. Hälytsajan lopussa hälytsaikasymboli (4) alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysmerkiääni.

Hälytyksen sammuttaminen

1. Hälytsäinen voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä.

» Hälyts hiljennetään ja nykyinen aika tulee näyttöön.

Jos haluat peruuttaa hälytyksen:

1. Voit nollata hälytsajan painamalla ohjelmanäppäintä (1) hälytsaikasymbolin aktivoimiseksi (4).

2. Pidä '-' (5) näppäintä painettuna, kunnes "00:00" näkyvä näytössä.



Hälytysaika tulee näyttöön. Jos hälytysaika ja ruoanlaittoala on asetettu samaan aikaan, lyhyempi aika näkyvä näytössä.

Hälytysäänen muuttaminen

- Paina Asetukset-näppäintä (11) aktivoitaksesi hälytysäänisymbolin (8).
- Säädä hälytysääni haluamaksesi '-' / '+' (5/6) näppäintä.

» Valittu hälytysääni näkyvä näytöllä merkintänä

"b-01", "b-02" tai "b-03".

Ruoanlaittoaikataulukko



Tämän kaavion ajat ovat ohjeellisia. Ajat voivat vaihdella ruovan lämpötilan, koostumuksen, tyyppin samoin kuin omien ruoanlaittokäytäntöjesi mukaan.

Leivonta ja paahtaminen



Ensimmäinen teline uunissa on **alateline**.

Ruokalaji	Paistotason numero	Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla*	Yksi taso		4	175
Kakkua vuoassa*	Yksi taso		2	180
Kakut paperivuoassa*	Yksi taso		3	175
	Kaksi tasoa		1 - 5	175
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	180
Sienikakku*	Yksi taso		3	200
	Kaksi tasoa		1 - 5	175
Pikkuleivät*	Yksi taso		3	175
	Kaksi tasoa		1 - 5	175
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	175
Taikinalaivonnainen*	Yksi taso		2	200
	Kaksi tasoa		1 - 5	200
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	200
Rasvainen leivonnainen*	Yksi taso		2	200
	Kaksi tasoa		1 - 5	200
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	190
Hapanleipä*	Yksi taso		2	200
	Kaksi tasoa		1 - 3	200
Lasagne*	Yksi taso		2 - 3	200
Pizza*	Yksi taso		2	200 ... 220
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190
Lampaan viulu (pata)	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 190
Paistettu broileri	Yksi taso		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190
	Yksi taso		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190
Kalkkuna (5,5 kg)	Yksi taso		2	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190
	Yksi taso		2	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190
Kala	Yksi taso		3	200
	Yksi taso		3	200

Kun laitat ruokaa kahdella pellillä yhtä aikaa, aseta uunipeitti ylätasolle ja leivinpeitti alatasolle.

* Esilihamitystä suosittaan kaikille ruoille.

(**) Esikuumennusta vaativassa ruoanlaitossa esikuumenna uunia paistoajan alussa kunnes termostaattivalo sammuu.

Kakunleivontavihjeitä

- Jos kakku on liian kuivaa, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoajaa.
- Jos kakku on kostea, käytä vähemmän nestettä tai laske lämpötilaan 10 °C.
- Jos kakku on liian tumma pinnalta aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoajaa.
- Jos kakku on paistunut hyvin sisältä, mutta on tahmea ulkopuolelta, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa ja lisää paistoajaa.

Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoajaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä, kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.
- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei taikinan paksuus ylitä pellin korkeutta.
- Jos leivonnaisen yläpuoli paistuu liikaa mutta alaosaa ei ole paistunut kunnolla, varmista, että leivonnaisessa käytetty kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.



Paista leivonnainen paistotaulukon ohjeistaman tilan ja lämpötilan mukaan. Jos leivonnaisen alaosaa ei edelleenkään paistu riittävästi, aseta pelti yhtä tasoa alemmaksi seuraavalla kerralla.

Ohjeita kasvisten paistamiseen

- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.
- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsitlele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.

Grillin käyttäminen



Aika on asetettava, ennen kuin uunia voi käyttää. Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.



VAROITUS

Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillin kytkeminen päälle

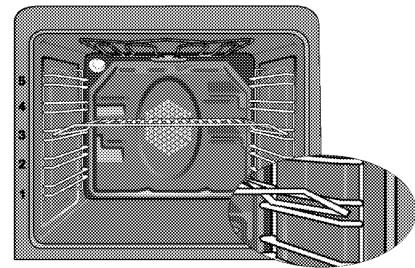
1. Kierrä toimintovalitsin halutun grillisymbolin kohdalle.
2. Valitse sen jälkeen haluttu grillauslämpötila.
3. Jos on tarpeen, suorita noin viiden minuutin esilämmitys.
» Lämpötilan valo sytyy.

Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) -asentoon.

Ritilän asennot

Grillin teho vähenee, jos grilliritilä on asetettu vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi parhaan grillaustehon.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

Älä sijoita ruoakaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi sytyä tuleen.

Grillauskaan ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Asettamistaso	Grillausaika (noin)
Kala	4..5	20..25 min. #
Viipaloitu broileri	4..5	25..35 min.
Lampaankylkyiset	4..5	20..25 min.
Paahtopasti	4..5	25..30 min. #
Vasikankylykset	4..5	25..30 min. #
Paahdaleipä	4	1..2 min.
# riippuen paksuudesta		

7 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.
Sähköiskun vaara!



VAARA:

Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokajäämät on mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suosittavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyhitään aina hyvin pois puhdistukseen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Lieden puhdistaminen

Lasikeraamiset pinnat

Pyhyi lasikeraamiset pinnat kylmällä vedellä kostutetulla liinalla niin, ettei siinä ole enää

pesuainetta. Kuivaa kuivalla, pehmeällä liinalla. Jäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla. Kuivuneita jäämiä lasikeraamisella pinnalla ei saa missään olosuhteissa raapia veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) pienellä määrellä kalkkipistoainetta, kuten etikkä tai sitruunamehu. Voit myös käyttää soveltaita kaupallisia aineita.

Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imetynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



Sokeripohjaiset elintarvikkeet, kuten kerma ja siirappi tulee pyyhiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä. Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta saattaa vahingoittua pysyvästi.

Ajan kanta pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua. Tämä ei vaikuta tuotteen käyttöön.

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä viika.

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyhi ne kuivaksi.

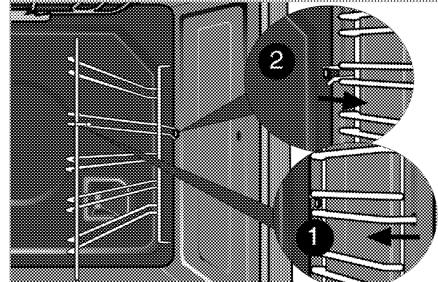


Älä poista säätonupeja/valitsimia ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen

- Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
- Irrota sivuteline kokonaan.



Uuninluukun puhdistaminen

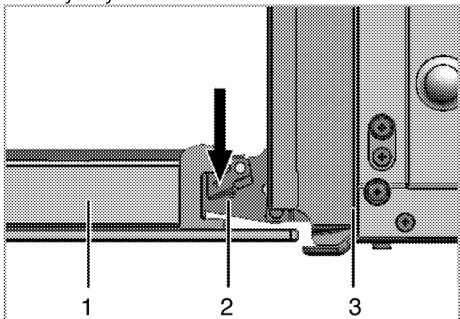
Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



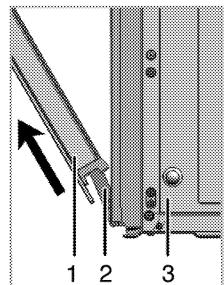
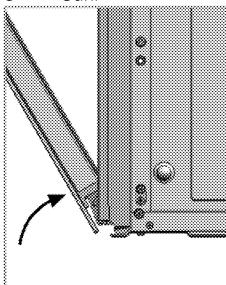
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

Uuninluukun irrottaminen

1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



- 1 Luukku
2 Sarana
3 Uuni



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.

4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.



Poistamisprosessin aikana suoritetut vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohta sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Uunin lampun vaihtaminen



VAARA:

Varmista ennen uunin lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois verkkovirrasta ja jäähtynyt välttääksesi sähköiskun vaaran. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



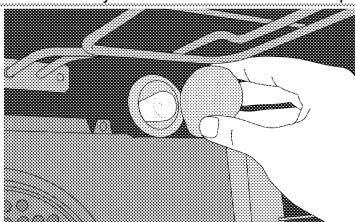
Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniiset tiedot, sivu 12*. Uunin lampuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota lasisuojus kiertämällä sitä vastapäivään.



3. Irrota uunin lamppu kiertämällä sitä vastapäivään ja vaihda se uuteen.
4. Aseta lasisuojus takaisin paikoilleen.

8 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

- On normaalialla, että höyryä karkaa käytön aikana. >>> Tämä ei ole vika.

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. >>> Tämä ei ole vika.

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> Tarkista pistokelitääntä.
- Ohjauspaneelin painikkeet/valitsimet/näppäimet eivät toimi. >>> Näppäinlukko saattaa olla käytössä. Ota se pois käytöstä. (Katso Näppäimistölukon käyttö, sivu 28)
- Jos näyttöön ei syty valoaa, kun kytket lieden päälle. >>> Kytke laite irti virtakatkaisijasta. Odota 20 sekuntia ja kytke takaisin.
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> Anna lieden jäähtyä.
- Ruoanlaittoaistia ei ole sopiva. >>> Tarkista astia.

Uunin valot eivät toimi.

- Uunin lampu on viallinen. >>> Vaihda uunin lamppu.
- Virta on katkennut. >>> Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.

Uuni ei kuumene.

- Toimintoja ja/tai lämpötilaa ei ole asetettu. >>> Aseta toiminto ja lämpötila Toiminto- ja/tai lämpötilavalitsimella/-näppäimellä.
- Ajastimella varustetuissa malleissa ajastinta ei ole säädetty. >>> Säädä aika. (mikroaaltonulla varustetuissa laitteissa ajastin ohjaa vain mikroaaltonuria.)
- Virta on katkennut. >>> Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.

nl-n-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

- Ei ole asettanut kattilaan aktiiviselle keittoalueelle. >>> Tarkista onko keittoalueella kattila.
- Ruoanlaittoaistia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> Tarkista onko ruoanlaittoaistia induktiolieden kanssa yhteensopiva.
- Ruoanlaittoaistia ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.
- Ruoanlaittoaistia tai keittoalue on ylikuumentunut. >>> Anna niiden jäähtyä.

Valitut keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

- Valitun keittoalueen ruoanlaittoaika voi olla kulunut. >>> Voit asettaa uuden ruoanlaittoajan ja päätää ruoanlaiton.
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> Anna lieden jäähtyä.
- Esine saattaa peittää kosketuspaneelin. >>> Ota esine pois paneelilta.

Asti ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

- Ruoanlaittoaistia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> Tarkista onko ruoanlaittoaistia induktiolieden kanssa yhteensopiva.
- Ruoanlaittoaistia ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.

(Ajastimella varustetut mallit) Kellon näyttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä.

- Aiemmin on tapahtunut sähkökatkos. >>> Säädä aika / Sammuta laite ja kytke se takaisin päälle.



Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuaasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuuttettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yrity korjata viallista laitetta itse.

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Beko-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



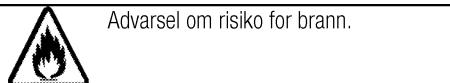
Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø	4	5 Slik brukes komfyren	18
Generell sikkerhet	4	Generell informasjon om koking	18
Elektrisk sikkerhet	4	Bruk av komfyren	19
Produktsikkerhet	5	Kontrollpanel	20
Beregnet bruk	7		
Sikkerhet for barn	7		
Bortskaffing av det gamle produktet	8		
Bortskaffing av emballasjen	8		
2 Generell informasjon	9	6 Slik bruker du ovnen	25
Oversikt.....	9	Generell informasjon om baking, steking og grilling	25
Innholdet i pakken	10	Slik bruker du den elektriske ovnen	25
Tekniske spesifikasjoner	12	Driftsmoduser	26
3 Installasjon	13	Bruke ovnsklokken	27
Før installasjon.....	13	Bruk av tastelåsen	28
Installasjon og tilkobling.....	14	Bruke klokken som alarm	28
Framtidig transport.....	15	Tidstabell for matlagning	29
4 Forberedelser	16	Slik bruker du grillen.....	31
Tips for energisparing.....	16	Tidstabell for grilling	31
Første gangs bruk	16		
Opprinnelig tidsinnstilling	16		
Første rengjøring av produktet.....	17		
Første oppvarming	17		
7 Vedlikehold og stell	32		
Generell informasjon.....	32		
Rengjøre komfyren	32		
Rengjøring av kontrollpanel	32		
Rengjøre ovnen	32		
Fjerne ovnsdøren.....	33		
Utskifting av ovnspæren	33		
8 Feilsøking	34		

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så framtid de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Ikke plasser produktet på et teppe-dekket gulv. Ellers vil den manglende luftstrømmen under produktet forårsake at elektriske deler overopphettes. Dette vil føre til problemer med produktet.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre

garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.

- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknapper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kabelen,

- men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
 - Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
 - Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
 - Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
 - Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
 - Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
 - I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen.
- For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.
- ## Produktsikkerhet
- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
 - Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
 - Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
 - Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
 - Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
 - Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
 - Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i

boksen/glasset kan føre til at det sprenges.

- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Bruk hyllene som beskrevet i "Hvordan bruke den elektriske ovnen".
- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Matlagning uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan

være farlig og kan føre til brann.

Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.

- Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsysten.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovnens overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må

brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon om koking, side 18*, valg av kasseroller.

- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteleddning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke

brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."

- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnen kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU).

Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres.

Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst

forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

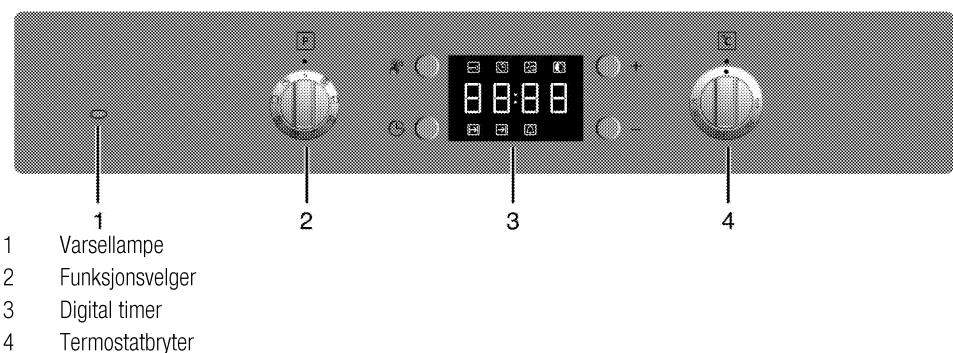
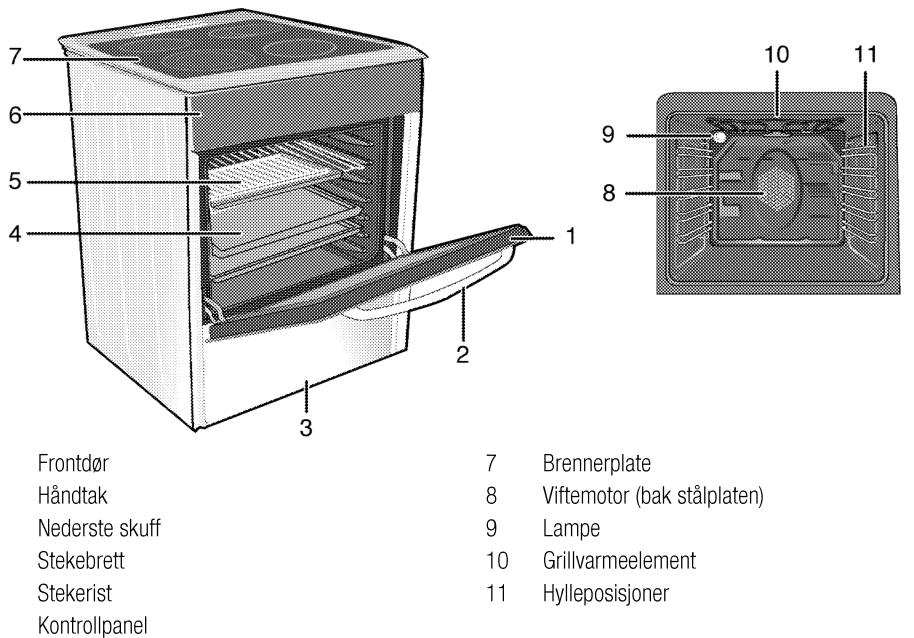
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted tilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Oversikt



Innholdet i pakken

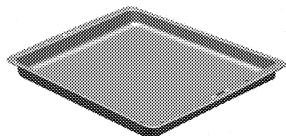


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

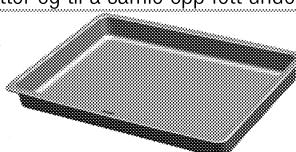
2. Stekebrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



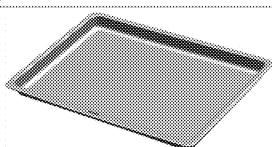
3. Dypt brett

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



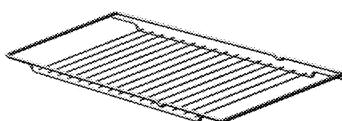
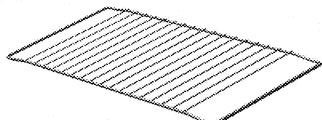
4. Kakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



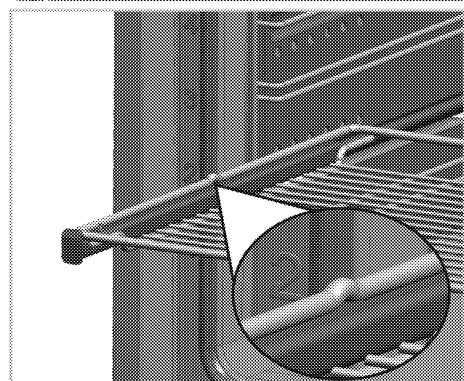
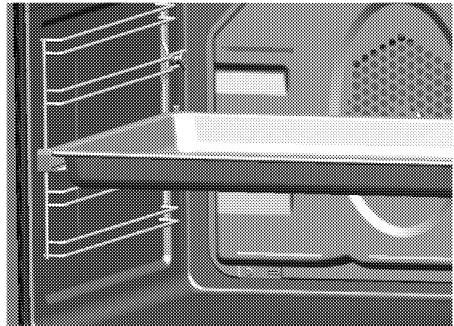
5. Stekerist

Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



6. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene

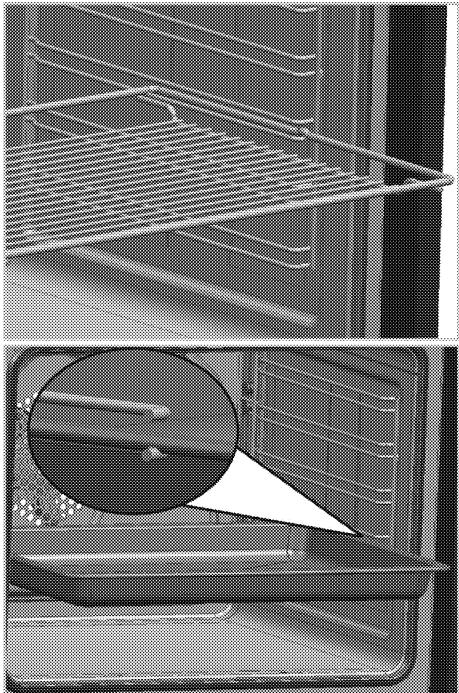
Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt. Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



**7. Plassere stekeristen og brettet riktig på
trådstativene**

Enheter uten teleskopisk forlengelse Når det gjelder enheter uten teleskopisk forlengelse, legges bakepapir og grill inn med sine kanter mellom skinnene på sidebrakettene.

Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



Tekniske spesifikasjoner

GENERELT

Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	900 mm/600 mm/600 mm
Spennin/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	9.7 kW
Sikring	min. 32 A
Kabeltype/tverrsnitt	H05VW-FG 3 x 4 mm ²
Kabellengde	maks. 2 m

KOMFYR

Brennere

Venstra bak	Induksjonsstekesone
Mål	200 mm
Effekt	2300/3000 W
Venstre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	160 mm
Effekt	1400 W
Høyre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	160mm
Effekt	1400 W
Høyre bak	Induksjonsstekesone
Mål	200 mm
Effekt	2300/3000 W

OVN/GRIILL

Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15–25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarden. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-overvarme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).

Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1- Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlaging, 3- Turbo matlaging, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.



Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.



FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.

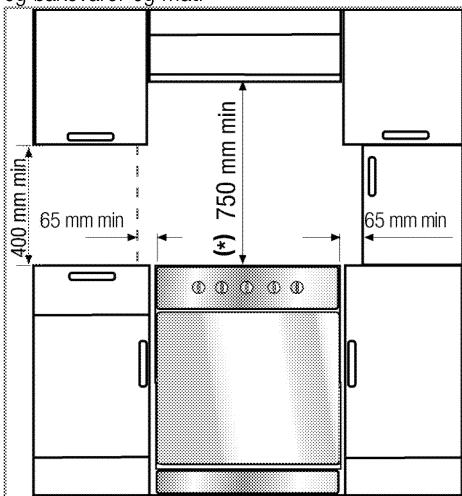


FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadete produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

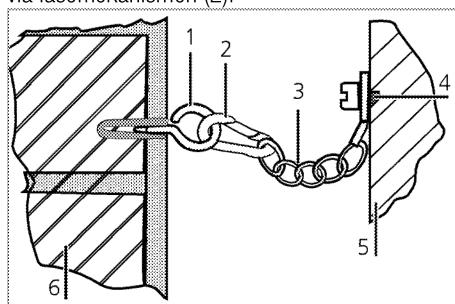
For å sikre at kritiske lufteåpninger opprettholdes under produktet, anbefaler vi at dette produktet monteres på en solid base og at føttene ikke synker inn i et teppe eller mykt gulvbelegg. Kjøkkengulvet må være i stand til å bære vekten av enheten pluss den ekstra vekten av kokekar og bakevarer og mat.



- Den kan brukes med skap på begge sider, men det skal være en minimumsavstand på 400 mm over komfyren og en sideklaring på 65mm mellom apparatet og alle vegg, deler eller høye skap.
- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovnens overflate.
- (*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 650 mm).
- Apparatet tilsvarer innretning i klasse 2, dvs. den kan plasseres med bakenden og én side til kjøkkenveggene, kjøkkeninventar eller utstyr av hvilken som helst størrelse. Kjøkkeninventar eller utstyr kan på den andre siden kun være av samme størrelse eller mindre.
- Alt kjøkkeninventar ved siden av apparatet må være varmebestandig (opptil 100 °C min.)

Sikkerhetskjede

Apparatet må sikres mot velting ved bruk av de medfølgende to sikkerhetskjettingene på ovnen. Fest kroken (1) til kjøkkenveggen (6) med en god stift, og koble sikkerhetskjettingen (3) til kroken via låsemekanismen (2).



- 1 Stabiliserende krok
- 2 Låsemekanisme
- 3 Sikkerhetskjede
- 4 Fest lenken skikkelig til komfyrens baksida
- 5 Baksiden av komfyren
- 6 Kjøkkenvegg



Stabilitetslenken skal være så kort som praktisk mulig for å hindre at ovnen vipper framover, og diagonal for å hindre at den vipper til siden.

Stabilitetslenke til komfyr, ikke utformet med spor til brakettfeste.

Installasjon og tilkobling

Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.



Ikke installér produktet ved siden av kjøleskap eller frysere. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.

- Det skal være minst to personer til å bære enheten.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Den må ikke plasseres på en sokkel eller pidestall.



Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet. Døren, håndtaket eller hengslene kan skades.

Elektrisk tilkoppling

Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformør. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.



FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.



FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet ses enten når døren eller det nedre dekselet åpnes eller plasseres ved bakveggen på enheten, avhengig av enhetstypen.

Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.



Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).



FARE:

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømnettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

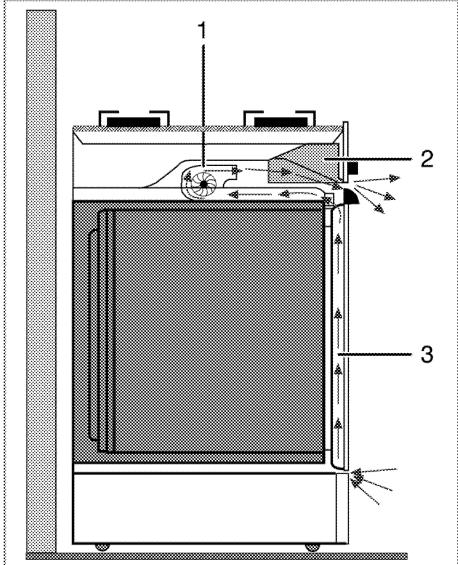
Sett strømstøpselet inn i uttaket.

- Skyv produktet mot kjøkkenveggen.
- **Juster føttene på ovnen**

Vibrasjoner under bruk kan forårsake at kokekarene flytter seg. Denne farlige situasjonen kan unngås hvis produktet står i vater og er balansert.

For din egen sikkerhets skyld bør du sikre at produktet står i vater ved å justere de fire føttene på bunnen ved å dreie dem til venstre eller høyre og innjustere nivået med arbeidsbenken.

For produkter med kjølevifte



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Kjøleviften kjøler både kontrollpanelet og apparatets front.



Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

Siste kontroll

1. Kontroller de elektriske funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.



Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper. Gryter med tykk bunn gir bedre varmeleddning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.
- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeleddningen mellom varmesonen og grytebunnen.

Første gangs bruk

Oprinnelig tidsinnstilling

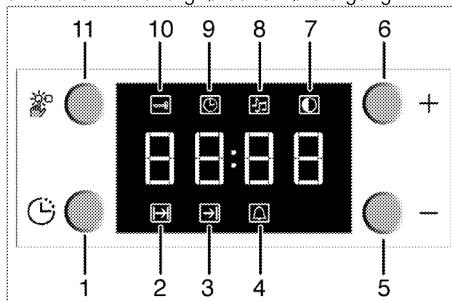


Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.



Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på klokken blinke.

Trykk på '-' eller '+' (5/6) for å stille inn tiden etter at ovnen energiføres for første gang.



- 1 Programtast
- 2 Koketid
- 3 Slutt på koketid
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minustast
- 6 Plusstast
- 7 Innstilling av skjermens lysstyrke
- 8 Alarmvolum
- 9 Aktuell tid
- 10 Tastelås
- 11 Justeringstast

Etter innstilling av tiden kan du starte og avslutte kokingen ved å velge ønsket posisjon med temperaturknappen og funksjonsknappen.



Hvis den aktuelle tiden ikke stilles inn, vil tidsinnsstillingen begynne å øke/gå opp fra **12:00**. Klokkesymbolet '9' vil vises for å indikere at den aktuelle tiden ikke har blitt stilt inn. Dette symbolet vil forsvinne når tiden er innstilt.



De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strømbrudd. Klokken må stilles på nytt.

For å endre tidspunktet du har stilt inn tidligere:

1. Trykk på tasten (11) for å aktivere det aktuelle tidssymbolet '9'.
2. Trykk på '-' eller '+' (5/6) for å stille inn aktuell tid.

Endre skjermlysstyrke

1. Trykk på tasten (11) for å aktivere symbolet for skjermens lysstyrke '7' for justering av skjermens lysstyrke.
2. Trykk på '-' eller '+' (5/6) for å stille inn ønsket lysstyrke.

» Valgt lysstyrkenivå vil vises som **d-01**, **d-02** eller **d-03** på displayet.

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremmer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming

Varm opp produktet i omrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.

Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen*, side 25.
5. Bruk ovnen i omrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen*, side 25

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen*, side 31.
4. Bruk ovnen i omrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen*, side 31



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



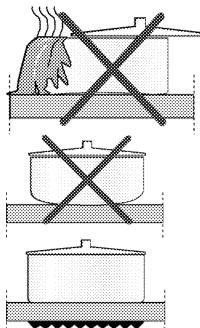
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphevet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumskar på det.
Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart.
Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over.
Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene.
Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte

pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreroverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.

Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.

Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.

For induksjonskomfyre, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.

Kasserolletest

Bruk følgende metoder til å teste om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren eller ikke.

1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis "L" ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk, kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

I induksjonskoking er kun området som dekkes av karet på den relevante kokesonen

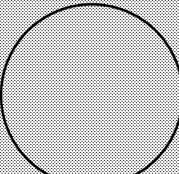
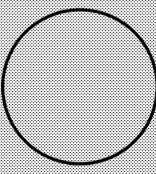
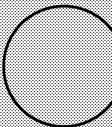
strømforsynt. Karets bunn registreres av systemet, og kun dette området varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen. Den valgte kokesonen og symbolet "L" blinker vekselvis.

Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.

Ikke legg metallgjenstander, slik som gafler, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.

Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
<p>Ø 25 cm</p> 	<p>Ø 20 cm</p> 	<p>Ø 16 cm</p> 

Stor kokesone

- Passer automatisk til kokekaret.
- Fordeler strømmen ideelt.
- Gir perfekt varmefordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.

Normal kokesone

- Passer automatisk til kokekaret.
- Fordeler strømmen ideelt.
- Gir perfekt varmefordeling. Brukes for alle typer tilberedning.

Liten kokesone

- Brukes til sakte koking (sauser, kremer)
- Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

Bruk av komfyren



FARE:

Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.

Ikke bruk komfyre med sprekk. Vann kan lekke inn i sprekkene og forårsake kortslutning.

I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Bruk aldri aluminiumsfolie til matlagning. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

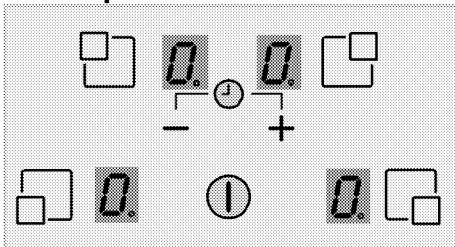


Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.



Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

Kontrollpanel



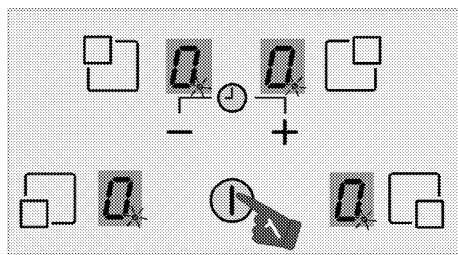
Spesifikasjoner

	På/av-knapp
	Temperaturinnstilling/Økende timer
	Temperaturinnstilling/Synkende timer
	Velgertast for fremre venstre kokesone
	Velgertast for bakre venstre kokesone
	Velgertast for bakre høyre kokesone
	Velgertast for fremre høyre kokesone



Slå på komfyren

1. Berør "①"-tasten på kontrollpanelet.
På alle koksesonedisplayer vises "0"-ikonet, og decimalpunkter blinker nederst i høyre hjørne av ikonet.



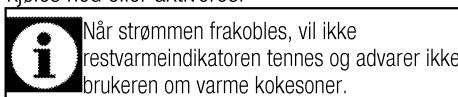
Slå av komfyren

1. Berør "①"-tasten på kontrollpanelet.
Komfyren vil slås av og gå til standbymodus.

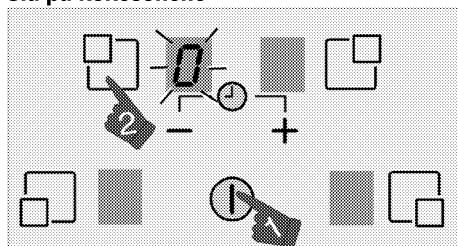


Indikator for restvarme

"H"-symbolot som vises på koksesonedisplayet, indikerer at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolot vil forsvinne hvis koksesonen kjøles ned eller aktiveres.

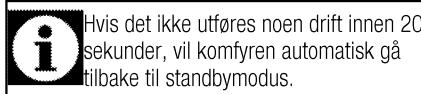


Slå på koksesonene



1. Berør tasten "①" for å slå på komfyren.
2. Berør velgerknappen for den koksesonen du vil varme opp.

"0" vises på koksesonedisplayet og lyset på det tilhørende displayet tennes kraftigere.



Stille temperaturnivået

Berør "+"- eller "—" -tastene for å stille temperaturnivået til mellom "1" og "9" eller mellom "9" og "1".

Slå av kokesonene:

En kokesone kan slås av på 2 ulike måter:

1. Ved å redusere temperaturnivået til "0"

Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".

2. Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede kokesone

Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. "0" eller "00" vil vises på alle displayene.

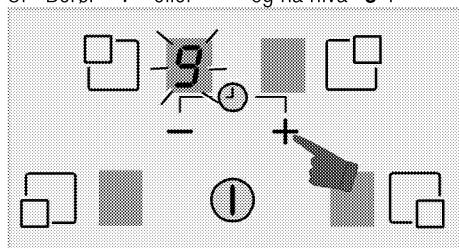
Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

Høy effekt (forsterker)

Boosteren er en funksjon som forenkler matlagingen. Alle kokesoner som indikeres med "P"-symbolet i tabellen for tekniske spesifikasjoner er utstyrt med forsterkerfunksjon.

Slå på Høy effekt (forsterker):

1. Berør tasten "(1)" for å slå på komfyren.
2. Berør velgerknappen for den kokesonen du vil varme opp.
3. Berør "+" eller "—" og nå nivå "9".



4. Når kokesonen er på nivå "9", berør "+" enda en gang for å endre kokesonens temperatur til "P".

Slå av Høy effekt (forsterker):

- For å deaktivere forsterkerfunksjonen, berør "—" og still temperaturnivået til "9". Kokesonen går ut av forsterkeren og fortsetter driften ved nivå "9".
- Du kan redusere temperaturnivået ved å berøre "—", eller du kan slå av kokesonen helt ved å redusere temperaturnivået til "0".

Barnelås

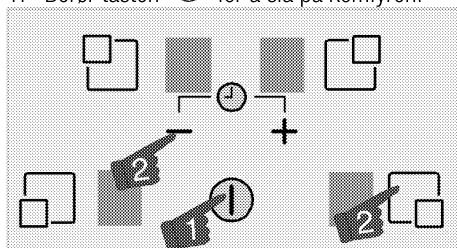
Du kan beskytte komfyren med barnelås for å forhindre at barn endrer komfyrfunksjoner.



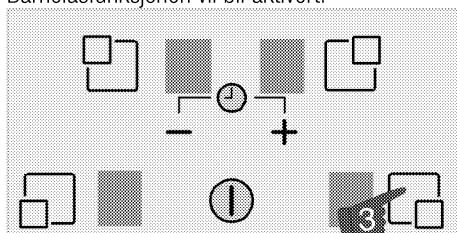
Barnelåsen kan aktiveres innen 10 sekunder etter at komfyren er slått på. Den kan ikke aktiveres etter 10 sekunder.

Aktivere barnelåsen

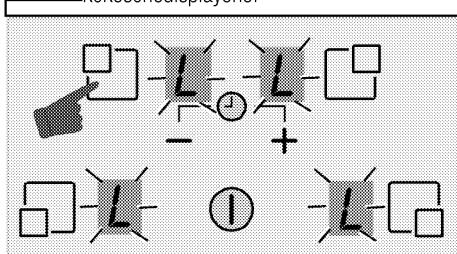
1. Berør tasten "(1)" for å slå på komfyren.



2. Berør "—" og "—" samtidig. Berør deretter "—" -tasten på nytt for å aktivere barnelåsen. Barnelåsfunksjonen vil bli aktivert.



Hvis det trykkes en tast når barnelåsen er aktiv, vil "L"-symbolet vises på kokesonedisplayene.



Deaktivere barnelåsen midlertidig

1. Når barnelåsen er aktiv, berør "—" og "—" samtidig.
- » Barnelåsen vil deaktiveres midlertidig og "0"-symbolet vil vises på alle kokesonedisplayene.



Hvis komfyren slås av og på i denne tilstanden, vil barnelåsen fortsatt være aktiv.

Deaktivere barnelåsen permanent

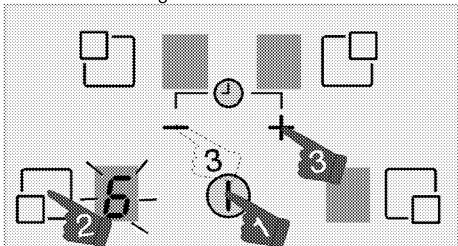
- Når barnelåsen er aktiv, berør "①" for å slå på komfyren.
- Innen 10 sekunder berør "—" og "—" samtidig. Berør deretter "-"-tasten på nytt.
» Barnelåsen vil deaktiveres permanent og "0"-symbolet vil vises på alle kokesonedisplayer.

Timerfunksjon

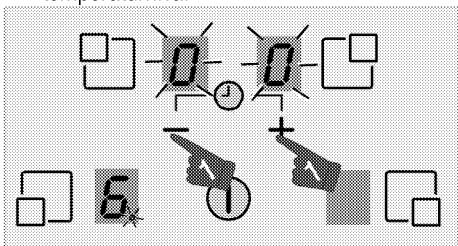
Denne funksjonen gjør matlagingen enklere for deg. Det er ikke nødvendig å ha tilsyn med ovnen i løpet av hele kokestiden. Kokesonen vil slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

Aktivere timeren

- Berør tasten "①" for å slå på komfyren.
- Velg ønsket kokeson ved å berøre kokesonenvalgtastene.



- Berør "+" eller "—" for å stille inn ønsket temperaturnivå.



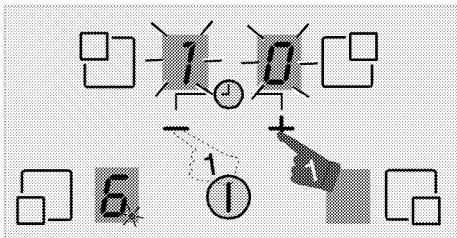
- Berør "+" og "—" samtidig for å aktivere timeren.

"00"-symbolet vil tennes på timerdisplayet og decimalpunktet vil vises på det valgte kokesonendisplayet.



Høyre bakre og venstre bakre kokesonendisplayer tjener som timerdisplay når timeren er aktiv.

- Berør "+" eller "—" for å stille inn ønsket tid.



Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn timeren for.

Timeren kan ikke justeres med mindre kokesonen og temperaturverdien for kokesonen velges.

Når kokesonen som har en timer innstilt velges, kan du se resterende tid ved å berøre "+" og "—" samtidig.

På displayet til kokesonene som har en timer aktivert, vil et prikkformet lys tennes.

Bruke timeren som alarmfunksjon (eggeklokke)

Med denne funksjonen er det mulig å stille inn timeren uavhengig av kokeson.

- Berør tasten "①" for å slå på komfyren.
- Berør "+" og "—" samtidig for å aktivere timeren.
- Berør "+" og "—" samtidig for å aktivere timeren.

"00"-symbolet vil vises med blinking av begge de decimalpunkter på timerdisplayene.



Høyre bakre og venstre bakre kokesonendisplayer tjener som timerdisplay når timeren er aktiv.

- Berør "+" eller "—" for å stille inn ønsket tid.



Hvis ingen timerverdi velges, kan du starte ved 30 minutter ved å trykke på "—" -tasten.

Deaktivere timeren

Når den innstilte tiden er over, vil komfyren automatisk slås av og gi en hørbart varsel.

Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydvarslingen.

Slå av timerne tidligere

Hvis du slår av timeren tidligere, vil komfyren fortsette driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør "+" og "—" samtidig for å aktivere timeren.
3. Inntil "00" vises på timerskjermen berør "—" for å stille inn verdien på "00".

Prikkformet lys på det relevante kokesonedisplayet og timerdisplayet slås av helt etter at det har blinket i en bestemt tid, og timeren kanselleres.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret direkte som en funksjon av driftsprinsippene. Derfor har den ulike fordeler i sammenligning med andre komfyrtyper. Den drives mer effektivt, og komfyrens overflate varmes ikke opp.

Induksjonovnen er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 160, 200 og 250 mm avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone ethvert kokekar som plasseres oppå dem. Energi bygger seg kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner ikke slås av, vil kokesonene deaktiveres automatisk etter en bestemt tid (se tabell 1). Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vil timerdisplayet også slås av senere.

Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivå.

Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Driftstidsgrenser

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - timer
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Booster	5 minutter (*)

(*) Komfyren vil redusere til nivå 9 etter 5 minutter (alternativ)

Overoppheatingsvern

Komfyren er utstyrt med noen sensorer som beskytter mot overoppheeting. Følgende kan ses ved overoppheeting:

- Aktiv kokesone kan slås av.
- Valgt nivå kan reduseres. Men dette forholdet kan ikke ses på indikatoren.
- E2-feilen kan vises.

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis det er noen overkoking med søl på kontrollpanelet, vil systemet avgi veil og automatisk slå av komfyren.

Presis strømminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

Driftsstøy

Det kan oppstå noe støy fra induksjonskomfyren. Disse lydene er normale og en del av induksjonskokingen.

- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.
- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller mat, vil denne lyden forsvinne.
- Støyen fra viften som kjøler ned det elektriske systemet kan høres.

Feilmeldinger

Tabell 2: Feilkoder og feilkilder

Årsak til feilen	Indikator	Display
Overopphetingsfeil	"E2"-symbolet blinker	Relevant koksesonedisplay
Komfyren overoppphetet	"H"-simgesi yanar	Koksesonedisplay
Hovedfeil	"E6"-symbolet blinker	Koksesonedisplay
Sensorfeil	"E9"-symbolet blinker	Relevant koksesonedisplay

 For ytterligere informasjon om feilmeldinger som kan vises på berøringskontrollpanelet se tabell 2.

 Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.

 Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.

Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.

Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slik måte at plassen som dekkes ikke overskridet størrelsen på varmeelementet.
- Skyy steikersten eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på steikersten, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



Mat som ikke eigner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som eigner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omrent 15 til 30 minutter lenger å stekte kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøttykkelse krever omrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.

Slik bruker du den elektriske ovnen



Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.

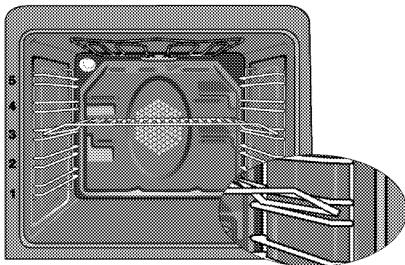
Velg temperatur og driftsmodus



- 1 Funksjonsvelger
 - 2 Termostatbryter
1. Still temperaturknotten til ønsket temperatur.
 2. Still funksjonsbryteren til ønsket driftsmodus.
» Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte temperaturen. Under oppvarming holder temperaturlampen seg på.

Slå av den elektriske ovnen

Slå av funksjonsknappen og still temperaturknappen til av-posisjon (oppe).



Hylleposisjoner (for modeller med grillrist)

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grillytelse.

Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

Over- og undervarme



Over- og undervarme er på. Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og iflakte fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Undervarme



Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende bruning av mat fra bunnen.

Viftestøttet under-/overvarme



Overvarme, undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmluft fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Bruk av vifte



Oven varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

Varmluft



Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllevivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.

"3D"-funksjon



Overvarme, undervarme og vifteassistert varme (i bakveggen) er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Full grill



Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

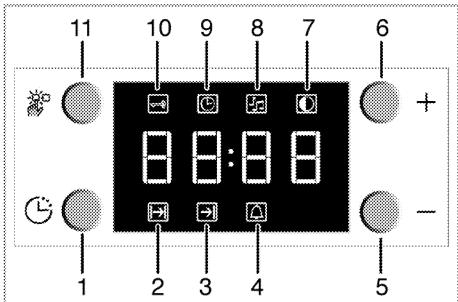
Grill+vifte



Effekten på grillen er ikke så høy som på full grill

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still inn ønsket temperatur.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Bruke ovnsklokken



- 1 Programtast
- 2 Koketid
- 3 Slutt på koketid
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minustast
- 6 Plusstast
- 7 Innstilling av skjermens lysstyrke
- 8 Alarmvolum
- 9 Aktuell tid
- 10 Tastelås
- 11 Justeringstast

	Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter. Programmet kanselleres ved strømbrudd. Du må reprogrammere ovnen.
	Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på displayet blinke. Du må vente i kort tid for at innstillingene skal tre i kraft.
	Hvis halvautomatisk eller helautomatisk driftsmodus er innstilt, kan ikke klokkesluttet justeres.
	Koketiden vil vises når kokingen begynner.

Slå på halvautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere tidsperioden når ovnen vil være i drift (koketid).

1. For å justere steketiden, trykk på programtasten (1) og aktiver steketidssymbolet (2).
2. Trykk på - (5) og + (6) for å stille inn steketiden.

» Koketidsymbolet forblir tent (vises kontinuerlig) etter å ha stilt steketiden.

3. Sett maten inn i ovnen.
4. Velg driftsmodus og temperatur.
- » Ovnen vil varmes opp til forhåndsinnstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt.
5. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket **"Slutt"** vises på displayet, og alarmen vil høres.
6. Alarmsignalet vil høres i 2 minutter. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.

Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.



Hvis du kobler ut lyden på alarmen ved å trykke på en hvilken som helst tast, vil ovnen starte på nytt igjen.

Hvis du trykker på en hvilken som helst tast på slutten av alarmperioden, vil ovnen starte på nytt igjen.

7. Slå av ovnen med temperaturknotten og funksjonsknotten.

Aktivere halvautomatisk driftsmodus

I denne driftsmodusen kan du justere hvor lenge ovnen skal være på automatisk (koketid) og når den vil slås av automatisk (kokeslutt).

1. For å justere steketiden, trykk på programtasten (1) og aktiver steketidssymbolet (2).
2. Juster steketiden med tastene minus (5) og pluss (6).
- » Koketidsymbolet forblir tent (vises kontinuerlig) etter å ha stilt steketiden.
3. For å stille inn slutt på steketid, trykk på programtasten (1) og aktiver koketidssymbolet (3).
4. Trykk på - (5) og + (6) for å stille inn slutten på steketiden.
- » Når stekesluttiden er stilt inn, vil stekesluttssymbolet og stekesymbolet holdes tent (vises kontinuerlig). Symbolet for slutt på steketid (3) vil forsvinne så snart stekingen starter.
5. Sett maten inn i ovnen.
6. Velg driftsmodus og temperatur.
- » Ovnstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for koking ved bruk av sluttiden for steking og stekeperioden som du har stilt inn. Valgt

- driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for koking har kommet, og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for stekingen.
7. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket **"Slutt"** vises på displayet, og alarmen vil høres.
 8. Alarmsignalet vil høres i 2 minutter. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen. Alarmen vil sås av, og den aktuelle tiden vil vises.



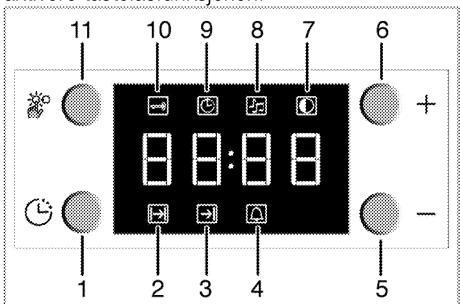
Hvis du kobler ut lyden på alarmen ved å trykke på en hvilken som helst tast, vil ovnen starte på nytt igjen.
Hvis du trykker på en hvilken som helst tast på slutten av alarmerioden, vil ovnen starte på nytt igjen.

9. Slå av ovnen med temperaturknotten og funksjonsknotten.

Bruk av tastelåsen

Aktivere tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å brukes ved å aktivere tastelåsfunksjonen.



- 1 Programtast
- 2 Koketid
- 3 Slutt på koketid
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minustast
- 6 Plusstast
- 7 Innstilling av skjermens lysstyrke
- 8 Alarmsvolum
- 9 Aktuell tid
- 10 Tastelås
- 11 Justeringstast

- 1 Trykk på tasten (11) for å aktivere tastelåssymbolet (10).
- » **"AV"** vil vises på displayet.
- 2 Trykk på '+' tasten (6) for å aktivere tastelåsen.
- » Når tastelåsen har blitt aktivert, vises **"På"** på displayet, og tastelåssymbolet (10) forblir tent.



Når tastelåsfunksjonen er aktivert, kan ikke kontrollpanelknappene, unntatt tast (11) brukes.

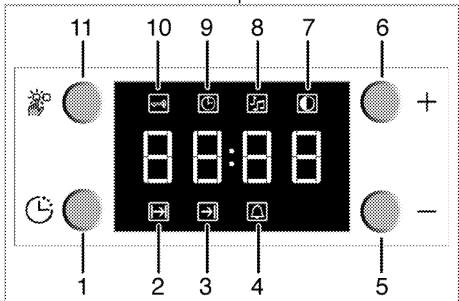
Deaktivere tastelåsen

- 1 Trykk på justeringstasten (11) for å aktivere tastelåssymbolet (10).
- » **"På"** vil vises på displayet.
- 2 Trykk på '-' tasten (5) for å deaktivere tastelåsen.
- » **"AV"** vil vises etter at tastelåsen er deaktivert.

Bruke klokken som alarm

Du kan bruke klokken på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet.

Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarmklokken vil avggi et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.



- 1 Programtast
- 2 Koketid
- 3 Slutt på koketid
- 4 Alarmsymbol
- 5 Minustast
- 6 Plusstast
- 7 Innstilling av skjermens lysstyrke
- 8 Alarmsvolum

- 9 Aktuell tid
10 Tastelås
11 Justeringstast

Stille inn alarmklokken

1. Trykk på programtasten (1) for å aktivere alarmtidsymbolet (4).



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

2. Juster alarmtiden med tastene minus (5) og pluss (6).
 » Alarmsymbolet vil forblí tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stilt inn.
 3. På slutten av alarmtiden, vil alarmtidssymbolet (4) begynne å blinke, og et alarmsignal høres.

Slå av alarmen

1. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
 » Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

Hvis du ønsker å avbryte alarmen:

1. For å tilbakestille alarmtiden, trykk på programtasten (1) for å aktivere alarmtidssymbolet (4).

2. Trykk og hold på minutstasten (5) inntil "00:00" vises.



Alarmtiden vil vises. Hvis alarmtiden og koketiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

Endre alarmtone

1. Trykk på innstillingstasten (11) for å aktivere alarmtonesymbolet (8).
 2. Juster ønsket tone med tastene minus (5) og pluss (6).
 » Valgt alarmtone vil vises som "**b-01**", "**b-02**" eller "**b-03**" på displayet.

Tidstabell for matlaging



Timingen i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for kokning.

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		4	175	30 ... 35
Kaker i form*	Ett nivå		2	180	40 ... 50
Kaker i bakepapir*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Svampkake*	Ett nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	18 ... 25
Småkaker*	Ett nivå		3	175	20 ... 25
	2 nivåer		1 - 5	175	25 ... 30
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Deigbakst*	Ett nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst*	Ett nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Gjærdeig*	Ett nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
Bliffsteik (hel) /Steik	Ett nivå		3	25 min., 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120

Lammelår (gryte)	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	70 ... 90
Stekt kylling	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	65 ... 70
	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Ett nivå		2	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett nivå		2	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå		3	200	20 ... 30
	Ett nivå		3	200	20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.

* Det anbefales å uttøye forhåndssoppvarming av alle matslag.

(**) Ved tilberedning som krever forhåndssoppvarming, skal forhåndssoppvarmingen skje ved begynnelsen av matlagingen til termostatlampen slukker.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskridrer dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn brunng.



Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Slik bruker du grillen



Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Vri funksjonsknotten til ønsket grillsymbol.
2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
3. Ved behov utfør en forhåndssoppvarming i omrent 5 minutter.

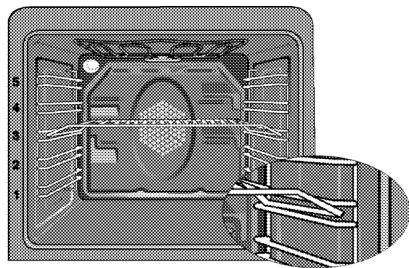
» Temperaturlys slås på.

Slå av grillen

1. Vri funksjonsknotten til Av-stillingen (topp).

Stativstillinger

Grillytelsen vil reduseres hvis stekeristen står mot den bakre delen av ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grillytelse.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Innsettingsnivå	Grilltid (omrent)
Fisk	4..5	20...25 min.*
Oppskåret kylling	4..5	25...35 min.
Lammekofteletter	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25...30 min. #
Kalvekofteletter	4..5	25..30 min. #
Toast	4	1..2 min.

* avhengig av tykkelse

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



FARE:

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring. Det er fare for elektrisk sjokk!



FARE:

La produktet kjøles ned før rengjøring. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøre komfyren

Glasskeramiske overflater

Tørk av glasskeramikkoverflaten ved bruk av et klut fuktet i kaldt vann, slik at det ikke etterlates noe rengjøringsmiddel på den. Tørk av med en myk og tørr klut. Rester kan forårsake skade på glasskeramikkoverflaten når du bruker komfyren neste gang.

Tørkede rester på glasskeramikkoverflaten skal under ingen omstendigheter skraps av med krokblader, stålull eller lignende redskaper. Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en liten mengde kalkfjerner, slik som eddik eller sitronjuice. Du kan også bruke passende kommersielt tilgjengelige produkter.

Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent inntil det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten nedkjøles. Ellers kan glasskeramikkoverflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater med tiden. Dette vil ikke påvirke driften til produktet.

Fargeblekning og flekker på glasskeramikkoverflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

Rengjøring av kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.

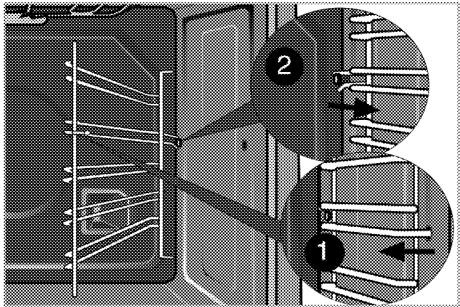


Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet.
Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

- Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
- Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



Rengjør ovnsdøren

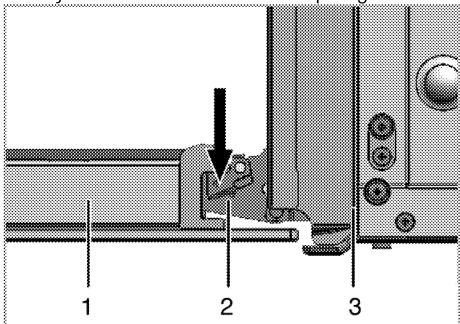
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



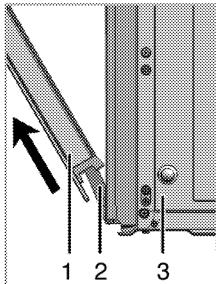
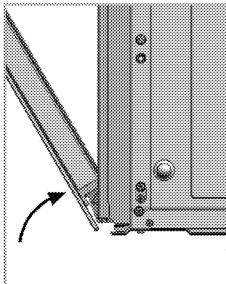
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan rive opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

- Åpne front døren (1).
- Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frondøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- | | |
|---|----------|
| 1 | Frontdør |
| 2 | Hengsel |
| 3 | Ovn |



- Flytt frondøren til halveis.
- Fjern frondøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.



Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved montering av døren.

Utskifting av ovnspære



FARE:

Før du skifter ut ovnspære, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, side 12 for detaljer.

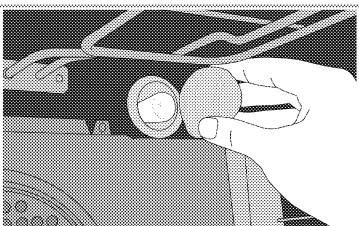
Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Drei glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



- Fjern ovnslampen ved å dreie den mot klokken, og skift den ut med en ny.
- Sett på plass glassdekselet.

8 Feilsøking

Ovenen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> Dette er ingen feil.

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjeling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> Dette er ingen feil.

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.
- Produktet er ikke tilkoplet (det jordede) strømmuttaket. >>> Kontroller kontakttilkoplingen.
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Nøkkellåsen kan være aktivert. Vennligst deaktivér den. (Se: Bruk av tastelåsen, side 28)
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> Koble apparatet fra ved kretsbyteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.
- Overoppheatingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- Kokekaret eigner seg ikke. >>> Kontroller kokekaret.

Ovnsløyset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. >>> Skift ut ovnspæren.
- Strømmen er frakoblet. >>> Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.

Ovenen varmes ikke opp.

- Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. >>> Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknappen/tasten.
- På modeller som er utstyrt med en timer, er ikke timeren justert. >>> Juster tiden.
(På produkter med mikrobølgeovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er frakoblet. >>> Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.

"!"-symbolet vises på kokesenedisplayet.

- Du har ikke plassert porten på den aktive kokesonen. >>> Kontroller om det finnes et kokekar på stekesonen.
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibel med induksjonskomfyren.
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.
- Kokekaret eller stekesonen er overoppvarmet. >>> La dem kjøles ned.

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

- Steketid for den valgte stekesonen kan være over. >>> Du kan stille inn en ny steketid eller fullføre stekingen.
- Overoppheatingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> Fjern gjenstanden på panelet.

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibel med induksjonskomfyren.
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.

(På modeller med timer) Klokkevisningen blinker eller klokkesymbolet er på.

- Et tidligere strømbrudd har forekommert. >>> Juster tiden/slå av og deretter på produktet.



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

285.3025.12/R.AA/09.12.2014/3-2