

CSM 89301 G

Oven
User Manual

Ovn
Brugsvejledning

Please read this user manual first!

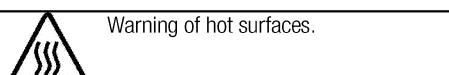
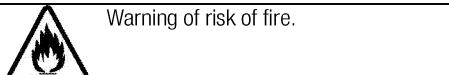
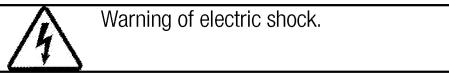
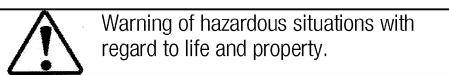
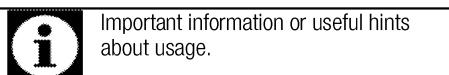
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

CE

TABLE OF CONTENTS

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| 1 Important instructions and warnings for safety and environment | 4 | 5 How to use the hob | 18 |
| General safety..... | 4 | General information about cooking | 18 |
| Electrical safety..... | 4 | Using the hobs..... | 19 |
| Product safety..... | 5 | Control panel | 20 |
| Intended use..... | 7 | | |
| Safety for children..... | 7 | | |
| Disposing of the old product | 8 | | |
| Package information..... | 8 | | |
| 2 General information | 9 | 6 How to operate the oven | 25 |
| Overview | 9 | General information on baking, roasting and grilling | 25 |
| Package contents..... | 10 | How to operate the electric oven | 25 |
| Technical specifications..... | 12 | Operating modes..... | 26 |
| 3 Installation | 13 | Using the oven clock | 27 |
| Before installation | 13 | Using the keylock | 28 |
| Installation and connection..... | 14 | Using the clock as an alarm | 28 |
| Future Transportation | 15 | Cooking times table..... | 29 |
| 4 Preparation | 16 | How to operate the grill..... | 30 |
| Tips for saving energy | 16 | Cooking times table for grilling | 31 |
| Initial use..... | 16 | | |
| Time setting..... | 16 | | |
| First cleaning of the appliance..... | 17 | | |
| Initial heating | 17 | | |
| 7 Maintenance and care | 32 | | |
| General information..... | 32 | | |
| Cleaning the hob | 32 | | |
| Cleaning the control panel | 32 | | |
| Cleaning the oven | 32 | | |
| Removing the oven door | 33 | | |
| Removing the door inner glass | 33 | | |
| Replacing the oven lamp..... | 34 | | |
| 8 Troubleshooting | 35 | | |

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may

also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- ever touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on

- the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure

that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate.
See. General information about

- cooking, page 18, selecting the pots.*
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
 - Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is plugged to product .

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE

Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please

consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

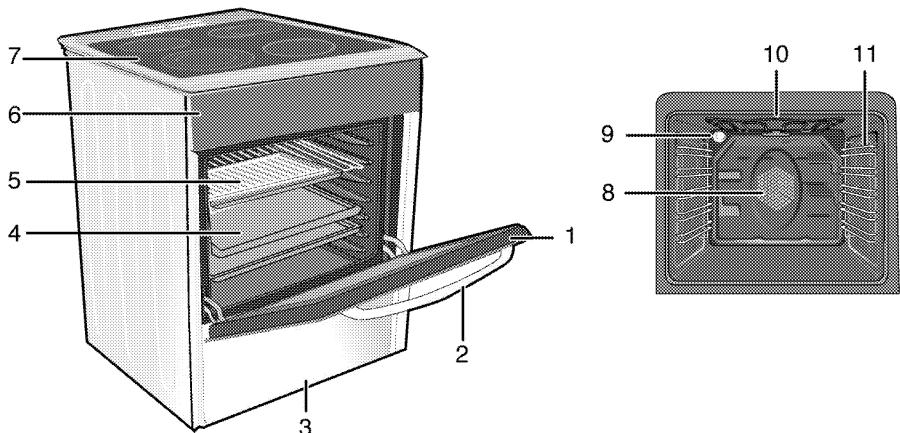
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

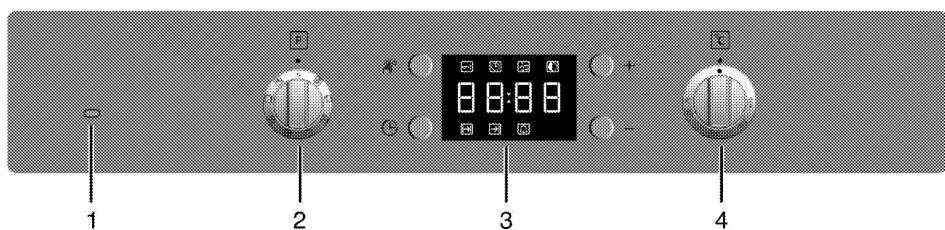
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|--------------------------------|
| 1 | Front door | 7 | Burner plate |
| 2 | Handle | 8 | Fan motor (behind steel plate) |
| 3 | Bottom drawer | 9 | Lamp |
| 4 | Tray | 10 | Grill heating element |
| 5 | Wire shelf | 11 | Shelf positions |
| 6 | Control panel | | |



- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Warning lamp |
| 2 | Function knob |
| 3 | Digital timer |
| 4 | Thermostat knob |

Package contents

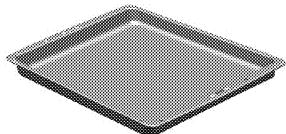


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual

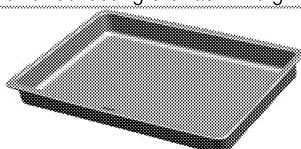
2. Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



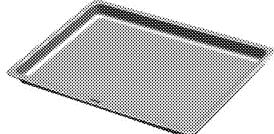
3. Deep tray

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



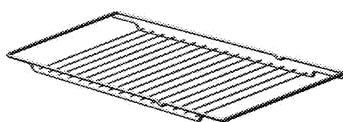
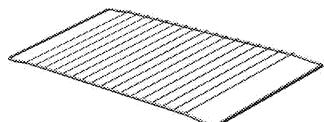
4. Cake tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



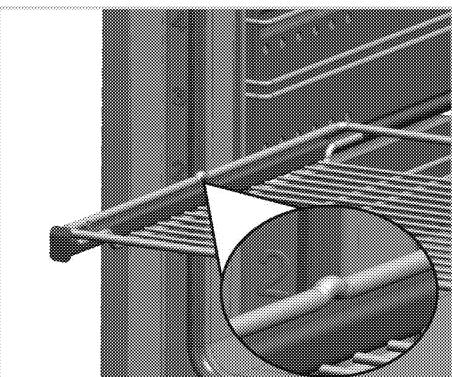
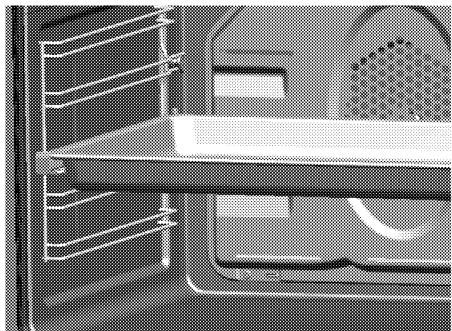
5. Wire Shelf

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



6. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly

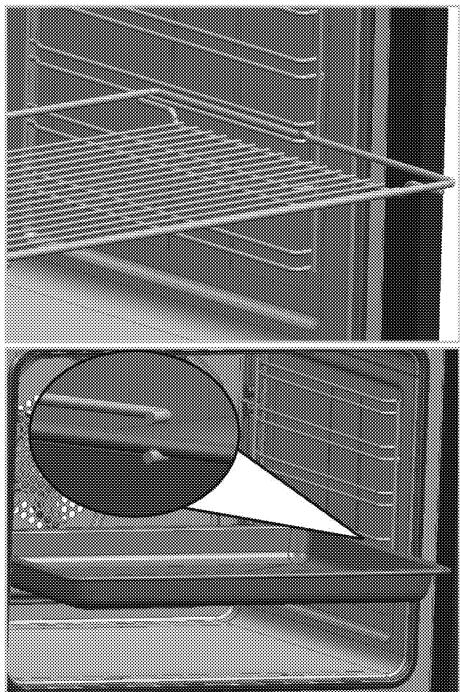
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



7. Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

Products without telescopic pull-out: With product without a telescopic pull-out, the baking tray and grill are pushed in with their edges between the runners on the side mounts.

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



Technical specifications

| GENERAL | |
|--|----------------------------------|
| External dimensions (height / width / depth) | 900 mm/600 mm/600 mm |
| Voltage / frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Total power consumption | 9.7 kW |
| Fuse | min. 32 A |
| Cable type / section | H05W-FG 3 x 4 mm ² |
| Cable length | max. 2 m |
| HOB | |
| Burners | |
| Rear left | Induction cooking plate |
| Dimension | 200 mm |
| Power | 2300/3000 W |
| Front left | Induction cooking plate |
| Dimension | 160 mm |
| Power | 1400 W |
| Front right | Induction cooking plate |
| Dimension | 160mm |
| Power | 1400 W |
| Rear right | Induction cooking plate |
| Dimension | 200 mm |
| Power | 2300/3000 W |
| OVEN/GRILL | |
| Main oven | Multifunction oven |
| Energy efficiency class [#] | A |
| Inner lamp | 15–25 W |
| Grill power consumption | 2.2 kW |

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

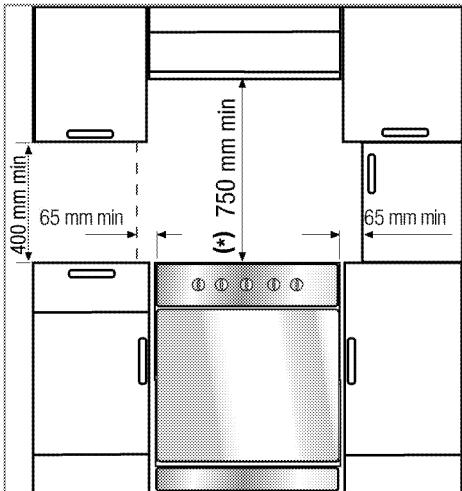
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

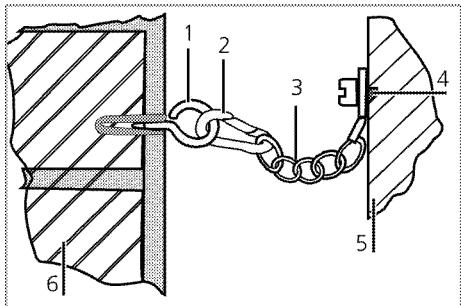


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.

Fasten hook (1)by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall



Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot.

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to

using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

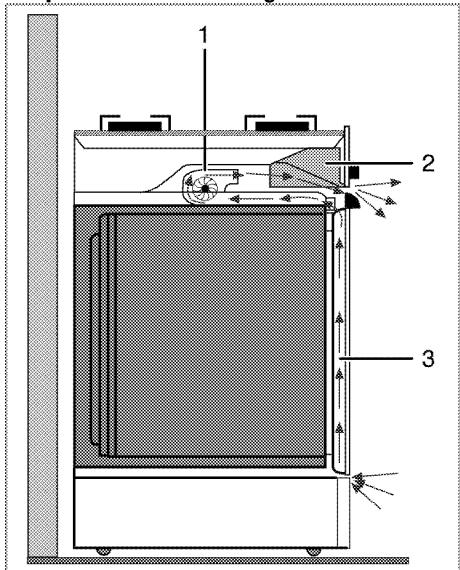
Plug the power cable into the socket.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

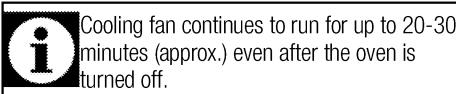
For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.

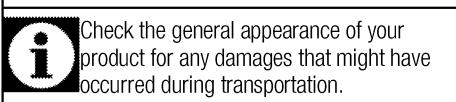
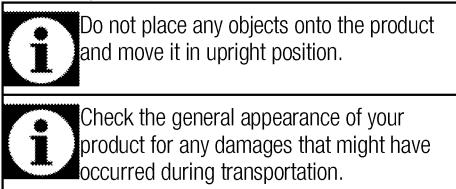


Final check

- 1 Check electrical functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

Time setting

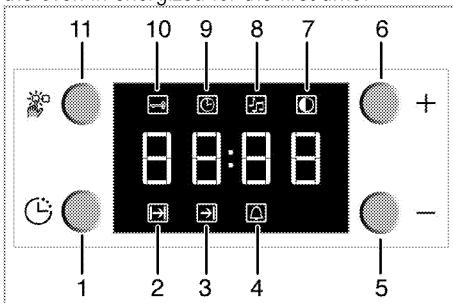


Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Press „–“ or „+“ (5/6) keys to set the time after the oven is energized for the first time.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button.



If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from **12:00**. Clock symbol '9' will be displayed to indicate that the current time has not been set. This symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted.

To change the time of the day you have previously set:

1. Press (11) key to activate current time symbol '9'.
2. Press „–“ or „+“ (5/6) keys to set the current time.

Changing screen brightness adjustment

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol '7' for screen brightness adjustment.
2. Press '–' or '+' (5/6) keys to set the desired brightness.
» Selected brightness level will appear as **d-01**, **d-02** or **d-03** on the display.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 25*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 25*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 30*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 30*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil.

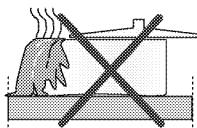
Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone.

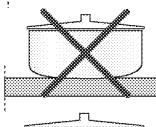
When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

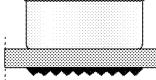
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L1" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "L" symbol flashes alternately.

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium folio for cooking. Never place food items wrapped with aluminium folio onto the cooking zone.



If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.



When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Selecting cooking zone suitable to the vessel

| Large cooking zone | Normal cooking zone | Small cooking zone |
|--|---|--|
| Ø 25 cm | Ø 20 cm | Ø 16 cm |
| Large cooking zone <ul style="list-style-type: none">Automatically fits to the saucepan.Distributes the power ideally.Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. | Normal cooking zone <ul style="list-style-type: none">Automatically fits to the saucepan.Distributes the power ideally.Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. | Small cooking zone <ul style="list-style-type: none">Used for slow cookings (sauces, creams)Used to prepare small portions or portions based on number of persons. |

Using the hobs



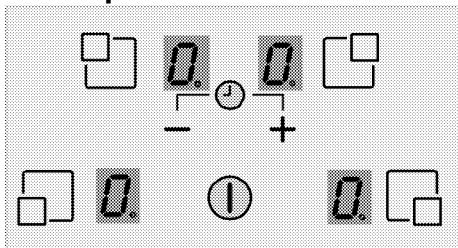
DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



Specifications

| | |
|---|--|
| + | On / Off key |
| - | Temperature setting/Increasing timer |
| — | Temperature setting/Decreasing timer |
| □ | Front Left Cooking Zone Selection key |
| □ | Rear Left Cooking Zone Selection key |
| □ | Rear Right Cooking Zone Selection key |
| □ | Front Right Cooking Zone Selection key |



Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.



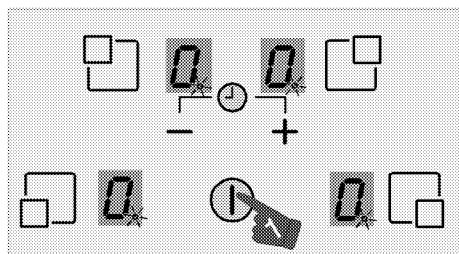
This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.



Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch the "①" key on the control panel. On all cooking zone displays, "0" icon appears and decimal points flash on lower right corner of this icon.



If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Turning off the hob

1. Touch the "①" key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.



If "H" symbol appears on the cooking zone display when the hob is turned off, this indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

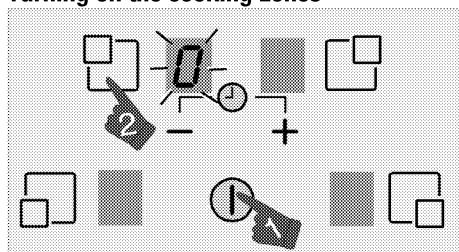
Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. The symbol will disappear when the cooking zone cools down or when it is activated.



When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch "①" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.



If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

Touch "+" or "—" keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. By dropping the temperature level to "0"

You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.

2. By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on all displays.

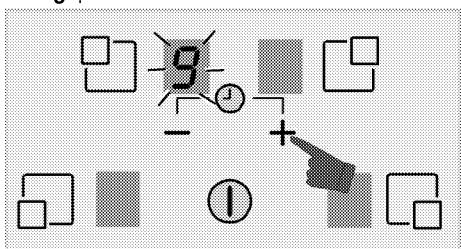
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

High Power (Booster)

Booster is a function which facilitates cooking. All cooking zones indicated with "P" symbol in the Technical Specifications table are equipped with Booster function.

Turning on High Power (Booster):

1. Touch "①" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
3. Touch "+" or "—" and firstly reach level "9".



4. When the cooking zone is on level "9", touch "+" once to change cooking zone's temperature to "P".

Turning off High Power (Booster):

- To disable the Booster function, touch "—" and set the temperature to level "9". Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

- You can decrease the temperature level by touching "—" or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".

Child Lock

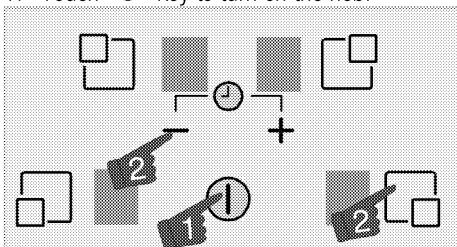
You can protect the hob by child lock to prevent children from changing hob functions.



Child lock can be activated within 10 seconds after the hob is switched on. It cannot be activated after 10 seconds.

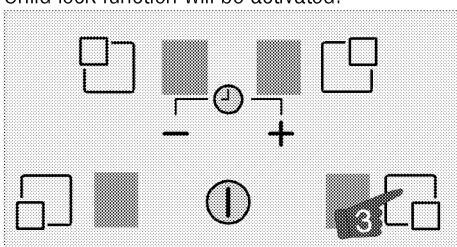
Activating the Child Lock

1. Touch "①" key to turn on the hob.

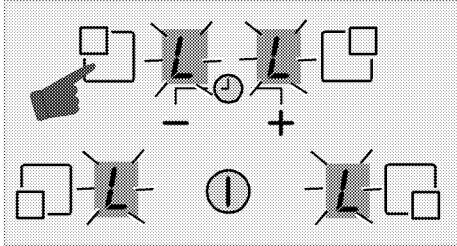


2. Touch "—" and "—" keys simultaneously. Then touch "—" key again to activate the child lock.

Child lock function will be activated.



If any key is pressed when the child lock is active, "L" symbol will appear on cooking zone displays.

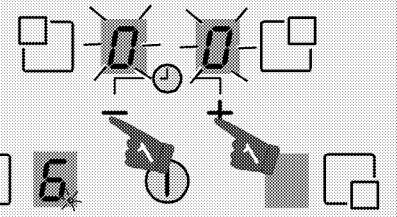


Deactivating child lock temporarily

- When the child lock is active, touch "—" and "□" keys simultaneously.
» Child lock will be deactivated temporarily and "0" symbol will appear on all cooking zone displays.



If the hob is turned off and on in this condition, child lock will be still active.



Deactivating child lock permanently

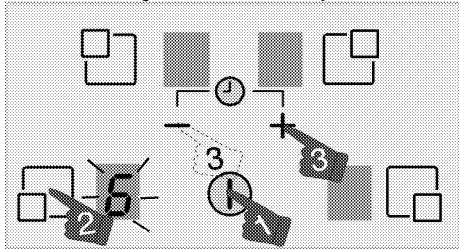
- When the child lock is active, touch "①" key to switch on the hob.
- Within 10 seconds, touch "—" and "□" keys simultaneously. Then, touch "—" key again.
» Child lock will be deactivated permanently and "0" symbol will appear on all cooking zone displays.

Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

- Touch "①" key to turn on the hob.
- Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



- Touch "+" or "—" keys to set the desired temperature level.

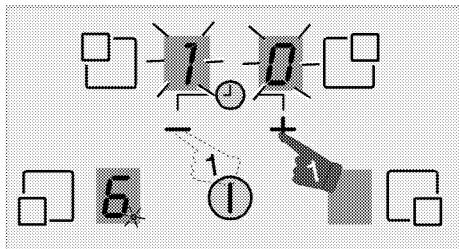
- Touch "+" and "—" keys simultaneously to activate the timer.

"00" symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

- Touch "+" or "—" keys to set the desired time.



Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

i Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

i When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching "+" and "—" keys simultaneously.

i On the display of the cooking zones whose timer is activated, a dot shaped light will illuminate.

Using the timer as an alarm function (Egg-timer)

With this function, it is possible to setting the timer independently from cooking zone.

- Touch "①" key to turn on the hob.

2. Touch "+" and "—" keys simultaneously to activate the timer.
 3. Touch "+" and "—" keys simultaneously to activate the timer.
- "00" symbol will be displayed by a blinking of both decimal dots in the timer displays.



Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

4. Touch "+" or "—" keys to set the desired time.



If no Timer value is selected you can start at 30 minutes by pressing "—" key.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "+" and "—" keys simultaneously to activate the timer.
3. Until "00" appears on the timer screen, touch "—" to set the value to "00".

Dot shaped light on the relevant cooking zone display and the timer display itself turns off completely after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.



Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 160, 200 and 250 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

| Temperature level | Operation time limit - hour |
|-------------------|-----------------------------|
| 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 minutes (*) |

(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes (optional)

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating.

Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

- E2 error might be given.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will give error and the hob will be automatically turned off.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

Operating noisy

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools electric system can be heard.

Error messages

Table-2: Error codes and error sources

| Cause of error | Indicator | Display |
|----------------|---------------------|-------------------------------|
| Overheat error | "E2" symbol flashes | Relevant cooking zone display |
| Hob overheated | "H" symbol flashes | Cooking zone display |
| Mains errors | "E6" symbol flashes | Cooking zone display |
| Sensor failure | "E9" symbol flashes | Relevant cooking zone display |

| | |
|---|--|
|  | For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. |
|  | If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal. |
|  | Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed. |

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

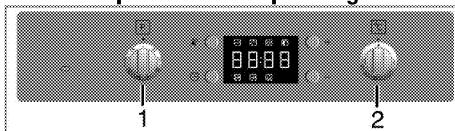
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Select temperature and operating mode



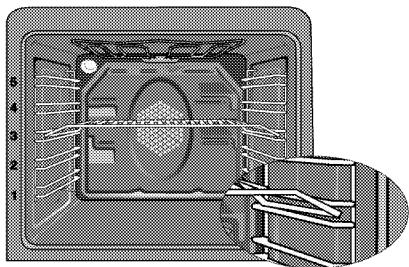
1 Function knob

2 Thermostat knob

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
2. Set the Function knob to the desired operating mode.
» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.



Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

"3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

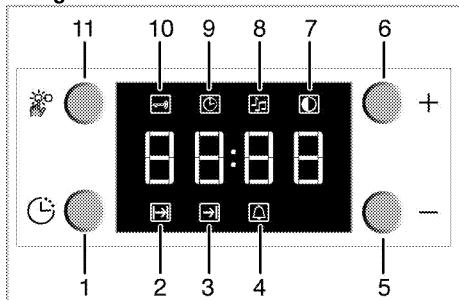
Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

Using the oven clock



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

| | |
|--|--|
| | Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven. |
| | While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect. |
| | If no cooking setting is made, time of the day cannot be set. |
| | Cooking time will be displayed once the cooking starts. |

Cooking by specifying the cooking time:

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Press '-' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.
» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

If you want to set the end of cooking time to a later time:

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.
» Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.
3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (3).
4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.
» Once the End of Cooking Time is set, End of Cooking symbol and Cooking symbol will be displayed continuously. The End of Cooking Time symbol (3) will disappear as soon as the cooking starts.
5. Put your dish into the oven.
6. Select operation mode and temperature.
» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.
7. After the cooking process is completed, "**End**" appears on the displayed and the alarm will sound.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

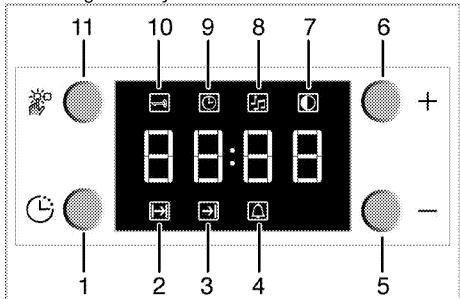
| | |
|--|---|
| | If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating. If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating. |
|--|---|

9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

Using the keylock

Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.



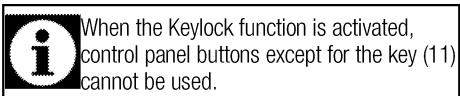
- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

1. Press the key (11) to activate Keylock symbol (10).

» "OFF" will appear on the display.

2. Press '+' key (6) to activate the keylock.

» Once the keylock is activated, "On" appears on the display and the Keylock symbol (10) remains lit.



Deactivating the keylock

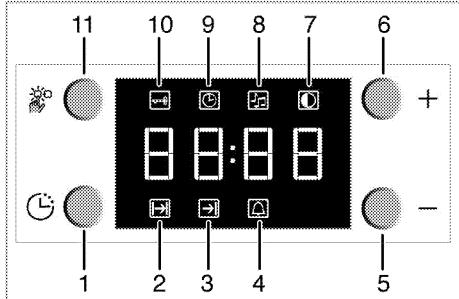
- 1 Press Adjustment key (11) to activate Keylock symbol (10).
 - 2 Press '-' (5) to deactivate the keylock.
- » "On" will appear on the display.
- » "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning.

For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

Setting the alarm clock

- 1 Press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).



- 2 Adjust the alarm time using "+" / "-" (5/6) keys.

» Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

- 3 At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.

Turning off the alarm

- 1 To stop the alarm, just press any key.

» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

If you want to cancel the alarm:

- 1 To reset the alarm time, press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).
- 2 Press and hold the '-' (5) key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Press Setting key (11) to activate the Alarm Tone symbol (8).
2. Adjust the desired tone using "+" / "-" (5/6) keys.
» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the bottom rack.

| Dish | Cooking level number | | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------------------|----------------------|--|---------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| Cakes in tray* | One level | | 4 | 175 | 30 ... 35 |
| Cakes in mould* | One level | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Cakes in cooking paper* | One level | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 180 | 45 ... 55 |
| Sponge cake* | One level | | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 175 | 18 ... 25 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| Cookies* | One level | | 3 | 175 | 20 ... 25 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 175 | 25 ... 30 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| Dough pastry* | One level | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Rich pastry* | One level | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 200 | 30 ... 40 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 190 | 40 ... 50 |
| Leaven* | One level | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | 2 levels | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 levels | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagna* | One level | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| | 3 levels | | 3 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Beef steak (whole) / Roast | One level | | 3 | 25 min. 250/max, then 190 | 70 ... 90 |
| | One level | | 3 | 25 min. 250/max, then 190 | 65 ... 70 |
| | One level | | 2 | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Turkey (5.5 kg) | One level | | 2 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | One level | | 2 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | One level | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Fish | One level | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | One level | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.

- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



WARNING

Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

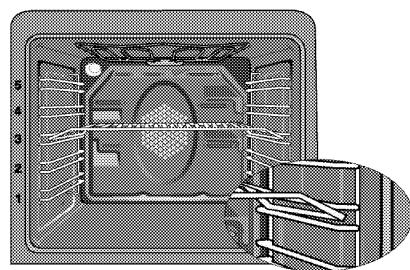
» Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

| Food | Insertion level | Grilling time (approx.) |
|----------------|-----------------|-------------------------|
| Fish | 4..5 | 20..25 min. # |
| Sliced chicken | 4..5 | 25..35 min. |
| Lamb chops | 4..5 | 20..25 min. |
| Roast beef | 4..5 | 25..30 min. # |
| Veal chops | 4..5 | 25..30 min. # |
| Toast bread | 4 | 1..2 min. |

depending on thickness

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

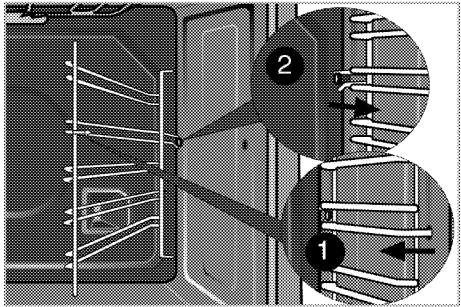


Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



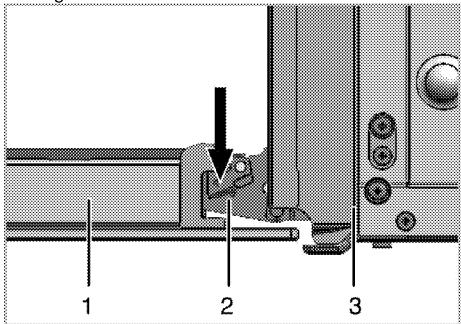
Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

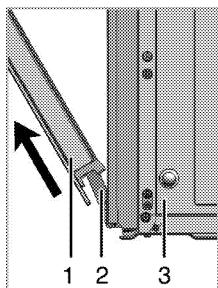
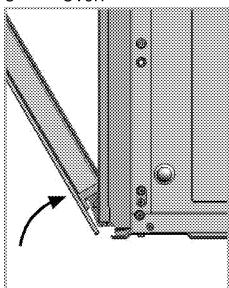
i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 Front door
2 Hinge
3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

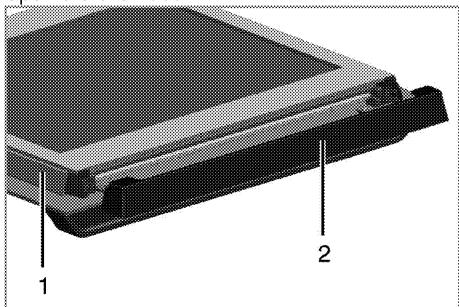
i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

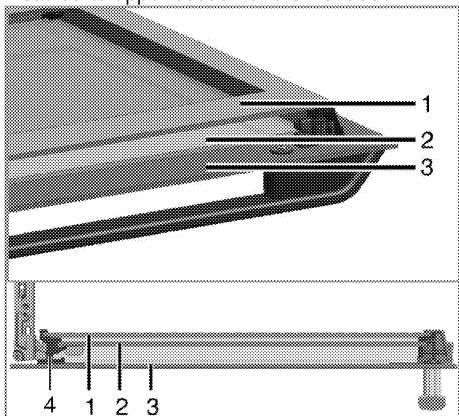
i Install the inner glass panel so that the printed side will face upwards.

Open the oven door.



1 Frame
2 Plastic part

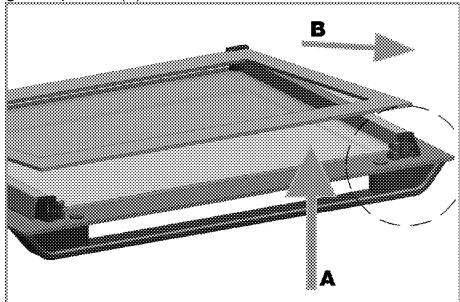
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



1 Innermost glass panel
2 Inner glass panel
3 Outer glass panel
4 Plastic glass panel slot-Lower

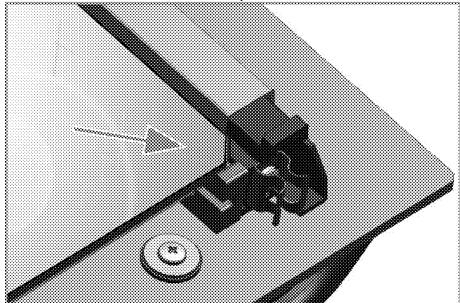
As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1). When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!



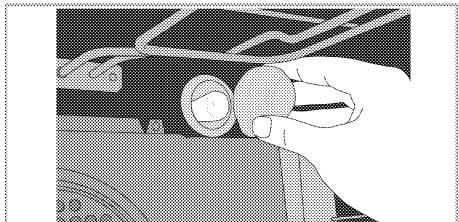
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 12* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See, Using the keylock, page 28)*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

" symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> *Check if there is a pot on the cooking zone.*
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch off the product and switch it on again.*



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Læs denne brugervejledning først!

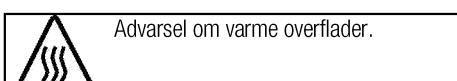
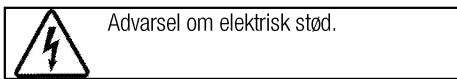
Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Beko produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



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



| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler | 4 | 6 Betjening af ovnen | 25 |
| Generelle sikkerhedsregler..... | 4 | Generelle informationer om bagnning, stegning og grillning | 25 |
| Elektrisk sikkerhed | 4 | Brug af den elektriske ovn | 25 |
| Produktsikkerhed | 5 | Betjeningsmodus..... | 26 |
| Brug af ovnen | 7 | Anvendelse af ovnens ur..... | 27 |
| Sikkerhed for børn..... | 7 | Anvendelse af tastelås..... | 28 |
| Bortskaffelse af gammelt apparat..... | 8 | Anvendelse af uret som alarm..... | 28 |
| Bortskaffelse af transportemballage..... | 8 | Tabel over koge-/stegetider | 29 |
| | | Betjening af grillen | 30 |
| | | Tabel for madtilberedningstider for grillning .. | 30 |
| 2 Generelle informationer | 9 | 7 Vedligeholdelse og pleje | 32 |
| Oversigt..... | 9 | Generelle informationer | 32 |
| Pakkens indhold..... | 10 | Rengør omkring blusset..... | 32 |
| Tekniske specifikationer | 12 | Rengøring af kontrolpanel | 32 |
| 3 Installation | 13 | Rengøring af ovnen | 32 |
| Inden installering..... | 13 | Således tages ovnlågen af | 33 |
| Installation og tilslutning | 14 | Afmontering af lågens inderste glas..... | 33 |
| Transport..... | 15 | Udskiftning af ovnpære | 34 |
| 4 Forberedelser | 16 | 8 Fejlafhjælpning | 35 |
| Gode råd om energibesparelser | 16 | | |
| Første anvendelse | 16 | | |
| Oprindelig tidsindstilling..... | 16 | | |
| Første rengøring af produktet..... | 17 | | |
| Første opvarmning | 17 | | |
| 5 Brug af kogepladen | 18 | | |
| Generelle informationer om madlavning | 18 | | |
| Anvendelse af komfurter..... | 19 | | |
| Betjeningspanel | 20 | | |

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
Børn må ikke lage med apparatet.
Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Placér aldrig produktet på et tæppedækket gulv. Det kan medføre manglende luftcirculation under produktet og forårsage overophedning af elektriske dele. I sådan tilfælde kan apparatet blive beskadiget.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan

ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.

- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer".
Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!

- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Træk aldrig stikket ud ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at tage fat i selve stikket.
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.

- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsiktig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger fri for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan

opstår et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.

- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- Brug hylderne som beskrevet i "Brug af den elektriske ovn".
- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørre. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- Fare for brand: Placer ikke genstande på kogeゾnerne.
- Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedekturen.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.
- Ovnens kogeplader er udstyret med induktionsteknologi. Induktionskogeplader, der sparer tid og penge, skal bruges med gryder egnet til induktion, ellers vil kogepladerne ikke fungere. Se *Generelle informationer om madlavning, side 18*, vælg af gryder.
- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de

forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.

- Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.

- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du **ikke** lægge tunge genstande oven på den, og **ikke** lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet

og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale

myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

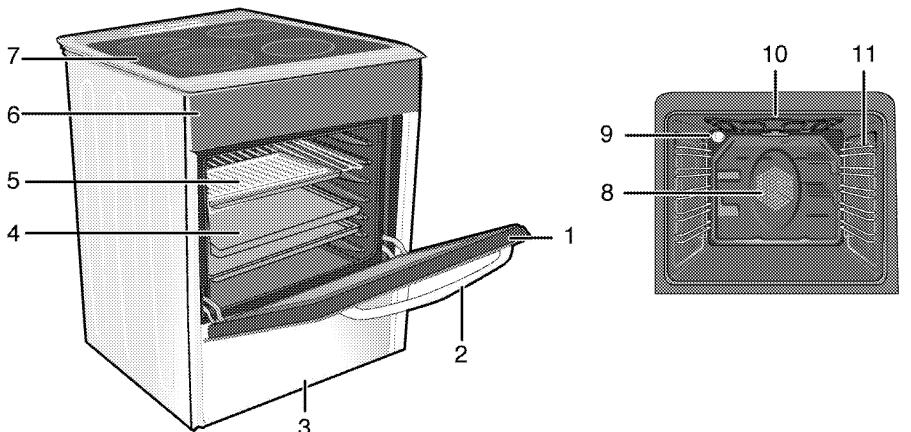
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

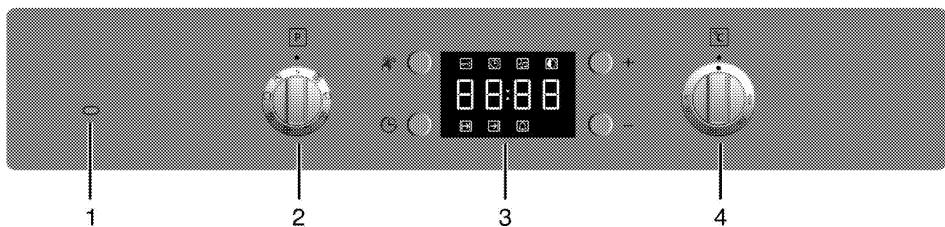
Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt





Pakkens indhold

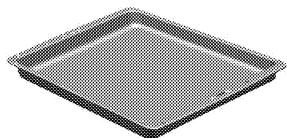


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. Brugsvejledning

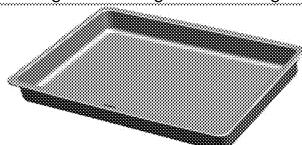
2. Brædepande

Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



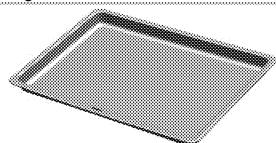
3. Dyb brædepande

Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.



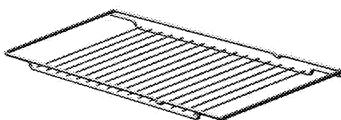
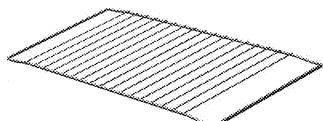
4. Flad brædepande

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



5. Trådhylde

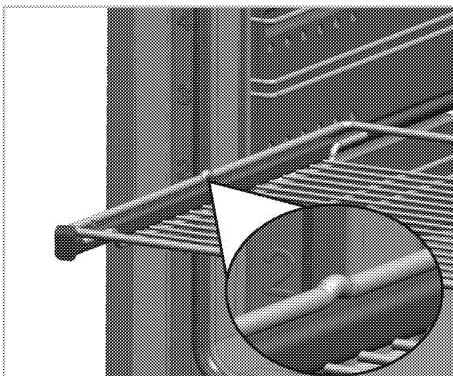
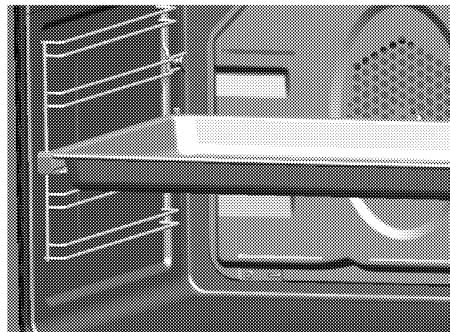
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



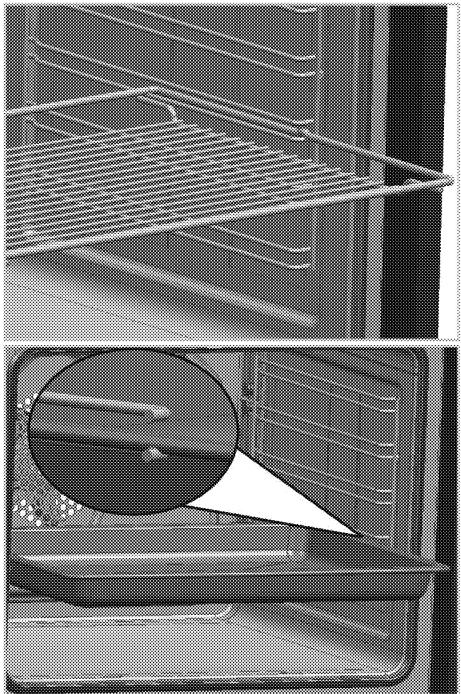
6. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

Rillerne giver mulighed til nem fjernelse af trådhylde og brædepander.

Når du bruger brædepande og trådhylde skal du sørge for, at hålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og brædepanden.



7. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
Enheder uden teleskopisk forlængelse På enheder uden en teleskopisk forlængelse indsættes bagepladernes og ristens kanter mellem skinnerne på siden.
Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørge for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor.



Tekniske specifikationer

GENERELT

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Eksterne mål (højde/bredde/dybde) | 900 mm/600 mm/600 mm |
| Spænding / frekvens | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Total strømforbrug | 9.7 kW |
| Sikring | min. 32 A |
| Ledningstype/størrelse | H05W-FG 3 x 4 mm ² |
| Ledningslængde | maks. 2 m |

KOGEPLADE

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Brændere | |
| Bagest til venstre | Induktionskogeplade |
| Dimension | 200 mm |
| Ydelse | 2300/3000 W |
| Forrest til venstre | Induktionskogeplade |
| Dimension | 160 mm |
| Ydelse | 1400 W |
| Forrest til højre | Induktionskogeplade |
| Dimension | 160mm |
| Ydelse | 1400 W |
| Bagest til højre | Induktionskogeplade |
| Dimension | 200 mm |
| Ydelse | 2300/3000 W |

OVN/GRILL

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Hovedovn | Multifunktionsovn |
| Energiklasse* | A |
| Belysning | 15–25 W |
| Grill strømforbrug | 2.2 kW |

* Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 50304 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.

 Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.

 Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

 Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

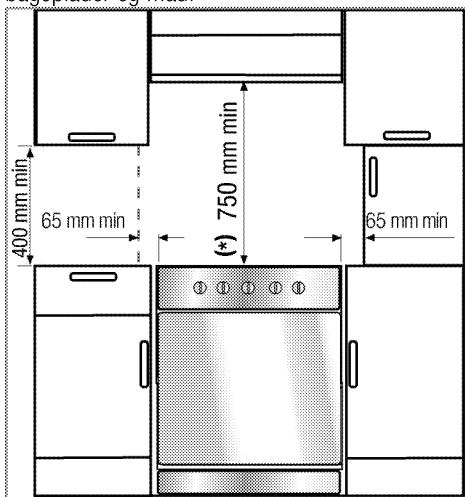


FARE:
Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

FARE:
Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet.
Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

For at sikre, at de kritiske luftspalter bevares under produktet anbefaler vi, at dette produkt monteres på en fast bund, og at fødderne ikke synker ned i et tæppe eller et blødt gulv.
Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt samt den ekstra vægt fra gryder, Potter, pander, bageplader og mad.

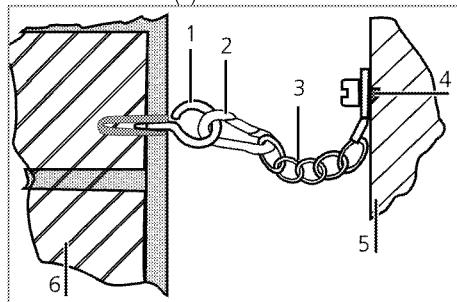


- Det kan anvendes med kabinetter på hver side, men for at få en mindste afstand på 400 mm over kogepladeniveau, skal der tillades en sideafstand på 65 mm mellem apparatet og væg, skillevæg eller højt skab.
- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde (min. 650 mm).
- Apparatet svarer til udstyr klasse 1, dvs. det kan placeres med bageste og den **eneside** mod køkkenvægge, køkkenmøbler eller udstyr af enhver størrelse. Køkkeninventar eller -udstyr på den **anden** side kan være af samme størrelse eller mindre.
- Alt køkkeninventar ved siden af apparatet skal være varmebestandigt (op til min. 100 °C).

Sikkerhedskæde

Apparatet skal sikres mod overbalance ved at bruge de to medfølgende sikkerhedskæder til ovnen.

Fastgør krogen (1) ved at bruge en passende dyvel til køkkenvæggen (6) og forbind sikkerhedskæden (3) til krogen via låsemekanismen (2).



- 1 Stabiliserende krog
- 2 Låsemekanisme
- 3 Sikkerhedskæde
- 4 Fastgør kæden til bagsiden af kogepladen
- 5 Bagsiden af kogepladen
- 6 Køkkenvæg



Den stabiliserende kæde skal være så kort som muligt til at undgå at ovnen vipper frem, og diagonal til at undgå at ovnen vipper til side.

Den stabiliserende kæde til komfur indeholder ikke åbning til beslag.

Installation og tilslutning

Produktet kan kun installeres og tilsluttet i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.



Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.

- Der skal mindst 2 personer til at bære produktet.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Den skal ikke placeres på en sokkel eller en fod.



Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet. Lågen, håndtaget eller hængsler kan blive ødelagt.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.



FARE:

Produktet må kun tilsluttet strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.



FARE:

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet.

En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der angivet på enhedens typeskilt.

Mærkepladen kan ses, enten når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype.

Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".



Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).



FARE:

Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

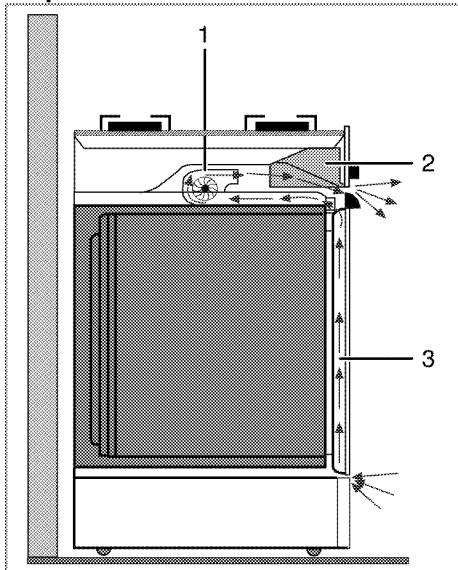
Prop strømledningen ind i stikkontakten.

- Skub produktet mod køkkenvæggen.
- Justering af ovnen ben**

Vibrationer under brug kan forårsage, at madlavningsbeholderne flytter sig. Denne farlige situation kan undgås, hvis produktet er i vater og balanceret.

For din egen sikkerheds skyld skal du sørge for, at produktet er i vater ved at justere de fire fødder i bunden ved at dreje dem til venstre eller og højre og ensrette højden med arbejdspladen.

For produkter med ventilator



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Køleblæseren køler både betjeningspanelet og ovnens front.



Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.

Slutkontrol

1. Kontroller de elektriske funktioner.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og brædepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribet pap på inderkanten af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidewægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.



Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende mode:

- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillrække.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelts.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezoner. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezoner og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezoner og bunden af gryden.

Første anvendelse

Oprindelig tidsindstilling

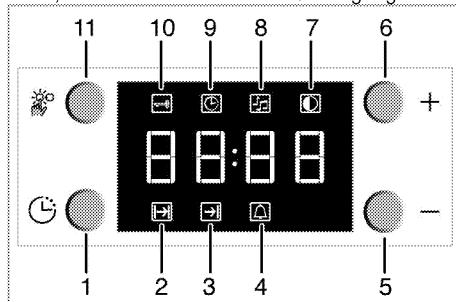


Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.



Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på uret blinke.

Tryk på tasterne '-' eller '+' (5/6) for at stille tiden, efter ovnen er aktiveret første gang.



- 1 Programtast
- 2 Koge-/stegetid
- 3 Slut på koge-/stegetid
- 4 Alarmsymbol.
- 5 Minustast
- 6 Plustast
- 7 Indstilling af skærmens lysstyrke
- 8 Alarmvolumen
- 9 Aktuel tid
- 10 Tastelås
- 11 Justeringstast

Efter at have indstillet tiden kan du starte og slutte madlavningen ved at vælge den ønskede position med temperaturknappen og funktionsknappen.



Hvis den aktuelle tid ikke stilles, vil tidsindstilling begynde at forøges/flytte sig op fra **12:00**. Ur symbolet '9' bliver vist ved at angive, at den aktuelle tid ikke er stillet. Dette symbol vil forsvinde, når tiden er sat.



Aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Den skal genindstilles.

Således ændres klokkeslættet, som du tidligere har stillet:

1. Tryk på knappen (11) for at aktivere symbol for aktuel tid '9'.
2. Tryk på knapperne '-' eller '+' (5/6) for at stille den aktuelle tid.

Ændring af skærmens lys

1. Tryk på tasten (11) for at aktivere skærmens symbol for lysstyrke '7' for justering af skærmens lys .
2. Tryk på knapperne '-' eller '+' (5/6) for at indstille den ønskede lysstyrke.

» Det valgte lysniveau vil blive vist som **d-01, d-02** eller **d-03** på displayet.

Første rengøring af produktet



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/fensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens undersektioner, osv. Hold børn væk. Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 25*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 25*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 30*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 30*



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventilleret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



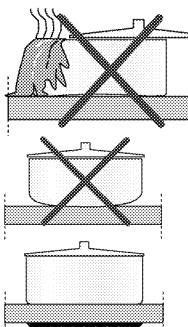
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldring kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezoner, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezonerne, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave umødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over. Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezonerne.

Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezonen. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

Udvalg af gryder

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.

Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.

Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.

Til induktionskomfur er der kun bruges gryder, der er egnet til induktionsmadlavning. Test af gryder

Brug følgende metoder til at teste, om din gryde er kompatibel med induktionskomfuret eller ej.

- Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.
- Gryden er kompatibel, hvis "I" ikke blinker, når du placerer gryden på kogezonens og starter komfuret.

Du kan bruge stål, teflon eller aluminiums gryder med speciel magnetisk bund, der indeholder labels eller advarsler, der angiver, at gryden er kompatibel med induktionsmadlavning. Glas- og keramiske gryder, potter og rustfri stålgyrder med ikke-magnetisk aluminiumsbund bør ikke anvendes.

Gryde genkendelse-fokus system

I induktionsmadlavning, får kun området, der er dækket af gryden på den relevante kogezone, energi. Diameteren på grydens bund genkendes af systemet, og kun dette område varmes automatisk. Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezonens under madlavningen. Den valgte kogezone og "L" symbolet blinker skiftvis.

Sikker anvendelse

Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie.

Valg af kogezone, der passer til gryden

| Stor kogezone Ø 25 cm | Normal kogezone Ø 20 cm | Lille kogezone Ø 16 cm |
|---|--|---|
| <p>Stor kogezone</p> <ul style="list-style-type: none">Passer automatisk til gryden.Fordeler effekten ideelt.Giver perfekt varmefordeling. Bruges til at lave retter, som f.eks. store pandekager eller store fisk sjældent eller meget sjældent. | <p>Normal kogezone</p> <ul style="list-style-type: none">Passer automatisk til gryden.Fordeler effekten ideelt.Giver perfekt varmefordeling. Bruges til alle slags madlavning. | <p>Lille kogezone</p> <ul style="list-style-type: none">Bruges til langsom madlavning (sovser, cremer)Bruges til at tilberede små portioner eller portioner baseret på antallet af personer. |

Anvendelse af komfuret



FARE:

Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen. Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.
Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

Put ikke metalgenstande som gaffler, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme. Brug aldrig alufolie til madlavning. Placer aldrig mad, der er pakket ind i alufolie, på kogezonen.

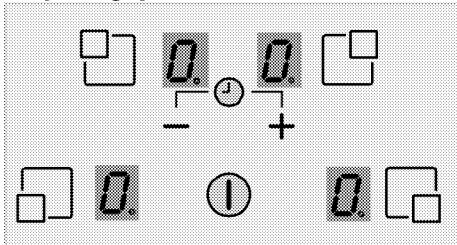


Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.



Når komfuret er i drift, skal genstande med magnetiske egenskaber, som f.eks. kreditkort eller kassetter, holdes væk fra komfuret.

Betjeningspanel



Specifikationer



- TÆND/SLUK knap
Temperaturindstilling/Øgende timer
Temperaturindstilling/Faldende timer
Tast til forreste venstre kogezone
Tast til bageste venstre kogezone
Tast til bageste højre kogezone
Tast til forreste højre kogezone

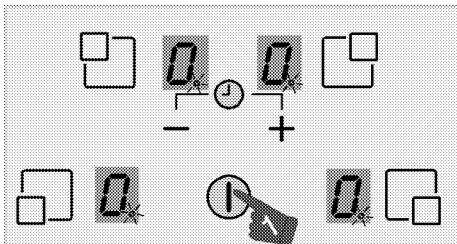
i Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Aktuelle displays og funktioner kan variere i henhold til komfurmodel.

i Dette produkt betjenes med et touchkontrol panel. Hver funktion, du laver på dit touchkontrol panel, vil blive bekræftet af et hørbart signal.

i Hold altid betjeningspanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer i funktionerne.

Tænd for komfuret

1. Berør "(1)" tasten på betjeningspanelet. På alle kogezone displays vises "0" ikon og decimaltaller blinker på nederste højre hjørne af dette ikon.



Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

Sluk for komfuret.

1. Berør "(1)" tasten på betjeningspanelet. Komfuret vil slukke og gå tilbage til standby.



Hvis "H" eller "h" symboler, der fremkommer på kogezone displayet, efter komfuret er slukket, indikerer det, at kogezonens stadig er varm. Undlad at berøre kogezonene.

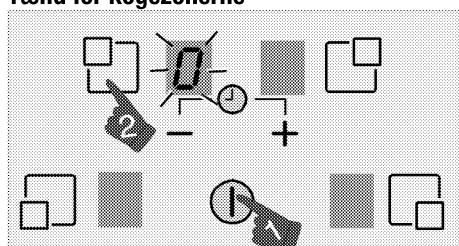
Restvarme indikator

"H" symboler, der fremkommer på kogezonens, indikerer, at komfuret stadig er varmt og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet forsvinder, når kogezonens bliver afkølet eller når den aktiveres.



Når strømmen tages fra, vil restvarmeindikatoren ikke lyse op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezoner.

Tænd for kogezonerne



1. Berør "(1)" tasten for at tænde for komfuret.
2. Berør tasten for den kogezone, du ønsker at tænde.

"0" symbolet vises på kogezone displayet, og den resterende tid lyser mere skarpt.



Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

Indstilling af temperaturniveau

Berør "+" eller "-" tasterne for at indstille temperaturniveauet til en værdi mellem "1" og "9" eller "9" and "1".

Sluk for kogezonerne:

En kogezone kan slukkes på 2 måder:

1. Ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0"

Du kan slukke for kogezonen ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0".

2. Ved at bruge sluk gennem timer muligheden for den ønskede kogezone.

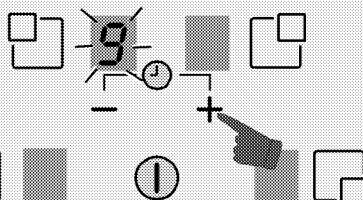
Når tiden er slut, vil timeren slukke kogepladen, der er tildelt den. "0" eller "00" vil fremkomme på alle displays. Når tiden er slut, vil der lyde en hørbar alarm. Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.

Høj effekt (Booster)

Booster er en funktion, der gør madlavning nemmere. Alle kogezoner angivet med "**P**" symbol i tabellen "Tekniske specifikationer" er udstyret med Booster funktion.

For at tænde høj effekt (Booster):

- Berør "(1)" tasten for at tænde for komfuret.
- Berør tasten for den kogezone, du ønsker at tænde.
- Berør "+" eller "-" og gå til niveau "9".



- Når kogezonen når op til niveau "9", berør "+" en gang til for at ændre zonens temperatur til "P".

For at slukke høj effekt (Booster):

- For at deaktivere Booster funktionen, berør "-" og indstil temperaturen til niveau "9". Kogezoner forlader booster fortsætter at fungere på niveau "9".
- Du kan øge temperaturniveauet ved at berøre "-" eller du kan slukke kogezonen helt ved at sænke temperaturniveauet til "0".

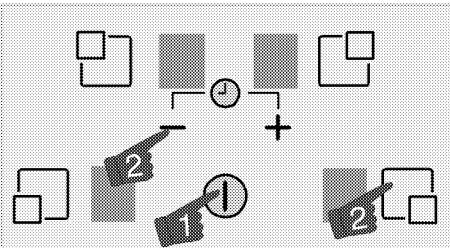
Børnelås

Du kan beskytte kogepladen med børnelåsen for at forhindre, at børn ændrer kogepladens funktion.



Aktivering af Børnelås

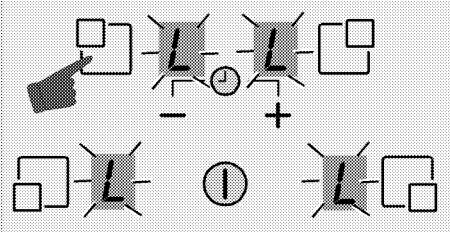
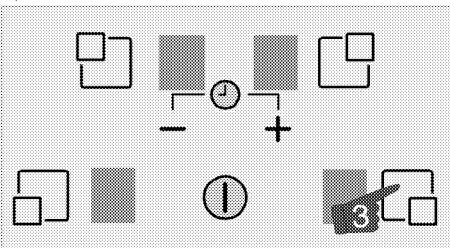
- Berør "(1)" tasten for at tænde for komfuret.



- Berør "-" og "+" tasterne på samme tid.

Berør bagefter "+" tasten igen for at aktivere børnelåsen.

Børnelås funktionen bliver aktiveret.



Midlertidig deaktivering af børnelås

- Når børnelåsen er aktiv, berør "-" og "+" tasterne på samme tid.
» Børnelåsen bliver deaktivert midlertidigt og "0" symbolet bliver vist på alle kogezoners displays.



Permanent deaktivering af børnelås

- Når børnelåsen er aktiv, berør "①" tasten for at tænde kogepladen.
- Inden 10 sekunder skal "—" og "□" tasterne berøres på samme tid. Berør så "—" tasten igen.

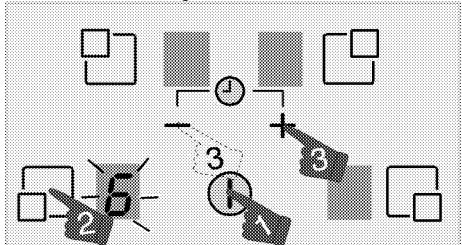
» Børnelåsen bliver deaktivert permanent og "0" symbolet bliver vist på alle kogezoners displays.

Timer funktion

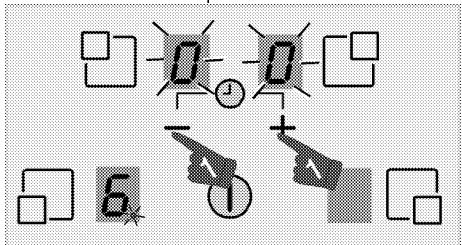
Denne egenskab gør madlavning let for dig. Det vil ikke være nødvendigt at være ved ovnen under hele madlavningsperioden. Kogezonen vil slukke automatisk ved slutningen af den tid, du har valgt.

Aktivering af timer

- Berør "①" tasten for at tænde for komfuret.
- Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezonen.



- Berør "+" eller "—" tasterne for at indstille den ønskede temperatur.



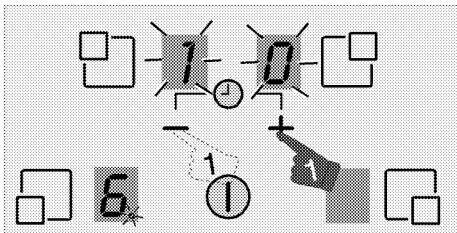
- Berør "+" og "—" tasterne på samme tid for at aktivere timeren.

"00" symbol vil lyse på timer display og decimalpunktet bliver vist på den valgte zonens display.



Den højre bagerste og den venstre bagerste kogezone tjener som timer display når timeren er aktiv.

- Berør "+" eller "—" tasterne for at indstille den ønskede tid.



Gentag de ovennævnte procedurer for de andre kogezoner, som du ønsker at sætte timeren for.

i Timeren kan ikke justeres, medmindre kogezonen og temperaturværdien for kogezonen er valgt.

i Når kogezonen, som en timer er blevet indstillet for, er valgt, kan du se den resterende tid ved at berøre "+" og "—" tasterne på samme tid.

i Der vises et punkt-lys på displayet for den kogezone, hvor timeren er aktiveret.

At bruge timeren som alarm (minutur)

Med denne funktion er det muligt at indstille timeren uafhængigt af kogezonen.

- Berør "①" tasten for at tænde for komfuret.
- Berør "+" og "—" tasterne på samme tid for at aktivere timeren.
- Berør "+" og "—" tasterne på samme tid for at aktivere timeren.

"00" symbolet bliver vist på displayet og begge decimalpunkter på timerdisplayet vil blinke.



Den højre bagerste og den venstre bagerste kogezone tjener som timer display når timeren er aktiv.

- Berør "+" eller "—" tasterne for at indstille den ønskede tid.



Hvis der ikke vælges nogen timer-værdi, kan du starte ved 30 minutter ved at trykke på "—" tasten.

Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er slut, vil komfuret automatisk slukke og give en hørbar advarsel.

Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for lydadvarslen.

Sluk for timerne tidligere

Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved at køre på den indstillede temperatur, indtil det slukkes.

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør "+" og "-" tasterne på samme tid for at aktivere timeren.
3. Før "00" vises på skærmen, berør "-" for at indstille værdien til "00".

Der vises punkt-lyset på den relevante kogezone og timer displayet slukker selv **helt** efter at have blinket i et stykke tid og timeren annulieres.

Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

Funktionsprincipper: Induktionskomfur varmer direkte på gryden/panden, hvilket er en facilitet for funktionsprincipperne. Derfor har det flere fordele ved sammenligning med andre komfurer. Det fungerer mere effektivt og komfurets overflade varmer ikke op.

Induktionskomfuret er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed ved anvendelsen.



Dit komfur kan være udstyret med induktionskogezone med en diameter på 160, 200 og 250 mm afhængigt af model.

Med induktionsfaciliteter detekterer hver kogezone hver gryde/pande, der er placeret på den. Energien opbygges kun der, hvor gryden/panden har kontakt med kogezonens og således bruges der et minimum af energi.

Funktionstiden begrænses

Komfurets betjening er udstyret med en funktionstidsbegrensning. Når en eller flere kogezoner er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezonens automatisk blive deaktivert efter en vis periode (se tabel 1). Hvis der er en timer tildelt kogezonen, vil timer displayet også slukke senere.

Funktionstidsbegrensningen afhænger af det valgte temperatur niveau. Den maksimale funktionstid bruges på dette temperatur niveau. Kogezonens kan genstartes af brugerden, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Funktionstids grænser

| Temperaturniveau | Funktionstidsbegrensning - time |
|------------------|---------------------------------|
| 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 (*) |

(*) Komfuret vil gå ned på niveau 9 efter 5 minutter (valgfrit)

Overophedningsbeskyttelse

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overopvarmning. Følgende kan overholdes i tilfælde af overophedning:

- Den aktive kogezone kan blive slukket.
- Det valgte niveau kan falde. Men dette forhold kan ikke ses på indikatoren.
- E2 fejl kan indikeres.

Overløbs sikkerhedssystem

Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb. Hvis der er overløb, der spildes på betjeningspanelet, vil systemet indikere fejl og kogepladen slukkes automatisk.

Præcis indstilling af effekt

Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne, hvilket er en egenskab for funktionsprincipperne. Det ændrer effektindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre et måltid (vand, mælk) fra at løbe over, selv om det var lige ved at løbe over.

Støjende betjening

Der kan opstå nogle lyde fra induktionskomfuret. Disse lyde er normale og en del af madlavning med induktion.

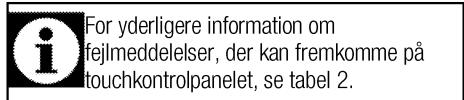
- Støjten bliver fremtrædende ved høje temperatur niveauer.
- Legering på sovsegryden kan forårsage støj.

- Ved lave temperaturniveauer kan der høres en regulær tænd/sluk lyd som følge af funktionsprincipperne.
- Lyden kan høres, hvis der varmes en tom gryde. Når du putter vand eller mad i den, vil denne lyd forsvinde.
- Lyden af blæseren, der kører det elektriske system ned, kan høres.

Fejlmeldelser

Tabel-2: Fejlkoder og fejkilder

| Arsag til fejl | Indikator | Display |
|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| Overophedningsfejl | "E2" symbol blinker | Relevant kogezone display |
| Komfur er overophedet | "H" symbol blinker | Kogezone display |
| Lysnet fejl | "E6" symbol blinker | Kogezone display |
| Sensor fejl | "E9" symbol blinker | Relevant kogezone display |



6 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



ADVARSEL

- Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens undersektioner, osv. Hold børn væk.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.



FARE:

- Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp. Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fat.

Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskridt størrelsen af grillvarmeren.
- Lad trådgrillen eller bagepladen med grill glide ind i det ønskede niveau i ovnen. Hvis du griller på trådgrillen, så sæt bagepladen på nederste hylde til at opsamle fedt. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.



Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placer ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Brug af den elektriske ovn



Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.

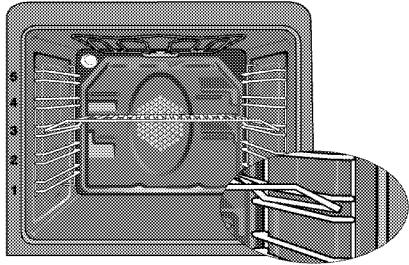
Vælg temperatur og betjeningsmåde



- 1 Funktionsdrejeknap
- 2 Termostatdrejeknap
- 1. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.
- 2. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.
» Ovnen varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

Sluk for den elektriske ovn

Drej funktions- og temperaturknappen over på slukket (øverste) position.



Hyldepositioner (for modeller med trådgrill)

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal sættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.
Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.

Betjeningsmodus

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Over- og undervarme



Over- og undervarme kører. Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egnar det sig til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade.

Undervarme



Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende brunig af med fra bunden.

Ventilator-understøttet over-/undervarme



Over- og undervarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Varm luft fordeles jævn og hurtigt over alt i ovne vha. ventilatoren. Madlavning med kun en plade.

Kører med ventilator



Oven er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.

Ventilator opvarmning



Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hyldeniveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.

"30" funktion



Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning (i bagvæggen) er tændt. Maden tilberedes jævt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

Fuld grill



Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

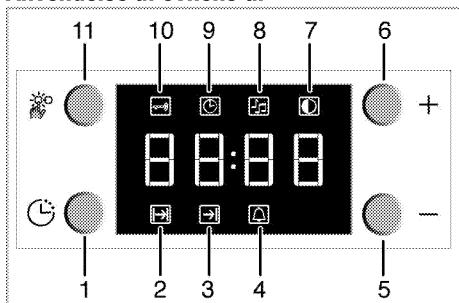
Grill+ventilator



Grilleffekten er ikke så stærk som ved fuld grill

- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt den ønskede temperatur.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Anvendelse af ovnens ur



- | | |
|----|-----------------------------------|
| 1 | Programtast |
| 2 | Koge-/stegetid |
| 3 | Slut på koge-/stegetid |
| 4 | Alarmsymbol. |
| 5 | Minustast |
| 6 | Plustast |
| 7 | Indstilling af skærmens lysstyrke |
| 8 | Alarmvolumen |
| 9 | Aktuel tid |
| 10 | Tastelås |
| 11 | Justerings tast |

| | |
|--|---|
| | Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen. |
| | Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke. Du skal vente et øjeblik på, at indstillingerne træder i kraft. |
| | Hvis der ikke foretages kogeindstillinger, kan man ikke indstille tid og dato. |

Tilberedning ved at angive tilberedningstid:

Du kan indstille ovnen, så den stopper ved slutningen af den angivne tid, ved at indstille tilberedningstiden på uret.

- For at indstille madlavningstiden skal programknappen (1) trykkes ind og symbolet for Madlavningstiden (2) aktiveres.
- Tryk på '-' / '+' (5/6) knapper for at indstille tilberedningstiden.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil kogesymbolet lyse konstant.

Hvis du vil indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt:

Når tilberedningstiden er sat på uret, kan du indstille slut på tilberedningstiden til et senere tidspunkt.

- For at indstille madlavningstiden skal programknappen (1) trykkes ind og symbolet for Madlavningstiden (2) aktiveres.
 - Indstil madlavningstiden med knapperne Minus (5) og Plus (6).
- » Symbolet for madlavningstid forbliver tændt (vises kontinuerligt), efter madlavningstiden er sat.
- For at indstille Slut på Madlavningstid, skal Programtast (1) trykkes ned og Symbolet for madlavningstid (3) aktiveres.
 - Tryk på - (5) og + (6) knapper for at indstille slut på madlavningstiden.

» Når slut på tilberedningstiden er indstillet, vil symbolet for slut på tilberedning og tilberedning lyse konstant. Symbolet (3) for slut på tilberedningstiden vil forsvinde, så snart tilberedningen er startet.

- Sæt retten ind i ovnen.
 - Vælg funktionsmåde og temperatur.
- » Ovntimeren udregner automatisk startiden for tilberedningen ved at anvende sluttiden og tilberedningstiden, du har sat. Valg funktionsmåde aktiveres, når startiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er øvre.
- Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil **"End"** (Slut) fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
 - Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmsignalet skal du blot trykke på en hvilkensomhelst tast. Alarmen bliver gjort lydløs og den aktuelle tid bliver vist.

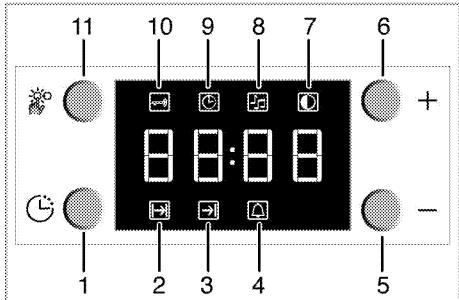
| | |
|--|---|
| | Hvis du gør alarmen lydløs ved tryk på en tast, vil ovnen genstarte funktionen. |
| | Hvis du trykker på en hvilken som helst tast ved slutningen af alarmperioden, vil ovnen genstarte funktionen. |

- Sluk for ovnen med temperaturknappen og/eller funktionsknappen.

Anvendelse af tastelås

Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at ovnen bruges ved at aktivere Tastelåsfunktionen.



- Programtast
- Koge-/stegetid
- Slut på koge-/stegetid
- Alarmsymbol.
- Minustast
- Plustast
- Indstilling af skærmens lysstyrke
- Alarmvolumen
- Aktuel tid
- Tastelås
- Justeringstast

- Tryk på (11) tasten for at aktivere tastelåsymbolet (10).

- » "OFF" vil fremkomme på displayet.
- Tryk på '+' tasten (6) for at aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer "On" frem på displayet og Tastelås symbolet (10) forbliver tændt.



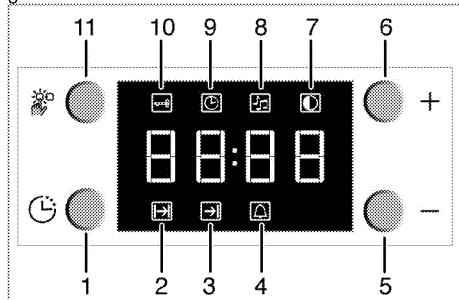
Deaktivering af tastelås

- Tryk på Justeringstasten (11) for at aktivere tastelåsymbolet (10).
- » "On" vil fremkomme på displayet.
- Tryk på '-' tasten (5) for at deaktivere tastelåsen.

» "OFF" vil blive vist, når tastelåsen er deaktiveret.

Anvendelse af uret som alarm

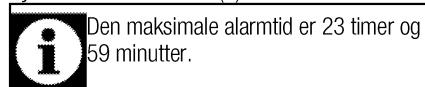
Du kan bruge produktets ur til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.



- Programtast
- Koge-/stegetid
- Slut på koge-/stegetid
- Alarmsymbol.
- Minustast
- Plustast
- Indstilling af skærmens lysstyrke
- Alarmvolumen
- Aktuel tid
- Tastelås
- Justeringstast

Indstilling af alarmklokken

- Tryk på Programknappen (1) for at aktivere symbolet for alarmtid (4).



- Indstil alarmtiden med knapperne '-' / '+' (5/6).
- Alarmsymbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er sat.

3. Ved slutningen af alarmtiden, vil symbolet for Alarmtid (4) begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

Sluk for alarmen

- For at stoppe alarmen skal du blot trykke på en hvilkensomhelst tast.
» Alarmen bliver gjort lydløs og den aktuelle tid bliver vist.

Hvis du vil annullere alarmen:

- For at nulstille alarmtiden, tryk på Programtasten (1) for at aktivere alarmtidssymbolet (4).
- Tryk og hold '-' (5) knappen nede, indtil "00:00" vises.



Alarmtiden vil blive vist. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden sættes sideløbende, vil den korteste tid blive vist.

Ændring af alarmtone

- Tryk på Indstillingsknappen (11) for at aktivere symbolet for Alarmtone (8).
- Indstil den ønskede tone med knapperne '-' / '+' (5/6).
» Den valgte alarmtone vil fremkomme som "**b-01**", "**b-02**" eller "**b-03**" på displayet.

Tabel over koge-/stegetider



Tiderne i dette skema er vejledende.

Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Bagning og stegning



1. rist i ovnen er den **nederste** rist.

| Ret | Tilberedningsniveau nummer | | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|--------------------------|----------------------------|---|---------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Kager i fad* | Et niveau | ■ | 4 | 175 | 30 ... 35 |
| Kager i form* | Et niveau | ◎ | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Kager i bagepapir* | Et niveau | ■ | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | 2 niveauer | ◎ | 1 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| | 3 niveauer | ◎ | 1 - 3 - 5 | 180 | 45 ... 55 |
| Sandkage* | Et niveau | ■ | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| | 2 niveauer | ◎ | 1 - 5 | 175 | 18 ... 25 |
| Småkager* | Et niveau | ■ | 3 | 175 | 20 ... 25 |
| | 2 niveauer | ◎ | 1 - 5 | 175 | 25 ... 30 |
| | 3 niveauer | ◎ | 1 - 3 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| Butterdej* | Et niveau | ■ | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 niveauer | ◎ | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 niveauer | ◎ | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Rig butterdej* | Et niveau | ■ | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 niveauer | ◎ | 1 - 5 | 200 | 30 ... 40 |
| | 3 niveauer | ◎ | 1 - 3 - 5 | 190 | 40 ... 50 |
| Surdej* | Et niveau | ■ | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | 2 niveauer | ◎ | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagne* | Et niveau | ■ | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza* | Et niveau | ■ | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Bøf (hel) / Steg | Et niveau | ■ | 3 | 25 min. 250/max, så 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lammekølle (ildfast fad) | Et niveau | ■ | 3 | 25 min. 250/max, så 190 | 70 ... 90 |
| Stegt kylling | Et niveau | ■ | 2 | 15 min. 250/max, så 180 ... 190 | 65 ... 70 |
| | Et niveau | ◎ | 2 | 15 min. 250/max, så 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Kalikun (5,5 kg) | Et niveau | ■ | 2 | 25 min. 250/max, så 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Et niveau | ◎ | 2 | 25 min. 250/max, så 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisk | Et niveau | ■ | 3 | 200 | 20 ... 30 |

| | | | | |
|---|--|---|-----|-----------|
| Et niveau | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Når der tilberedes med to bakkere på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste hylde og det andet på den nederste. • Der foreslås forvarme til af slags mad. | | | | |

(**) Hvis madlavningen kræver en forvarmet ovn, så forvarmes der i starten af madlavningen, indtil termostatlampen slukker.

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klisteret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørge for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørge for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnligt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.



Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

Betjening af grillen



Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.



ADVARSEL

Luk ovnlågen under grillning. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænd for grillen

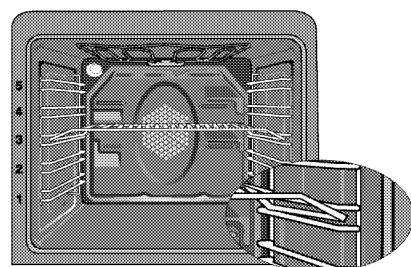
- Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.
- Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
- Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.
» Temperaturens lys tænder.

Slukke for grillen

- Drej funktionsknappen hen på slukket position (øverst).

Hyldepositioner

Grillresultatet vil blive bedre, hvis trådgrillen står mod ovnens bageste del. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og placér den ned vha. lågen for at opnå det bedste grillresultat.



Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tabel for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

| Mad | Indsætningsniveau | Grilltid (ca.) |
|------------------|-------------------|----------------|
| Fisk | 4..5 | 20..25 min.* |
| Kylling i skiver | 4..5 | 25..35 min. |
| Lammekoteletter | 4..5 | 20..25 min. |
| Roastbeef | 4..5 | 25..30 min.* |
| Kalvekoteletter | 4..5 | 25..30 min.* |
| Ristet brød | 4 | 1..2 min. |

* afhængigt af tykkelse

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.



FARE:

Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!



FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.



Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengør omkring blusset.

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade vha. et en klud fugtet med koldt vand, så der ikke efterlades nogen form for rengøringsmiddel på den. Tør med en blød og tør klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang.

Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrabels af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner som f.eks. vineddike eller citronsaft. Du kan også bruge passende produkter, der kan købes i handelen.

Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.



Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen koler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.

Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

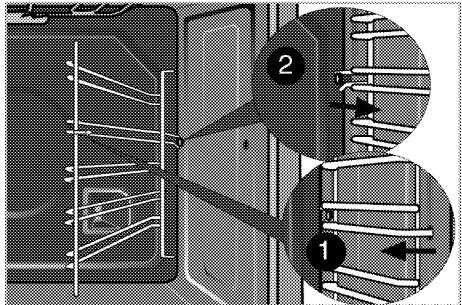


Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet.
Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden

- Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
- Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Rens ovnlågen

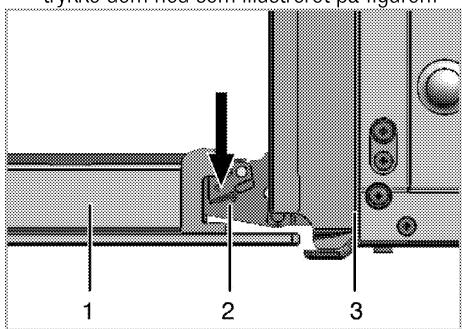
For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.



Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

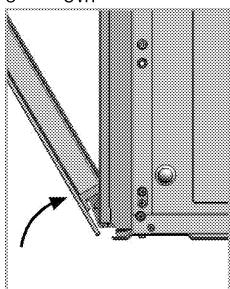
- Åbn frontlågen (1).
- Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



1 Frontlåge

2 Hængsel

3 Ovn



- Flyt frontlågen til halvvejs.

- Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.



Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselboksen, når lågen installeres igen.

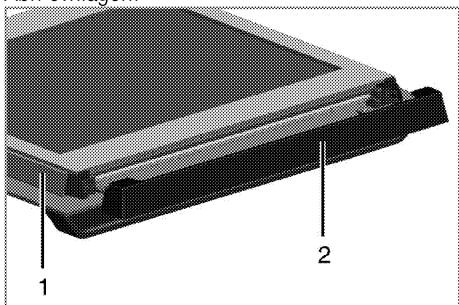
Afmontering af lågens inderste glas

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.



Installer det inderste glasparti, så den trykte side vender opad.

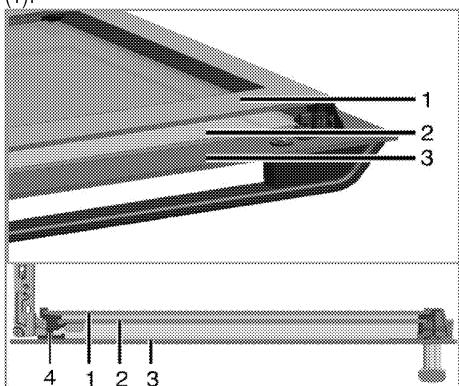
Åbn ovnlågen.



1 Ramme

2 Plasticdel

Træk hen imod dig selv og tag plasticdelen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).



1 Det inderste glasparti

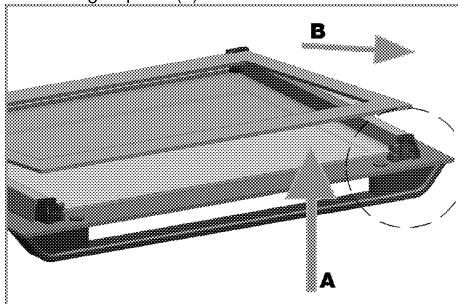
2 Det inderste glasparti

3 Yderste glasparti

4 Plasticrille glasparti - nederste

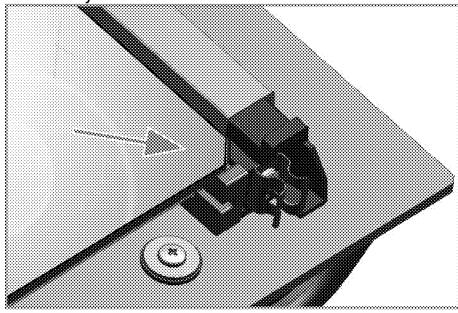
Som illustreret i figuren løftes det inderste glasparti (1) let i retning **A** og trækkes ud i retning **B**.

Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).



Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2).

Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.



Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1). Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod det inderste glasparti.

Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti i den nederste plasticrille.

Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

Udskiftnng af ovnpære



FARE:

Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!



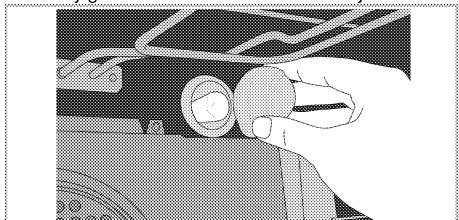
Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 12* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.



Lampens position kan variere fra den viste.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



3. Fjern ovnpæren ved at dreje den mod uret og skift den ud.
4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

8 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. >>> Dette er ikke en fejl.

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldele varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> Dette er ikke en fejl.

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slæt fra. >>> Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udsift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> Kontroller stikkets tilslutning.
- Greb/ knapper/taster på betjeningspanelet virker ikke. >>> Tastelås kan være aktiveret. Deaktiver den. (Se. Anvendelse af tastelås, side 28)
- Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> Lad kogepladen at køle ned.
- Gryden til madlavning er ikke velegnet. >>> Kontroller gryden.

Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> Udsift ovnlampen.
- Strømmen er afbrudt. >>> Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udsift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.

Ovnen varmer ikke.

- Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet. >>> Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.
- I modeller, der udstyret med en timer, er timeren ikke indstillet. >>> Indstil tiden.
(I produkter med mikroovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er afbrudt. >>> Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udsift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.

"! symbolet fremkommer på kogezonens display.

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> Kontroller om der er en gryde på kogezonen.
- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezonen. >>> Vælg en gryde, der er bred nok, og centrer den rigtigt på kogezonen.
- Gryden eller kogezonen bliver overopvarmet. >>> Lad dem køle ned.

Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

- Kogetiden for den valgte kogezone kan være slut. >>> Du må sætte en ny kogetid eller afslutte madlavningen.
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> Lad kogepladen at køle ned.
- En genstand kan dække touch betjeningspanelet. >>> Fjern genstanden på panelet.

Gryden bliver ikke varm, selv om kogezonens er tændt.

- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezonen. >>> Vælg en gryde, der er bred nok, og centrer den rigtigt på kogezonen.

(I modeller med timer) Urets display blinker eller ursymbolet er aktiveret.

- Der er opstået et forudgående strømudfald. >>> Indstil tiden / Sluk for produktet og tænd det igen.



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Part no: 285.3017.08/3-1
Rev: AA/12.09.2013