

SV

**BRUKSANVISNINGAR FÖR INSTALLATION,
UNDERHÅLL OCH ANVÄNDNING AV
FRISTÅENDE SPISANORDNINGAR
90x60 cm pag. 2**

DK

**VEJLEDNING TIL OPSTILLING
VEDLIGEHOELSE OG BRUG AF
KOMFURER TIL FRI OPSTILLING
90x60 cm (TYPE M9SV) pag.16**

NL

**INSTALLATIE- ONDERHOUD- EN
GEBRUIKSAANWIJZING VOOR
FORNUIZEN
90x60 cm pag. 32**

OBS! LÄS INSTRUKTIONSMANUALEN INNAN INSTALLATION OCH EVENTUELLT BRUK AV ANORDNINGEN

Om skador mot produkt eller person sker till följd av inkorrekt installation eller felaktigt bruk av anordningen, är tillverkaren ej skyldig till ansvar.

Tillverkaren ansvarar ej för eventuella felaktigheter i instruktionsmanualen som kan ha skett p.g.a. utskrivnings- eller transkriptionsfel. Det bör tilläggas att samtliga tabellsiffror som presenteras i denna manual endast bör betraktas som anvisande.

Tillverkaren avser sig rätten att göra ändringar i produkten, om det bedöms vara nödvändigt, under villkoret att det inte påverkar produktens grundläggande säkerhets- och utilitetsfunktioner.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

Installering av spisen.....	sid.	4
Rumsventilation.....	sid.	4
Placering och ventilation.....	sid.	4
Justerbara ben.....	sid.	4
Socklar.....	sid.	4
List.....	sid.	4
Tipskyddssystem.....	sid.	4
Anslutning till gasnätet- Anpassning till olika gastyper.....	sid.	4
Elanslutning-strömkablar-trefasanslutning.....	sid.	5
KAPITEL 4 Manual för installatören.....	sid.	5
underhåll och byte av komponenter.....	sid.	5
KAPITEL 5 användning och underhåll.....	sid.	6
Beskrivning av kontrollpanelen.....	sid.	6
Glaskeramikhäll.....	sid.	6
Induktionshäll.....	sid.	7
Omkopplare-termostat-väljare.....	sid.	9
Elektrisk konvektionsugn- elektrisk varmluftsugn.....	sid.	10-11
Gasgrill- elektrisk statisk grill- elektrisk varmluftsgrill.....	sid.	12
minuträknare-timer avslutad tillagning-digital klocka	sid.	12-13
Analogisk klocka- elektronisk programmerare-programmerare 3 knappar	sid.	13-14
termometer.....	sid.	15
rengöring.....	sid.	15

TEKNISK GUIDE FÖR INSTALLERAREN



Denna anordning är markerad enligt Europaparlament och -rådets direktiv 2012/19/EU, om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE).

Denna riktlinje är en Europa-omfattande ram för giltighet i retur och återvinning av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE).

Symbolen på produkten indikerar att produkten inte får behandlas som övrigt hushållsavfall. Vid avskaffning av anordningens bör den avlämnas till lämplig

återvinningsstation för elektriska eller elektroniska produkter.

Bortskaffande bör ske i enlighet med lokala miljöregler för avfallsbehandling. För att få detaljerad information kring dessa regler kan ens kommunsäte kontaktas.

WARNING: Om det uppstår en spricka på spisytan bör du stänga av den för att undvika möjligheten att drabbas av elstöt.

Anordningen samt alla dess åtkomliga enheter blir mycket heta under bruk. Försiktighetsåtgärder bör tas för att undvika brännskador. Barn under 16 år bör antingen hållas borta från anordningen eller vara under ständig övervakning av sina vårdnadshavare.

Denna anordning må användas av personer med nedsatta sensoriska, fysiska och psykiska förmågor under villkoren att de övervakas av en person som har förstått bruksanvisningarna samt begripit vilka risker som finns vid bruk av anordningen.

Använd inte ångrengörare för rengörning av anordningen.

OBS! Vid byte av ugnslampa, se till att anordningen är helt avstängd, i syfte att undvika elstötar.

Använd endast den termiska sond som har rekommenderats för anordningen.

För spisaenhet med elektriska ugnar:

OBS! De åtkomliga enheterna blir mycket upphettade under användning. Håll barn borta för att bäst undvika eventuella brännskador.

För rengöring av glasluckor:

Använd inte slip- eller metallföremål vid rengöring av ugnens glaslucka. Det kan orsaka sprickor, vilket eventuellt kan leda till att glaset går sönder helt.

Om anordningens strömkabel är trasig, är det viktigt att den antingen byts ut av tillverkaren, en av dess underleverantörer eller av en person med lämpliga kvalifikationer i sådana ärenden.

OBS

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen. Se till att inte röra vid de värmande elementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på behörigt avstånd såvida de inte är under konstant tillsyn
- **Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder eller äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller att de har instruerats angående säker användning av apparaten och förstår de faror det medför**
- **Barn får inte leka med apparaten.** Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn
- Under användningen blir apparaten mycket varm. Se till att inte röra de värmande elementen inuti ugnen.
- **OBS:** De åtkomliga delarna kan bli mycket varma under användningen. Små barn ska hållas på avstånd.
- Använd inte grova slipande material eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasluckor eftersom de kan skrapa ytan och orsaka att glaset krossas
- Använd endast den värmesond som rekommenderas för denna ugn
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten
- **OBS:** Säkerställ att apparaten är avstängd innan lampan byts för att undvika risken för elstötar

INSTALLERARINFORMATION:

Samtliga installations-, justerings-, förändrings- och underhållningsprocesser som listas denna manual bör endast utföras av kvalificerade yrkesmän. Inkorrekt installation av anordningen kan orsaka skada mot personer, djur eller egendom, i vilka fall tillverkaren inte är skyldig att ta på sig något ansvar. Produktens säkerhets- och justeringsanordningar får endast bytas utav tillverkaren eller en av dess leverantörer, under produktens garantitid.

INSTALLATION AV KOKSPISEN:

Se till att självaste kokspisen samt medföljande lösa enheter inte är skadade efter avpaketering. Vid tvivel bör kvalificerad personal kontaktas. Produktbruk bör i sådana fall undvikas tillsvidare. Håll allt farligt förpackningsmaterial (cellplastemballage, plastpåsar, pappbrädor, stämpelskott) långt borta från barns räckhåll. Anordningen kan installeras som en fristående enhet, intill en väg och med ett avstånd på mindre än 20 mm (se Fig. 2, Klass 1-installation), eller så kan den infogas mellan två väggytor (se Fig. 1, Klass 2-installation, Subklass 1). Det är även möjligt med en enskild vägg som överstiger anordningen på dess höjd, i vilket fall den minimala distansen mellan spiken och väggkanten bör vara 70 mm (se Fig.2, Klass 1-installation). Alla intilliggande möbler/väggar samt bakomliggande väggar bör, och, måste vara tillverkade för att kunna motstå en minimal temperatur på 65 K.

VIKTIGA VARNINGAR FÖR INSTALLERINGEN AV APPARATEN

Spisen kan installeras fritt, isolerat eller placeras mellan köksmöbler eller mellan en köksmöbel och den murade väggen. Installeringen av apparaten ska utföras i enlighet med föreskrifterna i standarderna UNI 7129 och UNI 7131.

Denna anordning är inte ansluten till evakeringsanordningar för förbränningsprodukter. Den ska därför anslutas i enlighet med standarderna UNI 7129 och UNI 7131.

Speciell uppmärksamhet ska fästas vid föreskrifterna nedan gällande luftning och ventilering av rummet. Eventuella skåp som monteras ovanför hällen ska placeras på minst 700 mm avstånd från denna.

RUMSVENTILATION

För att garantera att apparaten fungerar korrekt måste lokalen där den installeras ha en kontinuerlig ventilering. Rummets volym får inte vara under 25 m³.

Det naturliga luftflödet sker genom de permanenta öppningarna som gjorts i väggarna på rummet som ska ventileras: **Dessa öppningar ansluts till utsidan och ska ha ett tvärsnitt på minst 100 cm² (Fig. 3).** Dessa öppningar ska göra så att de inte kan täppas till.

Även en indirekt ventilation är tillåten genom att ta luften från rummen bredvid det som ska ventileras. Då ska standarderna UNI 7129 och 7131 strikt observeras.

PLACERING OCH LUFTNING

Gasspisens förbränningsprodukter ska alltid föras ut via kåpor, som anslutits till spisen till skorstenen eller direkt ut (Fig. 4). Om man inte kan installera en kåpa, kan man använda en fläkt som installerats på fönstret eller som direkt mot utsidan och som kopplas på tillsammans med apparaten.(Fig. 5), förutsett att föreskrifterna gällande ventilation som beskrivs i standarderna UNI 7129 och 7131 iakttas.

BEN MED JUSTERBAR HÖJD (fig.6)

Benen finns in en förpackning inuti ugnskammaren. Fötterna ska installeras när apparaten är i närheten till det slutliga installeringsläget och de får inte användas för långa transporter. Efter att förpackningens har avlägsnats, lyft apparaten för att föra in benen i deras baser som monterats på apparatens nedre del och sänk sedan försiktigt ner den utan att upprätthålla belastningen på benen. Använd ett mellanlägg på basen eller en lastpall utan att luta på köket.

INSTALLERING AV SOCKLARNAN (finns endast för vissa modeller)

Efter att ha installerat benen, installera socklarna enligt följande bilder Fig.7

INSTALLERING AV LISTEN

Se anvisningarna som bifogas till förpackningen

INSTALLERING AV TIPPSKYDDSYSTEMET

För att undvika att apparaten av misstag välter omkull, är det nödvändigt att installera tippskyddssystemet som följer med den. Installera systemet enligt figur 8

ELANSLUTNING AV APPARATEN

Elanslutningen ska utföras i enlighet med gällande standarder och föreskrifter.

Innan anslutningen utförs, kontrollera att:

- Anläggningens och strömuttagens elektriska kapacitet är lämpliga för apparatens max. effekt (se etiketten som fästs på lådans nedre del).
- Uttaget och anläggningen är försedda med en effektiv jordning enligt de aktuellt gällande standarderna och föreskrifterna. Vi avråder oss allt ansvar gällande underlåtenhet att följa dessa föreskrifter.

När anslutningen till strömnätet utförs via eluttag:

- Montera på matningssladden en stickkontakt som är lämplig för belastningen som anges på etiketten, om den inte redan är försedd med en sådan. Anslut ledarna enligt schemat i Fig. 9 och se till att iaktta överensstämmelserna som anges nedan:

bokstav L (fas) = brun ledare;

bokstav N (neutral) = blå ledare;

symbol \perp (jord) = gön-gul ledare;

- Strömkabeln ska placeras så att den inte uppnår en övertemperatur på 75 K på något ställe.
- Använd inga reducerstycken, adapters eller shuntar för anslutningen eftersom de kan orsaka falska kontakter och därpå följande farliga överhettningar.

När anslutningen utförs direkt till elnätet:

- Se till att det finns en anordning som säkerställer frångopplingen från nätet med ett öppningsavstånd för kontakterna som tillåter en fullständig frångoppling från tillståndet i överspänningsklass III.
- Kom ihåg att jordkabeln inte får avbrytas med brytaren.
- I annat fall kan elanslutningen även skyddas med en jordfelsbrytare med hög känslighet.

Det är ytterst rekommendabelt att koppla den gul-gröna jordledaren till en effektiv jordningsanläggning.

WARNING: Om strömkabeln byts, ska jordledaren (gul-grön) som ansluten till uttagsplinten lämnas ungefär 2 cm längre än de andra ledarna.

TYPER AV STRÖMKABLAR

Apparatens strömkabel måste vara försedd med mantel i PVC, d.v.s. typ H05VV-F (*), och dess sektion ska följa de värden som anges i tabell nr 4.

(*) Förutom kabeln 3x4 mm², som är typ H07RN-F d.v.s. med mantel i neopren.

TABELL NR 3: Strömkablarnas typer och sektioner.

Funktion arbetsyta	Funktion Ugn	Matningssystem och kabelsektioner		
		230V ~	400V 2N~	400V 3N~
Glaskeramikhåll	Elektrisk varmluftsugn multi-9	3G10mm ²	4G4mm ²	5G1,5mm ²
Ceran	Elektrisk varmluftsugn multi-9	3G10mm ²	4G4mm ²	5G2,5mm ²

OBS: Genom märkningen  på denna produkt förklarar man på sitt eget ansvar att den motsvarar alla europeiska säkerhets-, hälso- och miljöstandarder som fastställts i lagstiftningen för denna produkt.

ELEKTRISK TREFASANSLUTNING

Sådana kök som kan anslutas även till trefassystem förbereds normalt i fabriken för enkelfas 230V anslutning och levereras utan strömkabel. Enligt det anslutningssystem som används ska man installera en strömkabel av den typ som anges i tabell nr 3.

Det valda anslutningssystemet begär att plintarna förflyttas på uttagsplinten enligt schemat i Fig.10.

UNDERHÅLL AV APPARATEN

OBS: VIKTIGA VARNINGAR

För spisar som monteras på en bas

OBS: Om spisen monteras på en bas, ta de mått som behövs för att undvika att apparaten glider bort från stödytan.

För spisar med elugn

Under användningen blir apparaten varm. Se till att undvika att röra de värmande elementen inuti ugnen.

För spisar med elugn

OBS: De åtkomliga delarna kan bli varma under användningen. Barn ska hållas på behörigt avstånd.

För ugnar med program

Ugnen är utrustad med en dörröppnings sensor som ser till att slå av dom övre värmeelementen i ugnen när dörren är öppen.

För uppvärmningsutrymmet (eller klaff i vårt fall)

OBS: De inre delarna i uppvärmningsutrymmet kan bli varma under användningen.

För glasdörrar

Använd inte slipande rengöringsprodukter eller metallborstar med vassa kanter för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan skrapa ytan och glaset kan gå sönder.

Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten

BYTE AV KOMPONENTER

Innan några underhållsåtgärder utförs ska apparaten frångkopplas från gas- och elnätet.

För att byta komponenter såsom vred och brännarhuvuden räcker det att dra ut dem från sina platser utan att ta loss någon del av spisen.

För att byta ugnslampan är det tillräckligt att lossa skyddskupan som skjuter ut på ugnens insida (Fig. 11).

OBS: Innan lampan byts, frångkoppla apparaten från elnätet.

OBS: Före alla byten säkerställ att apparaten är kall.

OBS: Matningskabeln som levereras med apparaten är ansluten till den med en anslutning av typ X och kan därför bytas utan att använda speciella verktyg, med en kabel av samma typ som den installerade.

Om strömkabeln har slitits eller skadats, byt den enligt anvisningarna i tabell nr. 3:




För att byta strömkabeln ta bort uttagsplintens lock och byt kabeln. För kablar med sektion 3x2,5mm² är det nödvändigt att ta bort apparatens bakre stöd, byta kabeln på uttagsplinten och montera tillbaka det bakre stödet.

OBS: Om strömkabeln behöver bytas måste installatören lämna jordledaren längre än fasledarna och dessutom iaktta varningarna som gäller elektriska anslutningar.


- BRUKS- OCH UNDERHÅLLSHANDBOK

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

På kontrollpanelen visar en liten symbol funktionen för varje vred eller knapp. Här visas de olika kontrollerna som kan finnas på spisen:

symbolen  eller  eller  anger brännarnas placering på kokhällen, den fyllda cirkeln identifierar brännaren i fråga.

symbolen  eller  eller  anger de olika ugnarnas funktion

symbolen  anger den elektriska termostaten för elektriska varmluftsugnar

symbolen  anger minuträknaren

symbolen  anger aktiveringsknappen för grillspett

symbolen  anger ugnens ljusknapp

ANVÄNDNING AV GLASKERAMIKHÄLLEN

Hällen är försedd med 5 kokzoner med olika effekt och diametrer (fig.12).

Positionerna anges tydligt med hjälp av cirkulära zoner utan serigrafi (se beskrivning av kontrollerna).

Värmningen sker inuti dessa utmärkta zoner.

Om man använder 1 eller 2 kokzoner förblir den övriga ytan kall.

För en effektiv användning och en låg energiförbrukning är det tillrådligt att använda speciella tillbehör avsedda för kokning på elplatta. Kastrullernas botten ska vara tjockt och platt för en optimalisk kokning.

Kastrullernas diameter (eller andra kokkärl) ska vara så lika som möjligt som plattan som man använder; om den är mindre, förbrukas energi eftersom en del av värmen fördelas till den del av plattan som inte täcks. Ytan och kokkärlens botten ska hållas rena. Om man följer dessa råd kan man spara energi och värme.

TYP AV PLATTA	EFFEKT
A) elektrisk keramikplatta	Vänster fram 700/1700W
B)) elektrisk keramikplatta	Vänster bak 1200W
D)) elektrisk keramikplatta	Höger bak 1100/2200W
E)) elektrisk keramikplatta	Höger fram 1200W
C)) elektrisk keramikplatta	central 1400/2200W

Restvärme:

Varje platta är försedd med en anordning som meddelar om eventuell restvärme (H)

När plattorna har stängts av, tänds ett rött ljus på displayen för att varna om att kokzonen i fråga ännu är mycket het (fig. 12)

Hur man använder glaskeramikhällen:

Varje kokzon kontrolleras med en termostat och en energiregulator som tillåter att välja en variabel temperatur. (Fig. 14-15)

När kokpunkten nås, kan temperaturen minskas så att maten sjudar.

Erfarenheten lär vilken är den rätta tiden för att maten ska börja sjuda, men det beror naturligtvis på maten och kastrulltypen. Den riktiga kombinationen sparar tid och energi.

OBS: Koka aldrig maten i en aluminiumfolie eller ett plastkärl när du kokar på en glaskeramikhäll
OBS: Rör inte kokplattan om ljuset som anger restvärme på glaskeramikhällen är "på ", anger det att temperaturen i det relativa området ännu är hög.

OBS: Din glaskeramikhäll är beständig mot termiska chocker och okänslig både för värme och kyla. Den håller också om du av misstag faller en tung kastrull på den.

Ett speciellt hårt slag som orsakas av ett tungt föremål såsom ett saltkar eller en kryddbuk kan dock orsaka att hällen spricker om det hamnar på hällens kant eller hörn.

OBS: använd inte glaskeramikhällen som stödyta.

OBS: Om glaskeramikhällens yta är sprucken, frångöppla apparaten från elnätet för att undvika fara för elstötar.

KASTRULLTYPER

Kastrullerna som används för matlagningen ska ha vissa minimidiameter för att garantera en god funktion. Stekpannor som är större än kokzonen kan användas, men det är viktigt att garantera att kastrullens botten inte rör vid andra kokzoner och att den alltid är väl centrerad på kokzonen (Fig. 16—17)

Använd endast kastruller med helt platt botten. Kastrullernas botten får inte vara konkav eller konvex (Fig. 18)

INDUKTIONSHÄLL HÄLLENS VRED

Dessa vred utför kontroll av kokzonerna på glaskeramikhällen.

Kontroll zonen visas ovanför varje vred. Vrid vredet åt höger för att justera effekten för funktion av zonen; inställningarna går från minimalt 1 till maximalt 9 (fig. 19).

Arbetseffekten anges med en display på spishällen.

Värmeaccelerator:

Varje platta är försedd med en värmeaccelerator. Detta system tillåter zonen i fråga att ha en toppeffekt under en tid som är i proportion med den valda värmeeffekten. För att starta värme acceleratorn, vrid vredet åt vänster, välj inställningen "A" och släpp den sedan. Bokstaven "A" visas på spishällens display. Nu finns det 3 sekunder tid för att välja den värme inställningen som önskas. Efter att ha valt ett läge mellan 1 och 9, blinkar "A" och den valda inställningen turvis på displayen.

Medan värmeacceleratorn är igång, kan värmningsnivån ökas när som helst. Tiden för "full effekt" ändras följaktligen. Om effekten minskas genom att vrida vredet motsols, deaktiveras valet "A" automatiskt.

Effektfunktion:

Effekt funktionen tillåter användaren att använda varje zon för kontinuerlig värmning med högsta effekt under en tid som inte överskrider 10 minuter. Denna funktion kan användas till exempel, för att få en stor vattenmängd att koka snabbt, eller för att öka värmen under köttet.

Vrid vredet medsols och ställ in värmningsnivån på 9, använd sedan vredet för att reglera läget "P" och släpp det. "P" visas vid zonen på displayen. Efter 10 minuter, minskas effekten automatiskt, vredet återgår till värdet 9 och "P" försvinner.

I varje fall, kan effektfunktionen när som helst aktiveras genom att minska värmningsnivån.

När effektfunktionen väljs för en värmningszon (till exempel den främre vänstra zonen), kan effekten som förbrukas av den andra zonen (bakre vänsterzon) minskas för att ge maximal mängd tillgänglig energi till den första zonen.

Följaktligen, har effektfunktionen prioritet i förhållande till effekt acceleratorn. Om en kastrull tas bort från kokzonen, medan matningsfunktionen är på, deaktiveras funktionen.

SPISHÄLL

OBS: Metallföremål såsom bestick eller lock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan överhettas.

Kokzoner (fig.20):

Apparaten är försedd med 5 kokzoner med olika diameter och effekt. Deras lägen är tydligt utmärkt med ringar, medan värmeeffekten endast ges i zonen som anges på glaskeramikhällen. De 5 kokzonerna är av HIGH-LIGHT typ och de börjar värmas på några sekunder efter att de har aktiverats. Värmningsnivån på varje zon kan justeras från värdet minimum till värdet maximum genom att använda vreden på den främre panelen.

Under varje kokzon finns en spole som kallas induktor, som matas med ett elektroniskt system, som genererar ett variabelt magnetfält. När en kastrull placeras inuti detta magnetfält, koncentrerar sig högfrekvensströmmarna direkt på stekpannans botten och producerar värmen som behövs för att värma maten.

De 5 ljusen mellan kokzonerna tänds när temperaturen på en eller flera kokzoner överskrider 60 °C. Ljusen släcks när temperaturen faller under 60 °C.

När hällen används för första gången, ska den värmas till sin maximala temperatur under en tillräckligt lång tid för att bränna eventuella oljiga tillverkningsrester, som kan göra att maten drar åt sig obehaglig lukt.

Zonens nummer:	Effektförbrukning		Diameter
	Normal funktion:	Med effektfunktion:	
1	1100 W	1400 W	160 mm
2	1100 W	1400 W	160 mm
3	1400 W	2000 W	200 mm
4	2300 W	3000 W	250 mm
5	2300 W	3000 W	200 mm

KASTRULLTYP

Denna typ av apparat kan fungera endast med speciella kastruller

Kastrullens botten måste vara av järn eller stål/järn för att generera magnet fältet som behövs för uppvärmningsprocessen.

Stekpannor av följande material är inte lämpliga:


glas;

porslin;

keramik;

stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten.

För att kontrollera att en kastrull är lämplig, räcker det att placera en magnet i närheten av dess botten: om magneten attraheras, är kastrullen lämplig för induktionskokning. Om du inte har någon magnet tillgänglig, håll lite vatten i


kastrullen, placera den på en kokzon och koppla på den. Om symbolen  visas på displayen i stället för effekten, är kastrullen inte lämplig.

De kastruller som används för kokningen måste ha vissa minimidiameter för att garantera en tillfredsställande funktion.

Större stekpannor än kokzonerna kan användas, men det är viktigt att kontrollera att kastrullens botten inte rör vid de övriga kokzonerna och att den alltid är centrerad på själva zonen (Fig. 16-17).

Använd endast sådana stekpannor som speciellt har tillverkats för induktionskokning, med tjocklek, helt platt botten; om sådana inte är tillgängliga, får kastrullerna som används i varje fall inte ha konkav eller konvex botten (Fig.18).

Anordning för lämplig kastrull:

Varje platta är försedd med en anordning "kastrullnärvaro", som set till att kokningen inte kan börja utan att en lämplig kastrull finns på kokzonen och har placerats korrekt. Om användaren försöker aktivera kokzonen med en kastrull som inte har placerats korrekt eller med ett kokkärl som inte är av lämpligt material, visas om några sekunder på displayen symbolen  för zonen i fråga för att meddela till användaren att ett fel har inträffat.

Spillvärme

Varje platta är försedd med en anordning som varnar om spillvärme. Efter att kokzonen har stängts av, blinkar ett 'H' på displayen. Detta betyder att kokzonen i fråga fortfarande är mycket het.

Låsning av spishällen:

När hällen inte används, kan den vara "locked out" (låst) för att förhindra att barn kommer åt hällen. Medan kokzonerna är frånkopplade, vrid samtidigt vreden för zonerna 1 och 2 åt vänster tills "L" syns på displayen, släpp sedan vreden.

För att deaktivera låset upprepa samma procedur: kokzonernas displayer visar "0", som anger att låsningen av kokzonen är deaktiverad

Obs:

Håll inte socker eller söta blandningar eller ämnen som kan smälta (plast, aluminiumfolie) på spishällen när den är het. Om det eventuellt skulle ske bör spisen omedelbart stängas av och rengöras med den skrapa som följer med spisen medan kokzonen ännu är varm. Om glaskeramikhällen inte rengörs omedelbart kan det bildas rester som inte kan tas bort när spishällen har kallnat.

Viktigt!

Övervaka barn eftersom. Kokzonerna är mycket heta i en tid efter användningen, även om de är släckta. Se till att barnen inte rör vid dem.

WARNING: Koka aldrig maten i en aluminiumfolie eller ett plastkärl när du kokar på en glaskeramikhäll

MEDDELANDE: Rör inte kokplattan om ljuset som anger restvärme på glaskeramikhällen är "på ", anger det att temperaturen i det relativa området ännu är hög.

OBS: Placera alltid en stekpanna med botten som inte är helt platt eller slät på spishällen.

OBS: Om du märker en spricka på glaskeramikhällen, frånkoppla apparaten från elnätet och kontakta ett servicecenter.

OBS: Glaskeramikhällen är beständig mot termiska chocker och mot värme och kyla.

Om man faller en tung kastrull på spishällen går den inte sönder.

Om däremot ett hårt föremål, såsom ett saltkar eller en flaska slår mot spishällens kant eller hörn kan hällen gå sönder.

OBS: använd aldrig glaskeramikhällen som stödyta.

ANVÄNDNING AV AV DEN ELEKTRISKA TERMOSTATEN:

Den elektriska termostaten bibehåller en konstant temperatur inuti ugnen (Fig. 23).

Vrid reglageknoppen medurs för att välja önskad temperatur. Att termostaten är igång indikeras av en orange lampa, som släcks när temperaturen inuti ugnen är 10°C högre än den angivna temperatursinställningen. Den tänds åter när temperaturen inuti ugnen är 10°C lägre än den angivna temperatursinställningen. Om det korresponderande reglaget är i läge 0, har termostaten ingen effekt på ugnelementen.

Användning av den Elektriska ugnen:

Innan bruk:

- Avlägsna samtlig paketering från ugninteriören.
- Värm ugnen till 200°C i 30 minuter för att bränna bort rester från tillverkningsprocessen.
- Den automatiska programmeraren måste vara i manuell läge, för konventionell matlagning.
- Ugnen kommer inte att fungera om spisen är i automatiskt läge.

Vid bruk:

1 Vrid reglageknoppen (Fig. 23) medurs till det önskade funktionsläget. Den orangea lampan kommer att lysa upp och indikera att elementet är på.


2 Vrid temperatursknoppen (Fig. 22) medurs, till den önskade funktionen. När ugnen har nått önskvärd temperatur och är redo för användning kommer den orangea lampan att släckas. Det är normalt att lampan tänds och släcks under matlagning, då elementen jobbar för att bibehålla värmen.

3 För att stänga av ugnen vrids funktionsreglaget samt temperatursreglaget samtidigt, moturs, till •-symbolen.

Ånga kan uppstå vid matlagning. Som en åtgärd mot detta bör ugnslocket öppnas i två separata steg: Först, öppna ugnslocket ungefär 100 mm, så att den står öppen på glänt. Släpp ut ångan. Öppna sedan ugnslocket helt. Håll ansikte och huvud på säkert avstånd när ugnslocket öppnas.

Drapera aldrig ugninteriören med folie då detta kan skada emaljen. Koka aldrig mat på ugnsbasen. Pacera alltid disk och fat med mat i ugnsfacken. Lämna aldrig grillpannan eller övrig disk på ugnsbasen, då detta kan orsaka ugnen skada.

Förvärmning av ugnen:

Quickstart-alternativet erbjuder det snabbaste och mest effektiva sättet att förvärma huvudugnen (den vänstra ugnen). Aktivera Quickstart () på följande sätt :

1. Välj Quickstart-funktionen via funktionreglaget. Ange önskad temperatur. Låt den orangea termostatlampan tändas och släckas flera gånger. Detta tillåter ugnstemperaturen att stabiliseras innan matlagning.
2. Välj funktion, och för maten i ugnen.
3. Quickstart är olämplig att vid matlagning. Quickstart bör endast användas för förvärmning.

UGNSFUNKTIONER




Vid användning av någon av multifunktionsugnens alla funktioner (förutom grill och avtining) rekommenderas det att ugnen förvärms med hjälp av Quickstart-funktionen, innan ugnen sätts i ordinarie bruk.







Vid användning av "Fan Assisted"- eller "True Fan"- funktionerna rekommenderas det att ugnsvärmen reduceras med 20°C, om maträtten som förbereds följer ett recept som är tänkt för en konventionell ugn. Bekanta dig med ugnen för att få en bättre förståelse för vilka koktider som krävs för olika maträtter.

Våra ugnar har en imponerande bredd funktioner för optimal värmekonvektion. "True Fan"-funktionen, till exempel, passar bäst för gräddning av kakor och bullar. "Fan Assisted"-är mer lämpad för bryning, alltså passar denna funktion bättre vid tillagning av ugnstrostade köttretter och grönsaker.

Exempel: Att laga kalkon:

Vid tillagning av kalkon kan grillpannan användas som ugnsfat. Täck fatet med dubbla lager folie. Lämna utrymme vid ugnens sidor och takutrymmen för att tillåta cirkulation av varmluft. Se till så att inget folie nuddar vid ugnens sidor eller tak. I en 60 cm ugn kan en 9-11 kg kalkon lagas. I en 40 cm ugn kan en 6-9 kg kalkon lagas.

Symbol	Funktionsval	Finns i följande ugnar	Element i bruk	Användningssyfte
	Quickstart	60cm + 90cm	Övre + fläkt	Det rekommenderas att ugnen alltid förvärms innan bruk. Quickstart är inte en lämplig funktion för matlagning. När ugnen nått önskad temperatur bör det ske en övergång till någon av de funktioner som är bättre lämpade för matlagning. Placera, små, frysta matvaror på en ugnbricka och för in i det lägsta ugnsfacket. Använd aldrig värme vid avtining då detta kan vara hälsofarligt. Större matprodukter, som kalkon eller köttstek, bör tinas av i kylskåpet.
	Defrost	60cm + 90cm	Inget	
	Konventionel ugn	Samtliga	Övre + nedre	Bäst lämpad för bröd och enbottnade kakor.
	Nedre element	Samtliga	Övre + nedre	Använd på låga temperatur för långkok eller för att värma tallrikar. Använd på höga temperaturer vid gräddning av små, söta bakelser.

	Övre element	Samtliga	Övre	Använd vid bryning eller för att återuppvärma maträtter som moussaka och lasagne.
	Konventionell grill	Samtliga	Grill	Bäst lämpad för gräddning av scones, muffins och skorpor. Använd för maträtter som kräver mindre än 15 min gräddning. För maträtter som kräver längre gräddning rekommenderas funktionen "fläktassisterad grill".
	Rotisserie	30cm + 40cm (endast T-modell)	Grill	Rotisserie-motorn roterar maträtten under grillaggregatet för optimala resultat. Bäst lämpad för kyckling och övrig fågel. Rekommenderas även för lammlår.
	Fläktassisterad grill	60cm och 90cm	Grill + fläkt	Fläkten ser till så att varm luft cirkulerar maten, för jämn kokning. Funktionen är ideell vid grillning av korv och kycklingbitar. Att tillaga matprodukter med höga vattenhalter, t.ex kotlett eller bacon, med denna funktion, reducerar kondensation.
	Fläktassisterad ugn	60cm + 90cm	Övre + nedre + fläkt	Lämplig för tillagning av större mängder mat. Bäst lämpad för tillagning av nedfrysta matvaror.
	"True fan"-ugn	60cm + 90cm	Endast fläktelement	Funktionen är lämplig för tillagning av de flesta recept, och är ett effektivt matlagningssätt. Temperaturen hålls uniform genom hela ugnsutrymmet, vilket innebär att denna funktion är särskilt lämpad vid gräddning på flera hyllplan, samtidigt.
	Pizza	60cm + 90cm	Nedre + övriga	Pizza, bakelser och platta brödtyper (pita, naan, tunnbröd, etc.)

ANVÄNDNING AV GRILLEN:

Grillpannan består av ett järnaggregat, fixad på en emaljerad bricka.

Placera maten på aggregatet för att grilla. För långsammare grillning kan grillpannan placeras i ett lägre beläget ugnsfack, eller så kan temperaturen helt enkelt sänkas.

Funktionerna för fläktassisterad grillning och för konventionell grillning är avsedda att användas med ugnslöcket stängt. Detta försäkras effektiv förvärmning, samt maten kokas jämnt.

Innan grillen används bör elementen förvärmas i 5 minuter. Grillpannan bör alltid avlägsnas från ugnen om den inte är i bruk, då dess närvaro kan hämma optimal cirkulation av varmluft. Grillen bör användas med ugnslöcket stängt. Använd fläktassisterad grillning vid tillagning av tjocka köttstycken och matprodukter med hög vattenhalt, för att motverka kondensation.

Använd alltid ugnshandskar vid bruk av grillen. Täck aldrig grillpannan med aluminiumfolie då detta kan skada emaljen, samt ge skada åt grillaggregaten.

Var konsekvent med att rengöra grillpannan efter varje brukstillfälle. Om maträtter med hög fetthalt har tillagats bör grillen stå aktiv i 5 minuter, under högsta temperatur. Detta för att möjliggöra rengöring av aggregaten.

ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA UGNEN MED VARMLUFT

Då man använder ugnen för första gången så låt den värmas upp med en temperatur på 250° i maximalt 30 minuter för att få undan lukter som avges från den inre isoleringen.

Vid normal användning så välj önskad temperatur genom termostatens vred och vänta så att den orange lysdioden släcks innan man sätter in maten.

Ugnen är utrustad med 5 olika höjdnivåer (Fig. 21) på vilka man oberoende kan sätta dit galler eller plåtar. För att undvika att ugnen smutsas ned för mycket så rekommenderas det att tillaga köttet antingen på plåten eller grillen som sätts dit inuti plåten. I tabell Nr. 8 så återges tillagningstiderna och placering av plåten för olika typer av mat. Den personliga erfarenheten kommer följande att medföra en del variationer av värden som återges i tabellen. Det rekommenderas hur som helst att följa receptet som man tänkt laga.

Tabell för tillagning med **ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA UGNEN MED VARMLUFT**

	TEMP °C	HYLLPLAN	MINUTER
KÖTT			
FLÄSKSTEK	225	4/5	60-80
NÖTSTEK (ung)	225	4/5	60-80
NÖTSTEK	250	4/5	50-60
KALVSTEK	225	4/5	40-50
LAMMSTEK	230	4	50-60
ROSTBIFF	250	4/5	40-50
ROSTAD KANIN	250	4/5	60-80
ROSTAD GÅS	225	4	60-70
ROSTAD ANKA	250	4	45-60
ROAST KYCKLING	250	4/5	40-45

FISK	200-225	3	15-25
PASTRY			
ÄPPELPAJ	225	3	35-40
TEKAKA	175-200	3	50-55
BRIOCHE	175-200	3	25-30
SOCKERKAKA	220-250	3	20-30
TIGERKAKA	180-200	3	30-40
MUFFINS	200-220	3	15-20
RUSSINBRÖD	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
SAVOI-KAKOR	180-200	3	40-50
SAZUIARDI -MACKA	200-220	3	20-30
TOAST-MACKA	250	2	5
HEMBAKAT BRÖD	220	4	30
PIZZA	220	4	20

ANVÄNDNING AV ELEKTRISK UGN MED VARMLUFT

Då man använder ugnen för första gången så låt den värmas upp med en temperatur på 250° i maximalt 30 minuter för att få undan lukter som avges från den inre isoleringen.

Innan man påbörjar tillagningen så ställ ugnen på önskad temperatur och vänta tills den orange lysdioden släcks. Denna typ av ugn är utrustad med ett cirkulär motstånd inuti till vilket det finns anslutet en fläkt som sätter igång en cirkulering av varmluft i horisontal riktning. Tack vare denna funktion så tillåter varmluftsgn tillagning av olika maträtter samtidigt och utan att smaken påverkas för maträtterna. Endast på några modeller så appliceras det ett borttagbart metallfilter på den bakre skärmen och som är till för att kvarhålla fett under tillagning av stekar. Därför så rekommenderas det att regelbundet ta bort fett genom att tvätta rent med tvålvatten och skölja rikligt. För att ta bort metallfiltret är det tillräckligt att trycka lätt uppåt på fjädern och som indikeras av pilen. Cirkulering av den varma luften försäkras en jämn fördelning av värmen. Förvärmning av ugnen kan undvikas men för vissa bakelser så är det bäst att först värma upp ugnen innan man ställer in formen. Systemet med varmluft modifierar till viss del de traditionella tillagningssätten. Köttet behövs inte längre vändas vid tillagningen och för att tillaga en stek på grillspett så krävs det distanza.

Tabell för tillagning med ANVÄNDNING AV ELEKTRISK UGN MED VARMLUFT			
	TEMP °C	HYLLPLAN	MINUTER
KÖTT			
FLÄSKSTEK	160-170	3	70-100
NÖTSTEK (ung)	170-180	3	65-90
NÖTSTEK	170-190	3	40-60
KALVSTEK	160/180	3	65-90
LAMMSTEK	140-160	3	100-130
ROSTBIFF	180-190	3	40-45
ROSTAD KANIN	170-180	3	30-40
ROSTAD GÄS	160-170	3	80-100
ROSTAD ANKA	170-180	3	160-240
ROAST KYCKLING	180	3	70-90
FISK	160/180	2/3	15-25
PASTRY			
ÄPPELPAJ	180-200	3	40-50
TEKAKA	200-220	3	40-45
BRIOCHE	170-180	3	40-60
SOCKERKAKA	200-230	3	25-35
TIGERKAKA	160-180	3	35-45
MUFFINS	180-200	3	20-30
RUSSINBRÖD2	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
SAVOI-KAKOR	150-180	3	50-60
SAZUIARDI -MACKA	180-200	3	18-25
TOAST-MACKA	230-250	2	7
HEMBAKAT BRÖD	200-220	2	40
PIZZA	200-220	3	20

ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA STATISKA GRILLEN

I båda fallen styrs ugnen med ugnstermostatens vred (se även användning av gas- eller elugn). Såsom gasgrillen kan även den elektriska grillen användas för att grilla på ugnens galler eller genom att använda grillspettet. Den elektriska grillens effekter är 25000W:

Grillning på gallret: I detta fall placeras det medföljande gallret på nivå 1 eller 2 och maten som ska grillas placeras på den. Under på en lägre nivå placeras en grillplåt som samlar upp kokvätskan. Koppla på grillelementet genom att koppla termostaten på det därtill avsedda läget.

Grillning med grillspett: Används för att grilla genom att använda det roterande spettet (Fig. 24). För in spethållaren (G) på sidogallren på nivå 3. Placera maträtten på spettet och för in det i ugnen så att spettets spets går in i den lilla axeln som skjuter ut på den vänstra sidan av ugnen och genom att stöda spettet på spethållaren. För in grillplåten i en av de nedre skenorna, välj på termostaten funktionen elektrisk grill och tryck på knappen som sätter igång grillspettet

VARNING: De åtkomliga delarna kan bli mycket varma under grillningen. Håll barnen borta från köket.

ANVÄNDNING AV ELEKTRISK VARMLUFTSGRILL

Den elektriska varmluftsgrillen är en speciell funktion som endast finns på multifunktionella ugnar. Ställ kommutatorn 9+0 på tillhörande position så att motståndet grill på 2900W sätts på för spisar M6 och på 3000W för spisar M9 och även motorfläkten. Vanligtvis så för att tillaga en optimal grillning så ställ ugnsgrillen i medelposition medan ugnsplåten på en lägre nivå.

VIKTIGT: Vid användning av den elektriska varmluftsgugnen så ställ inte termostatsens vred på över 175 °C och som befinner sig mellan positionerna 150 °C och 200 °C för att undvika att utrustningens framsida överhettas; varmluftsgrillning skall ske med stängd lucka.


ANVÄNDNING AV MINUTRÄKNARKLOCKAN

Minuträknarklockan gör så att man genom en akustisk signal meddelas om att tillagningen av maten är klar då en viss tid gått. För att använda den så ladda minuträknaren genom att vrida vredet (Fig. 25) ett helt varv i riktningen motsols. Vrid följande vredet i riktningen motsols i jämnhöjd med önskad tillagningstid.

VIKTIGT: den akustiska signaleringen avbryter inte tillagningen. Det är tillagarens uppgift att manuellt stänga av tillagningen genom att vrida på tillhörande vred.

ANVÄNDNING AV TIMER KOKTID SLUT (Fig. 26)

Timern tillåter att välja automatisk avstängning av ugnen i slutet av koktiden.

Om man inte vill använda automatisk avstängning av ugnen, ska man välja läget med symbolen . För automatisk avstängning ska man välja önskad koktid och ställa in funktionen och ugnstemperaturen. Slutet på nedräkningen bekräftas med en tonsignal som upprepas

ANMÄRKNING: denna funktion är tillgänglig endast för elugnen

ANVÄNDNING AV DEN ANALOGA KLOCKAN (Fig. 27)

För att ställa in tiden som visas med klockans visare tryck snabbt ner knoppen 2 gånger tills ikonen "CLOCK" blinkar.

För att öka eller minska klocktiden som visas med 1 minut åt gången vrid knoppen medurs eller moturs och minutvisaren rör sig 1 minut åt gången medurs eller moturs.

När det har gått 10 minuter från den senaste inställningen går den elektroniska timern automatiskt ut ur klockans inställningsläge.

Programmeringen av Minute Minder tillåter att ha ett enkelt larm i slutet av en programmerad tid

För att programmera ett "larm" tryck snabbt ned knoppen 1 gång tills ikonen "ALARM" blinkar. Vrid sedan knoppen, ställ in tiden för larmet och tryck snabbt in knoppen 1 gång för att bekräfta; ikonen "larm" förblir på under hela den inställda tiden. I slutet av den inställda tiden ges en akustisk signal. Tryck på nytt snabbt ned knoppen 1 gång för att återgå till klockfunktionen.

För att radera programmeringen av minute minder håll knoppen nedtryckt tills ikonen "larm" släcks

ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN (Fig. 28)

Programmeringen utförs genom att trycka ner knappen för den önskade funktionen och efter att ha släppt den räcker det att börja ställa in tiden med knapparna + och - inom 5 sekunder

KNAPPAR + OCH -

När knapparna + och - används ökar och minskar tiden med en variabel hastighet enligt hur länge knappen hålls nedtryckt.

STÄLLA IN KLOCKAN

Genom att trycka samtidigt ner knapparna för tillagningstid, avslutad tillagning och knappen + o - ställs den önskade klocktiden in. Med denna åtgärd raderas eventuella tidigare inställda program.

MANUELL FUNKTION

Tryck samtidigt ner knapparna för tillagningstid och avslutad tillagning. Reläkontakterna fränkopplas, symbolen "A" släcks och symbolen "KASTRULL" lyser. Den manuella funktionen kan endast ske i slutet av den automatiska programmeringen eller efter att ha raderat den.

HALVAUTOMATISK FUNKTION MED TILLAGNINGSTID

Tryck på knappen för tillagningstid och ställ in den önskade tiden med knapparna + e - . Symbolen "A" lyser med fast sken och även symbolen för tillagningstid. Reläet kopplas automatiskt på. När tidpunkten för avslutad tillagning sammanfaller med klocktiden fränkopplas reläet och symbolen för tillagningstid, symbolen AUTO blinkar och den akustiska signalen börjar fungera.

HALVAUTOMATISK FUNKTION MED AVSLUTAD TILLAGNING

Tryck ner knappen för avslutad tillagning och ställ in önskad tidpunkt för avslutad tillagning med knappen + . Symbolerna "A" och tillagningstid lyser med fast sken. Reläkontakterna kopplas på. När tidpunkten för avslutad tillagning sammanfaller med klocktiden fränkopplas reläet och symbolen för tillagningstid. När koktiden har gått, blinkar symbolen "A", symbolen för tillagningstid och reläet fränkopplas och den akustiska signalen sätter igång.

AUTOMATISK FUNKTION MED TILLAGNINGSTID OCH AVSLUTAD TILLAGNING

Tryck på knappen för tillagning och välj önskad tillagningstid med knapparna + och - . Symbolerna AUTO och tillagningstid lyser med fast sken medan reläet kopplas på. Tryck på knappen för avslutad tillagning; på displayen syns den närmaste tiden för avslutad tillagning. Välj den önskade tiden för avslutad tillagning med knappen + . Reläet och symbolen för tillagningstid fränkopplas. Symbolen tänds igen när tiden motsvarar kokningens starttid. När koktiden är slut blinkar symbolen "A", den akustiska signalen sätter igång och symbolen för tillagningstid och reläet fränkopplas.

TIMER

Välj timerns knapp och ställ in tiden med knapparna +/- . Medan tiden går visas symbolen för bjällra. När den valda tiden har gått hörs en akustisk signal

AKUSTISK SIGNAL

Den akustiska signalen börjar fungera i slutet av en programmering eller av funktionen minuträknare och dess varaktighet är 7 minuter. För att avbryta den tidigare, ska man trycka in vilken som helst av funktionsknapparna.

BÖRJAN PÅ PROGRAM OCH KONTROLL

Programmet börjar någon stund efter inställningen. I vilket ögonblick som helst är det möjligt att kontrollera det inställda programmet genom att trycka in motsvarande knapp.

PROGRAMMERINGSFEL



Ett programmeringsfel har uppstått om tiden som klockan visar är mellan tiden för början och slut på koktid. Felet signaleras omedelbart akustiskt genom att symbolen "A" blinkar. Inställningsfelet kan korrigeras genom att ändra tillagningstiden eller tiden för avslutad tillagning. Vid inställningsfel fränkopplas reläerna.

RADERING AV ETT PROGRAM

Man kan radera ett program genom att trycka på knapparna för avslutad tillagning och tillagningstid. I slutet av ett inställt program raderas det automatiskt.

ELEKTRONISK PROGRAMMERARE MED 3 KNAPPAR (Fig. 29)

Definition av symbolerna på displayen:

1	A*	Det automatiska programmetni funktion. (* : i vissa versioner visas texten Auto v ertikalt.)
2		Om den visas är ugnen aktiverad för manuell funktion.
3	•	Om den blinkar är programmeraren inställd på visning av aktuell tid.
4		Om den lyser betyder det att en ti mer för signalering är på.
5	-	Knpp för att minska siffrorna under inställningen av timern. Används även för att välja den önskade nivån på ljudsignalen (3 nivåer).
6	M	Knappen "Mode" för att komma till åtgärder na förprogrammering som förses av
7	+	Ökningsknapp för siffrorna under inställning av timern

första påkoppling

När ugnen ansluts till elnätet eller efter ett eventuellt strömavbrott blinkar siffrorna på displayen och bokstaven "A". I detta tillstånd kan ugnen inte kopplas på.

För att ställa in den aktuella tiden och/eller aktivera ugnen till funktion tryck ned och håll nedtryckt, under minst 2 sekunder knappen "M". Bokstaven "A" släcks och siffrorna på displayen lyser med fast sken. Medan pricken (3) blinkar tryck på knappen - eller knappen + för att korrigera tiden som visas. Den inställda uppgiften accepteras av programmeraren efter en liten tid efter att knappen har släppts.

Märkväl! Ugnen kan utföra sina kokningsfunktioner endast när symbolen (2) på programmerarens display är tänd.

Timer för signalering

Timern fungerar endast som akustisk signal, som kan ställas in för en period på max. 23 timmar och 59 minuter. När den inställda tiden har gått släcks symbolen (4) och en akustisk signal aktiveras som släcks automatiskt efter 7 minuter eller genom att trycka på en valbar knapp.

För att ställa in timern tryck på knappen "M" i misnt 2 sekunder eller tills symbolen (4) börjar blinka.

Ställ in efter hur många timmar och/eller minuter ljudsignalen ska aktiveras genom att använda knappen + eller knappen - för att öka eller minska siffrorna på displayen. Släpp knappen + eller - när den önskade tiden har nåtts. Efter några sekunder visas den aktuella tiden tillsammans med symbolen). Nedräkningen börjar omedelbart.

Halvautomatisk kokning

TILLAGNINGStid:

Efter att ha valt en kokfunktion bland de tillgängliga och ställt in den önskade temperaturen, för att komma till programmeringsläget tryck ned knappen M i minst 2 sekunder. Symbolen (4) tänds. Släpp och tryck på nytt på knappen M. På displayen börjar symbolen A blinka och följande text visas: "dur": Sedan ändras displayen och följande siffror visas: 0·00. Ställ in den önskade koktiden genom att trycka ned knapparna - eller + (max. Inställningsbara tid: 10 timmar).

Den inställda tiden behandlas automatiskt med programmeraren efter några sekunder eller tryck flera gånger på knappen "M" tills du återgår till visning av den aktuella tiden. Symbolerna "A" och (2) lyser. När den inställda koktiden är slut hörs en akustisk signal och ugnen släcks automatiskt.

Seföljande avsnitt: deaktivering/aktivering av ringljudet och återaktivering av ugnen.

AVSLUTAD tillagning:

Efter at ha valt en kokfunktion bland de tillgängliga och ställt in den önskade temperaturen för att komma till programmeringsläget tryck ned knappen "M" i minst 2 sekunder. Symbolen) tänds. Släpp och tryck på nytt ned knappen "M". På displayen börjar symbolen "A" blinka och följande text visas: "dur", Tryck på nytt på knappen "M". På displayen visas texten: "End", Sedan ändras den till visning av siffrorna: 0·00.

Ställ in tiden för avslutad tillagning genom att trycka på knapparna - eller + (max. Inställbara tid: 10 timmar).

Den inställda tiden behandlas automatiskt av programmeraren efter några sekunder ller tryck flera gånger på knappen M tills du återgår till visning av den aktuella tiden. Kokningen börjar genast medan den aktuella tiden efter några sekunder visas igen på programmerarens display. Symbolerna A och (2) lyser.

När tiden för koktid slut har nåtts hörs en akustisk signal och ugnen släcks automatiskt. Se följande avsnitt: deaktivering av ringljudet och återaktivering av ugnen.

Automatisk kokning

Ställ in tillagningsTIDEN enligt anvisningarna i kapitlet tillagningsTID och mata sedan in tidpunkten för avslutad tillagning enligt anvisningarna i det föregående kapitlet. (Maximal inställningstid för avslutad tillagning: 24 timmar). Ugnen kopplas automatiskt på vid en bestämd tidpunkt som motsvarar skillnaden mellan tiden för avslutad tillagning och tillagningstiden. Under väntetiden, förstart av uppvärmning av ugnen visas symbolen A på displayen för att ange att ett automatiskt program pågår samt den aktuella tiden. Medan påkopplingen av ugn visas genom att symbolen (2) börjar lysa. När den programmerade tiden för avslutad tillagning har nåtts, hörs en akustisk signal och ugnensläcks automatiskt.

Se följande avsnitt: deaktivering ringljud och aktivering av ugnen.

Deaktivering av ringljud

För att manuellt deaktivera den akustiska signalen tryck på vilken som helst knapp.

Återaktivering av ugnen

I slutet av en halvautomatisk eller automatisk kokning visas den blinkanden symbolen A utöver den aktuella tiden. I detta tillstånd är strömmatningen mot ugnens värmeelement frånkopplad, även ljuset. För att återaktivera ugnen håll knappen M nedtryckt tills symbolen (2) tänds och bokstaven A släcks.

PROGRAMMERARENS ÖVRIGA FUNKTIONER

Radering av ett kokprogram

Halvautomatisk eller automatisk

För att radera ett halvautomatiskt eller automatiskt program, symbol A lyser, tryck samtidigt på knapparna - och + i minst 2 sekunder eller ända tills symbolen (2) tänds och bokstaven A släcks

Annullering av timern för signalering

För att annullera räkneverket för timern för signalering, symbol) lyser, tryck på knappen M under minst 2 sekunder eller ända tills symbolen syns i blinkandegillstånd). Tryck samtidigt på knapparna - och + .

Kontroll av funktionernas status

Den inställda eller kvarstående tiden för varje funktion som erbjuds av programmeraren kan visas på displayen genom att övergå till programmeringsläget med knappen M. Tryck och håll knappen M nedtryckt i minst 2 sekunder eller tills symbolen (4) lyser. På displayen visas den kvarstående tiden eller en serie nollor om timern är deaktiverad. Tryck på knappen M. På displayen visas texten "dur" och sedan turvis den kvarstående tiden eller en serie nollor (timer deaktiverad). Genom att trycka på nytt på knappen M visas tiden för avslutad tillagning som programmerats med texten "End".

Ändring av aktuell tid och justering av ringljudets volym

Med programmeraren i läget standard, symbolen (2) lyser, tryck samtidigt på knapparna - och + i minst 2 sekunder eller ända tills symbolen (3) blinkar.

För att ändra tiden: tryck på knappen + eller knappen - .

För att justera ringljudets volym: tryck på knappen M. Följande text visas på displayen: "ton ..." och ett nummer; välj sedan med knapparna - önskad volym.

N. B. nummer 1 står för högre volym; det är möjligt att välja mellan 3 olika volymnivåer.

Obs:

Om ett elavbrott uppstår, annulleras programmeringen, även för klockan. När elektriciteten har kopplats på igen, måste programmeraren programmeras på nytt.

BRUK AV TERMOMETER (Fig. 30)

Spisen är utrustad med en anordning vars syfte är att mäta temperaturen i ugnens mitt.

Elektrisk ugn

Vid aktivering av ugnen tänds en orange lampa som signalerar att värmelementen är på; Temperaturvisaren kommer att börja närma sig den satta temperaturen.

Den orangea lampan kommer kontinuerligt att tändas och släckas. Detta signalerar att elementen är i gång för att hålla en jämn och stabil temperatur inuti ugnen.

Ibland kan lampan släckas i några minuter innan det att termometern har nått den satta temperaturen. Detta är pga att värmelementen är reglerade på så sätt att värmen först måste distribueras runt ugnens inre, innan fortsatt upphettning.

När temperaturvisaren kommer till en halt betyder det att värmen är jämnt distribuerad. Om ugnstemperaturen sjunker eller höjs kommer detta uppvisas på motsvarande sätt av temperaturvisaren.

Vi inaktivering av ugnen, kommer den angivna temperaturen att sjunka framtills rumstemperatur är uppnådd.

OBS!

Den temperatur som anges av termometern är ugninteriörens medeltemperatur. Den indikerar alltså inte temperaturen vid en särskild punkt inuti ugnen.

ANVÄNDNING AV DEN SJÄLVRENGÖRANDE UGNEN

I spishällar där sådana finns är den självrengörande ugnen olika än den normala eftersom dess inre ytor är behandlade med ett speciellt mikroporöst lack som suger ut och avlägsnar fettrester under kokningen. Om det kommer ut fett i vätskeform är den självrengörande funktionen inte tillräcklig och då måste man rengöra fettfläckarna med en fuktig svamp och sedan värma ugnen till maximal temperatur, vänta tills ugnen har kallnat och sedan torka på nytt med en fuktig svamp.

RENGÖRING AV APPARATEN

Innan några rengöringsåtgärder utförs ska apparaten fränkopplas från elnätet och huvudkranen för gas stängas. Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten.

Rengöring av spishällen:

Eventuell vätska som kommit ut från kastrullerna ska alltid torkas med en trasa.

Ugnslucka med infällt glas:

Inre rengöring av ugnens kristaller:

Ugnens inre glas kan tas bort för att rengöra insidans kristaller. Denna åtgärd ska utföras med kall ugn och med en fuktig trasa utan slipande medel. För att ta bort det inre glaset lås gångorna genom att föra in spiken som följer med gångorna (Fig. 31-32). Ta sedan bort det inre glaset enligt (Fig.33-34-35-36-37-38).

För att montera luckan tillbaka utför åtgärderna i omvänd ordningsföljd. (Fig.39-40-41-42)

Inre rengöring av ugnen:

För att underlätta rengöringen av ugnen är det praktiskt att ta loss luckan enligt anvisningarna nedan. För in spiken som levererats med ugnen i gångorna (Fig. 31-32). För luckan i halvöppet läge och dra med händerna luckan mot dig tills den lossnar från fästet. För att montera tillbaka ugnsluckan utför åtgärderna i motsatt ordningsföljd. Dessutom kan sidogallren lätt lossas genom att lossa ringmuttrarna som fäster dem vid ugnen.

VEJLEDNING TIL OPSTILLING VEDLIGEHOLDELSE OG BRUG AF KOMFURER TIL FRI OPSTILLING 90x60 cm (TYPE M9SV)

Denne vejledning kan indeholde oplysninger vedrørende ekstrafunktioner, som ikke vedrører det produkt, du har købt.

LÆS BRUGERVEJLEDNINGEN FØR APPARATET OPSTILLES OG TAGES I BRUG.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle skader på personer, ting eller dyr, som skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i denne vejledning.

Disse anvisninger er kun gyldige for de lande som er vist med identifikationssymbolerne på forsiden af brugervejledningen og på apparatets etikette.

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuel manglende nøjagtighed i denne vejledning, som skyldes trykfejl eller oversættelsesfejl. Figurene i brugervejledningen er også kun vejledende.

Producenten forbeholder sig ret til at udføre eventuelle ændringer af produkterne, som skønnes nødvendige og nyttige, uden at de på afgørende vis ændrer de sikkerhedsmæssige og funktionelle egenskaber.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Montering af komfur.....	SIDE 19
Ventilation af lokalerne.....	SIDE 19
Placering og udluftning.....	SIDE 19
Indstillelige støttefødder.....	SIDE 19
Sokkel.....	SIDE 20
Panel.....	SIDE 20
Væltetsikringssystem.....	SIDE 20
Strømtilslutning - strømforsyningskabel - trefaset tilslutning.....	SIDE 20
KAPITEL 4 Montørvejledning.....	SIDE 21
vedligeholdelse og udskiftning af dele.....	SIDE 21
KAPITEL 5 brug og vedligeholdelse.....	SIDE 21
Beskrivelse af betjeningspanelet.....	SIDE 21
Glaskeramikplade.....	SIDE 22
Induktionsplade.....	SIDE 23-24
Varmluftovn - elektrisk blæser.....	SIDE 24-25
Statisk el-grill - ventileret el-grill.....	SIDE 26-27
Timer for afslutning af tilberedning.....	SIDE 28
Analogt ur - elektronisk programmering - programmering med 3 taster	SIDE 29-30
termometer.....	SIDE 30
rengøring.....	SIDE 31

DETTE APPARAT ER UDELUKKENDE BEREGNET TIL IKKE-PROFESSIONEL BRUG I PRIVATE HJEM.



Dette apparat er klassificeret i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU om elektrisk- og elektronisk affald (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv fastlægger reglerne for indsamling og genbrug af kasserede apparater i hele EU.

Symbolet med den overstregede skraldespand på produktet angiver, at affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke må smides væk som husholdningsaffald (dvs. sammen med "blandet kommunalt affald"), men skal forvaltes særskilt så det kan genanvendes, eller det skal behandles på en særlig måde for at fjerne og på sikker vis bortskaffe stoffer, som er skadelige for miljøet og udtrække de råmaterialer, der kan genbruges.

I Italien skal WEEE indleveres til genbrugsstationer (også kaldes genbrugspladser), der drives af kommunerne eller af renovationselskaberne. Når du køber et nyt apparat, kan du levere indlevere dit WEEE til sælgeren, der er forpligtet til at indsamle det gratis (indsamling "én for én"). WEEE fra "meget små" (dvs. hvor ingen mål er

over 25 cm) kan indleveres gratis til sælger, selv når du ikke køber noget (indsamling "én for nul" - men det er kun obligatorisk for butikker med salgsområder på over 400 kvadratmeter).

ADVARSEL

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Man skal passe på ikke at berøre varmelegemerne. Børn på under 8 år skal holdes på sikker afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning
- **Apparatet må anvendes af børn på 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller kendskab til brugen af apparatet, såfremt de bliver overvåget eller har modtaget vejledning i brug af apparatet, således at de forstår de risici, der er forbundet med brug af det**
- **Børn må ikke lege med apparatet.** Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet bliver meget varmt under brug. Man skal passe på ikke at røre varmelegemerne inden i ovnen
- **ADVARSEL:** De tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen. Små børn skal holdes på sikker afstand.
-
- Brug ikke slibende materialer eller skarpe metalredskaber til at rengøre ovnens glaslåge, da de kan ridse overfladen og få glasset til at gå i stykker.
-
- Anvend kun den anbefalede varmesonde til denne ovn.
-
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
-
- **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er slukket, før pæren udskiftes, for at undgå risiko for elektrisk stød.

- TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN

OPLYSNINGER TIL MONTØREN

Opstillingen, alle indstillinger, indgrebene og vedligeholdelsen beskrevet i denne del må udelukkende udføres af kvalificeret personale (lov nr. 46 og præsidentdekret 447).

Forkert opstilling kan forårsage skader på personer, dyr eller ting, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for.

Sikkerhedsanordningerne og de automatiske indstillingsanordninger i apparaterne må i løbet af anlæggets levetid udelukkende ændres af producenten, eller af en autoriseret leverandør.

OPSTILLING AF KOMFURET

Efter at have taget de forskellige løse dele ud af deres ind- og udvendige emballage skal man sikre sig, at komfuret ikke er i stykker. I tvivlstilfælde skal man undlade at anvende apparatet og henvende sig til kvalificeret personale.

Emballagens materialer (polystyrenskum, tasker, pap og søm) skal opbevares utilgængeligt for børn, da de kan være farlige.

Apparatet skal monteres enkeltstående, op ad en væg med en afstand på under 20 mm (fig. 2, installationsklasse 1) eller mellem to vægge (fig. 1 Installationsklasse 2, under klasse 1). Der må kun være én sidevæg som overstiger arbejdsfladens højde, og den skal have en afstand på mindst 70 mm fra kanten af komfuret (fig. installationsklasse 2, under klasse 1).

Målene på tegningen er i millimeter.

Siderne på eventuelt tilstødende møbler og væggen bag ved komfuret skal være i varmebestandigt materiale, som er i stand til at modstå en overtemperatur på 65 K.

Apparatet kan monteres både som klasse 1 og som klasse 2, underklasse 1.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE OPSTILLINGEN AF APPARATET

Komfuret må opstilles frit og enkeltstående eller indsat mellem køkkenskabe eller mellem et køkkenskab og en muret væg. Opstillingen af apparatet skal ske i overensstemmelse med anvisningerne i standarderne UNI 7129 og UNI 7131.

Apparatet er ikke forbundet til et udsugningsanlæg. Det skal derfor tilsluttes i overensstemmelse med standarderne UNI 7129 og UNI 7131.

Man skal være særligt opmærksom på reglerne om udluftning og ventilation af lokalerne. Eventuelle hylder placeres over komfuret skal have en afstand til komfuret på mindst 700 mm.

VENTILATION AF LOKALERNE

For at sikre korrekt funktion af apparatet, skal lokalet hvor det er opstillet konstant være ventileret. Lokalets volumen må ikke være under 25 m³.

Naturlig lufttilstrømning gennem permanente åbninger i væggene på lokalet som skal ventileres: **disse åbninger skal føre udendørs og de skal have et tværsnit på mindst 100 cm²** (fig. 3). Disse åbninger skal være lavet, således at de ikke kan blokeres.

Indirekte ventilation ved at indsuge luft fra tilstødende lokaler er også tilladt. Det er i så fald obligatorisk at overholde anvisningerne i standarderne UNI 7129 og 7131.

PLACERING OG UDLUFTNING

Gaskomfurer skal altid udsuge røg og damp fra forbrændingen gennem en emhætte forbundet til et aftræksrør, en skorsten eller direkte uden for (fig. 4). Såfremt det ikke er muligt at montere en emhætte, er det også tilladt at anvende en ventilator monteret på et vindue eller direkte uden for, som skal være i drift samtidig med apparatet. (fig. 5). Også i dette tilfælde er det obligatorisk nøje at overholde anvisningerne vedrørende ventilation i standarderne UNI 7129 og 7131.

STØTTEFØDDER SOM KAN INDSTILLES I HØJDEN (fig. 6)

Støttefødderne ligger i en emballage, som befinder sig i ovnrummet. Støttefødderne skal monteres på apparatet, når det er i nærheden af opstillingsstedet, de skal ikke anvendes til længere transport. Efter at have fjernet emballagen, løftes

apparatet, så støttefødderne kan sættes i deres holderen nedenunder apparatet, hvorefter apparatet forsigtigt stilles op på støttefødderne. Det anbefales at anvende et stykke træ eller en palle på sokkelen uden at vippe komfuret.

MONTERING AF SOKKEL (kun til visse modeller)

Efter at have monteret støttefødderne, skal sokkelen monteres som vist på Fig. 7

MONTERING AF PANEL

Se vejledningen i emballagen

MONTERING AF VÆLTESIKRINGSSYSTEMET

For at undgå at apparatet vælter ved et uheld, er det nødvendigt at montere det medfølgende væltesikringsystem. Systemet skal monteres som vist på figur 8.

ELEKTRISK TILSLUTNING AF APPARATET

Den elektriske tilslutning skal foretages i overensstemmelse med gældende regler og love.

Før tilslutningen udføres, skal man sikre sig at:

- El-installationens og stikkontaktens effekt er egnede til apparatets maksimale effekt (se mærkatet som sidder i bunden af varmeskuffen).
- Stikkontakten eller anlægget har en fungerende jordforbindelse i overensstemmelse med aktuelt gældende regler og love på området. Producenten fralægger sig ethvert ansvar ved manglende overholdelse af disse anvisninger.

Når strømtilslutningen til el-nettet sker via en stikkontakt:

- Hvis strømforsyningskablet ikke har et stik, skal man montere et normalt stik, som er egnet til den strømforsyning, der er angivet på etiketten. Tilslut ledningerne som vist i skemaet på Fig. 9 og vær opmærksom på at overholde nedenstående:

bogstavet L (fase) = brun ledning

bogstavet N (neutral) = blå ledning

symbolet \perp (jord) = grøn og gul ledning

- Strømforsyningskablet skal placeres således, at det ikke på noget punkt kan opnå en temperatur på over 75 K.
- Anvend ikke strømskinner, adaptere eller stikdåser da disse give falske kontakter og farlig overophedning.

Når tilslutningen udføres direkte til el-nettet:

- Det er nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III.
- Husk, at jordforbindelsesledningen ikke må afbrydes af kontakten.
- Alternativt kan el-tilslutningen også beskyttes med en differensafbryder med høj følsomhed.

Det anbefales stærkt at tilslutte det grønne og gule jordforbindelseskabel til et fungerende jordingsanlæg.

ADVARSEL: Ved udskiftning af strømforsyningsledningen anbefales det, at jordlederen (gul og grøn) tilsluttet til klemrækken holdes cirka 2 cm længere end de andre ledere.


TYPER AF STRØMFORSYNINGSLEDNINGER

Apparatets strømforsyningsledning skal have en PVC-kappe, dvs. af typen H05VV-F (*), og dens tværsnit skal overholde værdierne anvist i tabel nr. 4.

(*) En undtagelse er ledningen 3x4 mm², som er af typen H07RN-F, dvs. med neoprenkappe.

TABEL NR. 3 Typer og tværsnit for strømforsyningsledninger.

Betjening af kogeplader	Funktion Ugn	Strømforsyningssystem og kablernes tværsnit		
		230V ~	400V 2N~	400V 3N~
Glaskeramikplade	Varmluftovn multi-9	3G10mm ²	4G4mm ²	5G1,5mm ²
Ceran	Varmluftovn multi-9	3G10mm ²	4G4mm ²	5G2,5mm ²

ADVARSEL: Ved at sætte -mærket på dette produkt, erklærer vi, for eget ansvar, at det overholde alle europæiske regler vedrørende sikkerhed og sundhed samt de miljøkrav, som gældende lovgivning fastlægger for dette produkt.

TREFASET ELEKTRISK TILSLUTNING

Komfurerne med mulighed for tilslutning til trefasesystemer bliver normalt klargjort på fabrikken til tilslutning til enkeltfase 230V og leveret med strømforsyningskabel. Afhængigt af det anvendte tilslutningssystem skal man anvende strømforsyningsledningen anvist i tabel nr. 3.

Det valgte tilslutningssystem kræver, at man flytter jumperne på klemrækken, som vist i diagrammet i figur 10.

KAPITEL 4

- TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN

VEDLIGEHOVELSE AF APPARATET

ADVARSEL: VIGTIGE ADVARSLER

Til komfurer som står på en sokkel

ADVARSEL: Hvis apparatet er opstillet på en sokkel, skal man træffe de nødvendige forholdsregler for at sikre, at apparatet ikke glider ned af sokkelen.

Til komfurer med elektrisk ovn

Apparatet bliver varmt under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne inden i ovnen

Til komfurer med elektrisk ovn

ADVARSEL: De tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Børn skal holdes på sikker afstand.

Til ovne med programmer:

Ovnen er udstyret med en lågeåbningssensor, der slukker for de øverste varmeelementer i ovnen, når lågen er åben.

Til varmeskuffen (eller klappen i dette tilfælde)

ADVARSEL: De indvendige dele af varmeskuffen kan blive varme under brugen.

Til glaslågerne

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere med skarpe kanter til at rengøre ovnlågens glas, da det ridse overfladen, og risikerer at få glasset til at gå i stykker.

Brug ikke dampensere til at rengøre apparatet.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

Før der udføres nogen form for vedligeholdelse, skal apparatet kobles fra gas- og strømforsyningen.

For at udskifte dele som knapper og blussenes dæksler skal man blot tage dem ud af deres lejer. Det er ikke nødvendigt at afmontere nogen del af komfuret.

For at udskifte pæren i ovnen skal man blot skrue pærens beskyttelsesdæksel inde i ovnen af (Fig. 11).

ADVARSEL: Apparatet skal afbrydes fra el-nettet, før pæren udskiftes.

ADVARSEL: Man skal sikre sig, at apparatet er afkølet, før der udføres nogen form for udskiftning.

ADVARSEL: Strømforsyningsledningen som leveres sammen med apparatet er tilsluttet til det via en tilslutning af type X, og den kan derfor udskiftes uden brug af specialværktøj med en ledning af samme type som den der er monteret.




Hvis strømforsyningsledningen bliver slidt eller beskadiget skal den udskiftes i henhold til beskrivelsen i tabel nr. 3.

For at udskifte strømforsyningsledningen skal man tage låget af klemrækken og udskifte ledningen. For ledningen med et tværsnit på 3x2,5mm² er det nødvendigt at afmontere apparatets bagpanel, udskifte ledningen i klemrækken og derefter genmontere bagpanelet.

ADVARSEL: Ved udskiftning af strømforsyningsledningen skal montøren holde jordlederen længere end de andre faser, og han eller hun skal desuden overholde advarslerne vedrørende strømtilslutning.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET


På betjeningspanelet viser et lille symbol funktionen af hver knap eller tast. Herunder vises de forskellige betjening, som kan være på komfuret:

Symbolet  eller  eller  viser blussenes placering på komfuret, den udfyldte cirkel identificerer det pågældende blus.

Symbolet  eller  eller  viser drift af ovnen

Symbolet  viser den elektriske termostat til varmluftovne.

Symbolet  viser minuturet.

Symbolet  viser tasten til aktivering af stegespyddet

Symbolet  viser tasten til at tænde ovnlyset

BRUG AF GLASKERAMIKPLADEN

Glaskeramikpladen har 5 kogeområder med forskellige størrelse og effekt (fig. 12).

Deres placeringer er tydeligt vist med runde, ikke-seriegraferede områder (se beskrivelsen af betjeningsknapperne).

Opvarmningen sker inden i disse afgrænsede områder.

Såfremt man for eksempel bruger 1 eller 2 kogeområder, forbliver den resterende overflade kold.

For en effektiv brug og et lavt strømforbrug anbefales det at anvende særlige redskaber til elektrisk tilberedning.

Grydernes bund skal være tyk og flad for at sikre en god tilberedning.

Diameteren af grydens bund (eller andre beholderes) skal så vidt muligt være den samme som diameteren på den kogeplade som anvendes. Hvis gryden er mindre end pladen, bliver der brugt ekstra energi, fordi varmen fra pladen spredes fra den del af pladen, som ikke er dækket. Pladens overfladen og grydens bund skal holdes rene. Følg disse råd for at spare på strømmen.

TYPE KOGEPLADE	EFFEKT
A) elektrisk, keramisk plade	Forreste venstre 700/1700W
B) elektrisk, keramisk plade	Bagerste venstre 1200W
D) elektrisk, keramisk plade	Bagerste højre 1100/2200W
E) elektrisk, keramisk plade	Forreste højre 1200W
C) elektrisk, keramisk plade	midterste 1400/2200W

Restvarme:

Hver kogeplade er udstyret med en mekanisme, som signalerer eventuel restvarme (H).

Efter at have slukket kogepladen, tænder der en rød kontrollampe på displayet for at vise, at kogepladen endnu er meget varm (Fig. 13).

Sådan bruges glaskeramikpladen:

Hver kogeplade er styret af en termostat eller af en strømregulator, som gør det muligt at indstille temperaturen (Fig. 14-15).

Når kogepunktet er nået, kan der skrues ned for temperaturen, så maden står og simrer.

Med erfaringen lærer man det korrekte tidsrum for at lade maden simre, men dette afhænger selvfølgelig af maden og af typen af gryde. Den rigtige kombination sparer tid og energi.

ADVARSEL: Man må under ingen omstændigheder bruge staniol eller plastbeholdere til maden, når den tilberedes på en glaskeramikplade.

ADVARSEL: Rør ikke kogepladen så længe lyset der viser restvarme på glaskeramikpladen er "tændt", det viser at de pågældende kogepladers temperatur endnu er meget høj.

ADVARSEL: Glaskeramikpladen er bestandig over for termiske chok, og påvirkes ikke af hverken varme eller kulde.

Den kan også holde til at man ved et uheld taber en tung gryde ned på den.

Et specielt stød, som skyldes at en tung genstand som for eksempel et saltkar eller en krydderikrukke falder ned på kanten eller hjørnet af pladen, kan få den til at gå i stykker.

ADVARSEL: brug ikke glaskeramikpladen som bordplade.

ADVARSEL: Hvis glaskeramikpladens overflade er revnet, skal man afbryde apparatet fra el-nettet for at undgå risiko for elektrisk stød.

TYPER AF GRYDER

De gryder som anvendes til madlavningen skal have en minimumsdiameter for at sikre en tilfredsstillende funktion.

Pander som er større end kogepladen kan anvendes, men det er vigtigt at sikre, at grydens bund ikke kommer i kontakt med andre kogeplader og at den altid er centreret på den pågældende kogeplade (Fig. 16-17).

Brug kun gryder med helt flad bund. De anvendte gryder må ikke have en konkav eller konveks bund (Fig. 18).

INDUKTIONSKOMFUR KNAP TIL PLADE

Disse knapper betjener glaskeramikpladens forskellige kogeplader.

Den kogeplade som betjenes er markeret over hver knap. Drej knappen mod højre for at indstille kogepladens effekt.

Indstillingerne går fra minimum 1 til maksimum 9 (Fig. 19).

Den aktuelle effekt vises på et display på komfuret.

Hurtigvarmning:

Hver kogeplade har en hurtigvarmningsfunktion. Dette system

gør det muligt for den berørte kogeplade at få en ekstra effekt i et tidsrum som er proportionelt med den valgte varmeeffekt. For at starte hurtigvarmningen skal man dreje knappen til venstre,

vælge indstillingen "A" og derefter slippe den. Bogstavet "A" vises på komfurets display.

Man har nu 3 sekunder til frit at vælge varmeindstillingen. Efter

at have valgt en position mellem 1 og 9, blinker "A" og den valgte indstilling

på skift på displayet.

Man kan skrue op for varmen på et hvilket som tidspunkt, mens hurtigvarmningen er i funktion. Tidsrummet med "fuld

effekt" vil blive ændret i funktion af denne ændring. Hvis der skrues ned for varmen ved at dreje knappen mod uret, slås funktionen "A" automatisk fra.

Effektfunktion:

Effektfunktionen giver brugeren mulighed for at indstille løbende opvarmning med maksimal effekt af hver kogeplade i et tidsrum på maks. 10 minutter. Denne funktion kan for eksempel bruges til at bringe en stor mængde vand i kog hurtigt eller til at skrue op under kødet.

Drej knappen med uret og indstil varmeniveauet til 9. Brug herefter knappen til at indstille position "P" og slip den igen. "P" vises på displayet ud for kogepladen. Efter 10 minutter bliver der automatisk skruet ned for varmen, knappen vender tilbage til værdien 9 og "P"et forsvinder.

Effektfunktionen kan dog aktiveres til enhver tid ved at skrue ned for varmen.

Når effektfunktionen vælges for en kogeplade (for eksempel forreste venstre kogeplade), vil effektforbruget af den anden kogeplade (bagerste venstre kogeplade) muligvis blive reduceret for at levere al tilgængelig energi til den første kogeplade.

Som følge af dette har effektfunktionen prioritet i forhold til hurtigopvarmningen.

Hvis en gryde tages af kogepladen, mens forsyningsfunktionen er tændt, slukkes der for funktionen.

KOMFURETS OVERFLADE

ADVARSEL: Metalgenstande såsom bestik eller grydelåg må ikke pladeres på komfuret, da de risikerer at blive overophedede.

Kogeplade (Fig. 20):

Apparatet har 5 kogeplader med forskellig diameter og effekt. Deres placering er tydeligt vist med cirkler, og varmeeffekten er kun i området

vist på glaskeramikpladen. De 5 kogeplader er af typen HIGH-LIGHT og

de begynder at opvarmes få sekunder efter, at der tændes for dem. Varmeniveauet for hver kogeplade kan indstilles fra minimumsværdien til maksimumsværdien med knapperne på frontpanelet

.Under hver kogeplade sidder der en spole, som kaldes en induktor, der strømforsynes via et elektronisk system, som skaber et variabelt magnetisk felt. Når der bliver placeret en gryde i dette magnetfelt, koncentrerer den højfrekvente strøm sig direkte på grydens bund og producerer den nødvendige varme til at lave mad.

De 5 lamper mellem kogepladerne tænder, når temperaturen på en eller flere af kogepladerne overstiger 60 °C. Lamperne slukker, når temperaturen falder til under 60 °C.

Når komfuret tages i brug første gang, skal det opvarmes til maks. temperatur tilstrækkelig længe til at brænde eventuelle olierester fra produktionen væk, idet de ellers risikerer at forurene maden med deres ubehagelige lugt.

Kogeplade nr.:	Effektforbrug		Diameter
	Normale funktion:	Med effektfunktion:	
1	1100 W	1400 W	160 mm
2	1100 W	1400 W	160 mm
3	1400 W	2000 W	200 mm
4	2300 W	3000 W	250 mm
5	2300 W	3000 W	200 mm

TYPE GRYDE

Apparatet virker kun med bestemte typer af gryder.

Grydens bund skal være af jern eller stål/jern for at kunne skabe det nødvendige magnetfelt til opvarmningsprocessen.


Gryder i følgende materialer er ikke egnede:

glas

porcelæn

keramik

stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund.

For at kontrollere om en gryde er egnet, skal man blot placere en magnet i nærheden af bunden: Hvis magneten tiltrækkes, er gryden egnet til madlavning med induktion. Hvis man ikke lige har en magnet ved hånden, skal man komme en smule vand i bunden af gryden, sætte den på en kogeplade og tænde den. Hvis symbolet  vises på displayet i stedet for effekten, er gryden ikke egnet.

Gryderne som anvendes til madlavning skal have nogle minimumsdiameter for at sikre en tilfredsstillende funktion.


Gryder som er større end kogepladen kan også anvendes, men det er vigtigt at sikre, at grydens bund ikke rører de andre kogeplader og at den altid er centreret på den pågældende kogeplade (Fig. 16-17).

Anvend kun gryder som er beregnet til induktionskomfurer, med en tyk og helt flad bund. Hvis sådanne gryder ikke er tilgængelige, må der under alle omstændigheder ikke anvendes brugere med konkav eller konveks bund (Fig. 18).

Mekanisme for egnet gryde:

Hver kogeplade har en mekanisme for "gryde til stede", som sikrer, at tilberedningen ikke kan starte, hvis ikke der er en egnet og korrekt placeret gryde på kogepladen.

Hvis brugeren forsøger at tænde kogepladen med en gryde som ikke er placeret

korrekt eller med en beholder, der ikke er af et egnet materiale, viser displayet efter nogle sekunder symbolet  for den pågældende kogeplade for at gøre brugeren opmærksom på, at der er sket en fejl.

Restvarme

Hver kogeplade er udstyret med en mekanisme, som gør opmærksom på restvarme. Efter at slukket kogepladen, blinker der et "H" på displayet. Det betyder, at den pågældende kogeplade endnu er meget varm.

Låsning af komfuret:

Når komfuret ikke er i brug, kan det låses (locked out) for at forhindre, at børn tænder for komfuret. Med slukkede kogeplader drejes knapperne til kogeplade 1 og 2 samtidig til venstre indtil der vises et "L" på displayet, hvorefter de slippes.

For at låse komfuret op skal man gentage proceduren: kogepladernes display viser "0", som angiver, at funktionen til låsning af kogepladerne er slået fra.

Advarsel:

Hæld ikke sukker eller søde blandinger på kogepladen under madlavningen eller andre materialer, som risikerer at smelte (plastfilm eller aluminiumsfolie). Hvis det ved et uheld sker, skal man, for at undgå skader på kogepladen, med det samme slukke for den, og rengøre den med den medfølgende skraber, mens den endnu er varm. mens den endnu er varm. Hvis glaskeramikpladen ikke bliver rengjort med det samme, kan der dannes skorper, som ikke kan fjernes, når først komfuret er koldt.

Vigtigt!

Børn skal holdes under opsyn. Kogepladerne bliver ved med at være meget varme et stykke tid efter brugen, også selv om de er slukkede. Sørg for at børn ikke rører dem.

ADVARSEL: Man må under ingen omstændigheder bruge staniol eller plastbeholdere til maden, når den tilberedes på en glaskeramikplade.

MEDDELELSE: Rør ikke kogepladen så længe lyset der viser restvarme på glaskeramikpladen er "tændt", det viser at de pågældende kogepladers temperatur endnu er meget høj.

ADVARSEL: Stil aldrig en gryde med en bund som ikke er fuldstændig flad på komfuret.

ADVARSEL: Hvis man bemærker en revne i glaskeramikpladen, skal apparatet kobles fra el-nettet og et autoriseret servicecenter skal underrettes.

ADVARSEL: Glaskeramikpladen er bestandig over for termiske chok, samt varme og kulde.

Hvis der tabes en tung gryde ned på komfuret, går det ikke i stykker.

Men hvis en hård genstand såsom en saltbøsse eller en flaske rammer kanten eller hjørnet af komfuret, risikerer det at gå i stykker.

ADVARSEL: brug aldrig glaskeramikpladen som bordplade.

BRUG AF DEN ELEKTRISKE TERMOSTAT (Fig. 22)

Termostaten som leveres med de forskellige modeller har til formål at holde en konstant temperatur inde i ovnen og en på forhånd fastsat temperatur på mellem 50°C og 250°C .

Drej knappen med uret (Fig. 22) indtil den er ud for den ønskede temperatur, der er vist på cirklen, som er præget på frontpanelet. Når termostaten griber ind, vises det ved at den orange kontrollampe tænder. Lampen slukker igen, når temperaturen inde i ovnen er 10°C varmere end den indstillede og den tænder igen, når temperaturen falder til 10°C under den indstillede. Termostaten kan kun styre varmelegemerne i ovnen hvis knappen den er forbundet til er placeret i en af de stillinger som muliggør funktion af ovnens varmelegemer. Såfremt knappen er stillet på 0, har termostaten ikke længere nogen indflydelse på ovnens varmelegemer, som forbliver slukkede.

Bemærk: Visse komfurmodeller med elektrisk multifunktion-ovn kan have en motorstyret køleventilator i siden, som starter hver gang ovnkappen er i en anden stilling end 0 (nul) og får luften til at strømme ud af revnen mellem betjeningspanelet og ovnlågen. På denne måde forbliver betjeningspanelet og ovnlågen køligere, når apparatet er i funktion.

Advarsel! Funktion af ovnlampe for almindelig ovn.

I komfurerne med almindelig elektrisk ovn med en enkelt betjening tændes lampen, udover med den specifikke knap, også hver gang man aktiverer ovnen med valgknappen.

BRUG AF VALGKNAPPEN TIL MULTIFUNKTION-OVN (Fig. 23)

Før ovnen anvendes første gang:

- Tag emballagen af ovnen og tag tilbehøret inde i ovnen ud.
- Varm ovnen op til 200 °C i 1/2 time for at brænde rester fra fremstillingsprocessen af.
- Den automatisk programmering skal være indstillet på manuel betjening til normal tilberedning.
- Ovnens virker ikke, når automatisk tilstand er indstillet. Se side 28.

Brug af ovnene:

- Drej funktionsknappen (Fig. 23) med uret for at vælge den ønskede funktion. Den orange lampe tænder og viser at elementet er tændt.
- Drej temperaturknappen (Fig. 22) med uret for at vælge den ønskede temperatur. Den orange lampe slukker, når ovnen har nået den valgte temperatur og er klar til brug. Det er normalt at denne lampe tænder og slukker under tilberedningen, således at varmelegemerne holder en konstant temperatur (ovnens funktion vises på programmeringsenhedens display).
- For at slukke ovnen drejes funktionsknappen og temperaturknappen mod uret indtil de er tilbage på •.

Der kan dannes damp, når man laver mad. Som forholdsregel bør man altid åbne ovnlågen i to bevægelser. Start med at åbne ovnlågen 100 mm i nogle sekunder, således at dampen kan strømme ud og åbn først derefter ovnlågen helt. Hold hovede og ansigt væk fra ovnlågen, når den åbnes.

Læg aldrig staniol i bunden af ovnen da dette kan forårsage overophedning og risikerer at beskadige emaljen. Tilbered aldrig madvarer direkte på ovns bund. Anbring altid tallerkener og bradepander på ovnristerne. Stil ikke bradepanden med rist eller andre fade i bunden af ovnen, da dette risikerer at beskadige ovnen.

Foropvarmning af ovnen:

"Quickstart" er den hurtigste og mest effektive måde af foropvarme hovedovnen på (ovnen til venstre). Funktionen sikrer, at ovnen opvarmes ensformigt. Brug 'Quickstart' på følgende måde (☼):

- Vælg "Quickstart" (med knappen til valg af ovnfunktioner) og den ønskede temperatur (med temperaturknappen). Vent mens termostatsens orange lampe tænder og slukker flere gange. Det gør det muligt at stabilisere temperaturen, før maden sættes i ovnen.
- Vælg tilberedningsfunktionen og sæt maden i ovnen.
- Under tilberedning af retter der kræver særlig skånsom behandling såsom kager og marengs skal man bruge funktionen "True Fan" og lade den orange lampe tænde flere gange for at lade det øverste varmelegeme køle en smule af.

"Quickstart" er ikke egnet som madlavningsfunktion. Det er et system til hurtig foropvarmning.



Ovnfunktioner:

Når man bruger en af multifunktion-ovns funktioner (bortset fra grill og optøning) anbefales det altid at foropvarme ovnen med "Quickstart"-funktionen, før man skifter til den ønskede tilberedningsfunktion.

Når man bruger funktionen "True Fan" eller "Fan Assisted" anbefales det at reducere ovns temperaturen med 20°C, hvis man følger en opskrift som er lavet til en almindelig ovn. Kontrollér ofte maden, når den næsten er færdig, især indtil du er blevet fortrolig med tilberedelsestider og -temperaturer med denne funktion.

Ovnene har forskellige tilberedelsesfunktioner, som forsyner de forskellige områder med varme. Funktionen "True Fan" er for eksempel velegnet til tærter og kager. Funktionen "Fan Assisted" giver en mere gylden overflade og er mere egnet til at stege kød og grøntsager eller frosne kartofler.

Symbol	Funktion	Type af ovn	Anvendte varmelegemer	Hvad skal man bruge til
	Quickstart (foropvarmning)	60 cm og 90 cm	Øverste varmelegeme og blæser	Det anbefales altid at foropvarme ovnen før brug, uanset tilberedelsestemperaturen. Den hurtige start er ikke egnet til tilberedning af madvarer - når først ovnen har nået den ønskede temperatur, skal man skifte til en af de ovnfunktioner, der er nævnt nedenunder.
	Defrost (optøning)	60 cm og 90 cm	Ingen	Anbring små frosne genstande på en ovnplade på den nederste rille og indstil temperaturvælgeren til 0°C. Brug aldrig varme til at optø, da det kan udgøre en sundhedsrisiko. Større fødevarer såsom hele stege eller en hel kylling eller kalkun skal optøs i køleskabet.
	ovn Almindelig	Alle ovnene	Øverste og nederste varmelegeme	Ideelle til at stege og bage ting som brød eller tærter med meget frugt på ét niveau.
	Nederste varmelegeme	Alle ovnene	Nederste varmelegeme	Brug ved lav temperatur til langsom tilberedning i kasserolle, til kagecreme eller til at opvarme retter. Brug ved høj temperatur til bagning af kager og tærter.
	Øverste varmelegeme	Alle ovnene	Øverste varmelegeme	Brug til at brune og opvarme retter som lasagne eller moussaka.
	Conventional Grill (almindelig grill)	Alle ovnene	Grill	Ideel til crumpets, muffins og wallisiske rarebit. Brug grillfunktionen i under 15 minutter. Til retter som kræver længere tid, skal funktionen "Fun Assisted Grill" bruges.
	Rotisserie (stegespyd)	30 cm og 40 cm (kun PRO T)	Grill	Motoren til stegespyddet før maden til at dreje under grillen og giver velsmagende resultater. Velegnet til fjerkræ, vildt, svinesteg eller lam.
	Fan assisted grill (grill-blæser i funktion)	60cm og 90cm	Grill og blæser	Blæseren får varm luft til at cirkulere rundt om maden og hjælper således med at gennemstege den. Den er velegnet til tilberedning af kød såsom pølser og kylling i portioner. Når man tilbereder madvarer med et højt vandindhold såsom bacon og ribben, hjælper denne funktion med at reducere dannelsen af kondens. Anbefalet: Dør lukket 200°C, 2. rille oppefra, vend maden når halvdelen af tiden er gået.
	Fan assisted oven (ovns blæser kører)	60 cm og 90 cm	Øverste og nederste varmelegeme	Blæseren cirkulerer den varme luft rundt i ovnen så store mængder mad kan tilberedes ensartet. Brug til at stege grøntsager, kød og fjerkræ eller fisk i ovnen. Denne

			samt blæser	funktion er den bedste til at tilberede produkter som fx frosne kartofler og paneret kylling eller fisk.
	True fan oven (tilberedning med varmluft)	60 cm og 90 cm	Cirkulært varmelegeme og blæser	Denne funktion er egnet til de fleste retter og er en effektiv måde at tilberede maden på. Temperaturen holdes ensartet i hele ovnen og er særlig velegnet til tilberedning på flere niveauer eller til at tilberede store mængder mad.
	Pizza	60 cm og 90 cm	Cirkulært og nederste varmelegeme samt blæser	Bruges til at bage pizza, pasta eller focaccia for at opnå en perfekt gennembagt bund.

BRUG AF GRILLEN

"Grill pan" består af et emaljeret fad og en rist der fungerer som bordskåner. Anbring maden på bordskåneren. For at gøre tilberedningen langsommere eller for at reducere temperaturen, skal fadet sættes ind på den nederste rille. Der kan fås et særligt "grill pan" håndtag til udtagning af det endnu varme fad.

Begge funktionerne "Fan Assisted Grill" og "Conventional Grill" er konstrueret til at blive brugt med ovnlågen lukket. Dette sikrer en effektiv foropvarmning samt en ensartet stegning.

Ved madlavning skal man altid foropvarme grill-varmelegemet i 5 minutter før man indsætter maden (vi anbefaler 200 °C til foropvarmning). Det anbefales altid at tage "grill pan" ud af ovnen, når den ikke bruges, da den ellers kan påvirke luftcirkulationen i ovnen negativt. Grillen skal anvendes med ovnlågen lukket. Brug funktionen "Fan Assisted Grill" når der tilberedes store stykker kød med et stort vandindhold for således at mindste dannelsen af kondens.

Brug altid varmemhandsker når "grill pan" håndteres, og når maden drejes. Læg ikke aluminiumsfolie i grillfadet da det risikerer at beskadige den emaljerede overflade og grill-varmelegemerne. Når tilberedningen er færdig, tages fadet og risten ud og rengøres. Hvis der er blevet tilberedt mad med et højt fedtindhold, skal man lade grillen være tændt på maks. varme i 5 minutter for at rengøre grill-varmelegemet.

BRUG AF DEN ELEKTRISKE OVN SOM TRADITIONEL OVN

Når ovnen bruges første gang skal man lade den varme op til en temperatur på 250° i 30 minutter for at slippe af med de eventuelle ubehagelige lugte fra den interne isolering.

Under normal brug skal man vælge den ønskede tilberedningstemperatur med termostatknappen og vente til den orange kontrollampe slukker, før maden sættes ind.

Ovnen har 5 riller i forskellig højde (Fig. 21) hvor man kan indsætte ristene og bradepanderne. For at undgå at gøre ovnen alt for snavset anbefales det at tilberede kødet enten på bradepanden eller på risten sat oven på bradepanden I tabel 8 vises tilberedningstiderne og placeringen af ovnen af bradepanden til de forskellige slags fødevarer. Personlig erfaring vil efter et stykke tid gøre, at man foretager mulige ændringer af værdierne i tabellen. Det anbefales at følge anvisningerne i opskriften til den ret man vil lave.

ADVARSEL: Når ovnen er tændt kan de tilgængelige dele blive meget varme. Små børn skal holdes på sikker afstand.

BRUG AF ELEKTRISK VARMLUFTOVN

Når ovnen bruges første gang skal man lade den varme op til en temperatur på 250° i 30 minutter for at slippe af med de eventuelle ubehagelige lugte fra den interne isolering.

Før man starter madlavningen skal ovnen varmes op til den ønskede temperatur ved at vente indtil den orange kontrollampe slukker. Denne type ovn har et cirkulært varmelegeme inden i hvilket der sidder en blæser, som cirkulerer luften vandret rundt i ovnen. Takket være denne funktion kan varmluftovnen tilberede forskellig mad på samme tid og holde hver rets smag uændret. På visse modeller er der på bagpanelet monteret et aftagelige metalfilter, som har til formål at opfange fedt under tilberedelse af steg. Man skal derfor huske regelmæssigt at tage dette fedtfilter ud, vaske det grundigt og skylle det rigeligt. For at tage metalfilteret ud skal man blot trykke let opad på fligen vist med pilen. Cirkulationen af varm luft sikrer en ensartet fordeling af varmen. Foropvarmning af ovnen kan undgås, men til skrøbeligt bagværk er det dog alligevel en fordel at foropvarme den, før formene sættes ind. Systemet med ventileret konvention ændrer i nogen grad de forskellige opfattelser af traditionel madlavning. Kødet behøver ikke længere at vendes under tilberedningen og for at spydstege en steg er det ikke længere nødvendigt at bruge et stegespyd, det er tilstrækkeligt at lægge kødet direkte på risten.

ADVARSEL: Når ovnen er tændt kan de tilgængelige dele blive meget varme. Små børn skal holdes på sikker afstand.

Tabella n° 9

TABELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO VENTILATO			
	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	160-170	3	70-100
ARROSTO DI MANZO	170-180	3	65-90
ARROSTO DI BUE	170-190	3	40-60
ARROSTO DI VITELLO	160-180	3	65-90
ARROSTO DI AGNELLO	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LEPRE ARROSTO	170-180	3	30-50
CONIGLIO ARROSTO	160-170	3	80-100
TACCHINO ARROSTO	160-170	3	160-240
OCA ARROSTO	160-180	3	120-160
ANITRA ARROSTO	170-180	3	100-160
POLLO ARROSTO	180	3	70-90
PESCE			
	160-180	3/4	
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	180-200	3	40-50
TORTA MARGHERITA	200-220	3	40-45
BRIOCHEs	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
CIAMBELLE	160-180	3	35-45
SFOGLIATINE DOLCI	180-200	3	20-30
SCHIACCIATA D' UVA	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCOTTI DI SAVOIA	150-180	3	50-60
FRITTELLE DI MELE	180-200	3	18-25
BUDINO DI SAVOIARDI	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	4	7
PANE	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

BRUG AF ALMINDELIG ELEKTRISK GRILL

I begge tilfælde styres grillen af ovnens termostatknop. Den elektriske grill anvendes til at grille på ovnrysten eller ved hjælp af grillspyddet.

Den elektriske grill har en effekt på 2.500 W.

Grillering på risten: I dette tilfælde anbringes den medleverede rist på niveau 1 eller 2 og de fødevarer som skal grilles lægges på risten, mens der stilles en bradepande på et lavere niveau til at opsamle saften. Herefter tændes der for grill-varmelegemet ved at dreje termostaten til den relevante stilling.

Grillering med grillspyd: Er til at grille med det roterende grillspyd (Fig. 24). Indsæt spydholderen (G) på rillerne i siden på niveau 3. Sæt den ønskede type fødevarer på spyddet og sæt det i ovnen ved først at få spidsen af spyddet til at gå i hak på akslen som stikker ud i venstre side af ovnen og derefter skubbe spyddet sidelæns ind i spydholderen. Sæt en bradepande ind i en af de lavere riller og vælg grill-funktionen på termostaten og tryk på knappen for at starte omdrejningen af stegespyddet.

ADVARSEL: de tilgængelige dele kan blive meget varme under grilleringen. Børn skal holdes på sikker afstand fra komfuret.

BRUG AF ELEKTRISK GRILL I VARMLUFTOVN

Den elektriske grill i varmluftovn er en særlig funktion, som kun findes på multifunktion-ovnen. Stil kontakten 9+0 i den pågældende stilling for at aktivere grill-varmelegemet på 3000 W og den motorstyrede blæser. Generelt skal man for at opnå en optimal grillering anbringe ovnrysten i en mellemposition mens bradepanden skal være længere nede.

VIGTIGT: Under brug af den elektriske grill i varmluftovn skal man stille termostatknappen på over i 175 °C, der befinder sig mellem positionen 150 °C og den på 200 °C for at undgå at apparatets forside overophedes. Grillering i varmluftovn skal ske med ovnlågen lukket.

BRUG AF MINUTTÆLLERURET


Minuttælleruret giver mulighed for at man kan blive gjort opmærksom af en lydssignal på, at tilberedningstiden for en bestemt ret er gået. For at indstille minuttælleren skal knappen (Fig. 25) drejes en hel omgang med uret. Herefter drejes knappe mod uret indtil pilen er ud for den ønskede tilberedningstid.

Advarsel: når lydssignalet høres, afbrydes tilberedningen ikke automatisk. Brugeren skal sørge for manuelt af afbryde tilberedningen ved at slukke på knapperne.

ADVARSEL: drej ikke knappen for hårdt under indstilling af minuttælleren, da det risikerer at ødelægge fjederen inde i den.

BRUG AF TIMEREN TIL AFSLUTNING AF TILBEREDNING (Fig. 26)

Timeren gør det muligt at vælge automatisk slukning af ovnen, når tilberedningen er færdig.

Hvis man ikke ønsker, at ovnen slukker automatisk, er det nødvendigt at vælge positionen med symbolet .

For automatisk slukning skal man vælge den ønskede tilberedningstid og indstille ovnens temperatur. Afslutningen af tidstagningen bliver bekræftet med en gentagen tone.

BEMÆRK: denne funktion er kun tilgængelig på den elektriske ovn

BRUG AF DET ANALOGE UR (Fig. 27)

For at indstille klokkeslættet som vises med de to visere på uret, skal man trykke kort 2 gange på knappen, indtil ikonet "CLOCK" begynder at blinke.

Herefter kan det viste klokkeslæt skrues frem og tilbage i trin på 1 minut ved at dreje knappen henholdsvis med og mod uret. Minutviserne flytter sig i trin på 1 minut med eller mod uret.

10 sekunder efter den sidste indstilling lukker den elektroniske timer automatisk tidsindstillingstilstanden.

Programmeringen af Minute Minder gør det muligt at få afspillet en simpel alarm, efter et bestemt programmeret tidsrum. For at programmere en "alarm" skal man trykke kort 1 gang på knappen, indtil det blinkende "ALARM"-ikon vises. Drej herefter knappen, indstil tidspunktet for alarmen og tryk kort på knappen 1 gang for at bekræfte. Alarm-ikonet forbliver tændt under hele det indstillede tidsrum. Når den indstillede tid er gået, bliver der gjort opmærksom på det med et lydssignal. Tryk igen kort på knappen 1 gang for at vende tilbage til ur-funktionen.

For at annullere programmeringen af minute minder skal man holde knappen indtrykket indtil "alarm"-ikonet slukker.

BRUG AF DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMERING (Fig. 27)

Programmeringen sker ved at trykke på den ønskede funktionstast, og efter at have sluppet den er det tilstrækkeligt, at man inden for 5 sekunder begynder at indstille tiden med + og - tasterne.

TASTERNE + OG -

Ved at trykke på + og - tasterne kan man øge eller reducere tiden med en variabel hastighed, alt efter hvor hårdt man trykker på tasten.

INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Ved at trykke samtidig på tasterne for varighed af tilberedning, afslutning af tilberedning og enten tasten + eller - kan man indstille det ønskede klokkeslæt. Med denne handling annullerer man eventuelt tidligere indstillede programmer.

MANUEL FUNKTION

Tryk samtidig på tasterne for varighed af tilberedning og afslutning af tilberedning. Relæets kontakter bliver afbrudt, symbolet "A" slukker og symbolet "GRYDE" lyser. Man kan først betjene manuelt, når den automatiske programmering er færdig eller efter at have annulleret den.

HALVAUTOMATISK FUNKTION MED VARIGHED AF TILBEREDNING

Tryk på tasten for varighed af tilberedning og indstil den ønskede tid med tasterne + og -. Symbolet "A" lyser permanent og det samme gør symbolet for varighed af tilberedning. Relæet tilkobles med det samme. Når tiden for afslutning af tilberedning passer med klokkeslættet, slår relæet og symboler for varighed af tilberedning fra, symbolet AUTO blinker og lydssignalet afspilles.

HALVAUTOMATISK FUNKTION MED AFSLUTNING AF TILBEREDNING

Tryk på tasten for afslutning af tilberedning og indstil det ønskede sluttidspunkt med + tasten. Symbolet "A" og varigheden af tilberedning lyser permanent. Relæets kontakter tilkobles. Når tiden for afslutning af tilberedning passer med klokkeslættet, afbrydes relæet og symbolet for varighed af tilberedningen. Når tilberedningstiden er gået, blinker symbolet "A", symbolet for varighed af tilberedning, relæet frakobles og lydssignalet lyder.

AUTOMATISK FUNKTION MED VARIGHED OG AFSLUTNING AF TILBEREDNING

Tryk på tasten for varighed og vælg den ønskede tilberedningstid med tasterne + og -. Symbolet AUTO og tilberedningsvarigheden lyser permanent, mens relæet er slået til. Tryk på tasten for afslutning af tilberedning. På displayet vises tiden indtil den næste afslutning af tilberedning. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at trykke på ++-tasten. Relæet og symbolet for varighed slår fra. Symbolet lyser igen, når tidspunktet svarer til den indstillede tid for start

på tilberedningen. Når tilberedningstiden er gået, blinker symbolet "A", lydsignalet lyder og symbolet for varighed af tilberedningen og relæet slår fra.

MINUTTÆLLER

Vælg minuttællertasten og indstil tiden med tasterne +/- . Mens tiden går, vises klokkesymbolet. Når den indstillede tid er gået, høres lydsignalet.

LYDSIGNAL

Lydsignalet starter når en programmering eller minuttællerfunktionen er færdig og varer i 7 minutter. For at slukke for signalet før de 7 minutter er gået, skal man blot trykke på en vilkårlig funktionstast.

START PÅ PROGRAMMET OG KONTROL

Programmet starter nogle øjeblikke efter indstillingen. Det er muligt på et hvilket som helst tidspunkt at kontrollere det indstillede program ved at trykke på den tilsvarende tast.

PROGRAMMERINGSFEJL



Der opstår en programmeringsfejl hvis tidspunktet vist på uret er mellem start- og sluttidspunktet for tilberedningen. Fejlen bliver vist med det samme med et lydsignal og ved at symbolet "A" blinker. Indstillingsfejlen kan rettes ved at ændre varigheden eller tidspunktet for afslutning af tilberedningen. Hvis der opstår en programmeringsfejl, slås relæerne fra.

ANNULLERING AF ET PROGRAM

Man kan annullere et program ved at trykke på tasterne for afslutning af tilberedning og varighed af tilberedning. Når et indstillet program afsluttes, annulleres det automatisk.

ELEKTRONISK PROGRAMMERING MED 3 TASTER (Fig. 29)

Betydning af symbolerne på displayet:

1	A*	Automatisk program i gang (* : På nogle udgaver vises teksten Auto skrevet lodret).
2		Hvis dette symbol vises, er manuel betjening af ovnen mulig.
3	•	Hvis dette symbol blinker, betyder det, at programmeringen er i
4		Når dette symbol er tændt, angiver det, at en tidstagning er i gang.
5	-	Tast til at reducere tallet under indstilling af timeren. Den vælger også det ønskede niveau for ringetonen (3 niveauer).
6	M	Tasten "mode" giver adgang til programmeringsmulighederne.
7	+	Tast til at øge cifrene under indstilling af timeren

Første tænding

Når ovnen tilsluttes til el-nettet eller efter en eventuel strømafbrydelse, vises og blinker cifrene og bogstavet "A". Under disse betingelser kan ovnen ikke tændes.

For at indstille klokkeslættet korrekt og/eller aktivere ovnen skal man trykke på tasten "M" og holde den indtrykket i mindst 2 sekunder. Bogstavet "A" slukker, og tallene som vises på displayet lyser fast. Når punktummet (3) blinker, kan man rette det viste klokkeslæt med tasten - eller tasten +. Den indstillede dato accepteres af programmeringen kort tid efter at tasten slippes.

BEMÆRK Ovnen kan kun fungere og køre tilberedningsfunktionerne, når symbolet (2) er tændt på programmeringsdisplayet.

Timer med lydsignal

Timerens funktion er udelukkende, at den afgiver et lydsignal, der kan indstilles til maks. 23 timer og 59 minutter. Når den indstillede tid er gået, slukker symbolet (4), og der aktiveres et lydsignal, som slukker automatisk efter 7 minutter, eller når der trykkes på en vilkårlig tast.

For at indstille timeren skal man trykke på tasten "M" i mindst 2 sekunder eller indtil symbolet (4) begynder at blinke.

Indstil om hvor mange timer og/eller minutter lydsignalet skal aktiveres ved at trykke på + og - tasterne for at øge eller reducere tallet på displayet. Slip + eller - tasten når det ønskede tidsrum er nået. Efter nogle sekunder vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolet (4). Nædtællingen begynder med det samme.

Halvautomatisk tilberedning

Varighed af tilberedning:

Efter at have valgt en af de tilgængelige tilberedelsesfunktioner og indstillet den ønskede temperatur, skal man trykke på tasten "M" i mindst 2 sekunder for at få adgang til programmeringstilstanden. Symbolet (4) tænder. Slip og tryk igen på tasten M. Symbolet A begynder at blinke på displayet, og teksten "dur" vises: "dur": Det ændres efterfølgende og i stedet vises tallene: 0:00. Indstil den ønskede tilberedningstid ved at trykke på tasterne - eller + (den maksimale tid som kan indstilles er: 10 timer).

Den indstillede tid bliver behandlet af den automatiske programmering efter nogle sekunder, eller man skal trykke flere gange på tasten "M", indtil displayet igen viser det aktuelle klokkeslæt. Symbolerne "A" og (2) er tændte. Når den indstillede tilberedningstid er gået, lyder der et lydsignal og ovnen slukkes automatisk.

Se de næste afsnit: slukning af lydsignal og genaktivering af ovn.

Endt tilberedning:

Efter at have valgt en af de tilgængelige tilberedelsesfunktioner og indstillet den ønskede temperatur, skal man trykke på tasten "M" i mindst 2 sekunder for at få adgang til programmeringstilstanden. Symbolet) tænder. Slip og tryk igen på tasten "M". Symbolet "A" begynder at blinke på displayet og teksten "dur" vises: Tryk igen på tasten "M". Følgende tekst vises på displayet: "End" - denne visning skifter efterfølgende til at vise tallene: 0·00.

Indstil tidspunktet for afslutning af tilberedningen ved at trykke på + eller - tasten (tiden kan maksimalt indstilles til 10 timer). Den indstillede tid bliver behandlet af den automatisk programmering efter nogle sekunder, eller man skal trykke flere gange på tasten M indtil det aktuelle klokkeslæt vises. Tilberedningen begynder med det samme, og det aktuelle klokkeslæt vises igen på programmeringsdisplayet efter nogle sekunder. Symbolerne A og (2) er tændt.

Når tilberedningstiden er gået, afspilles der et lydsignal, og ovnen slukker automatisk. Se de efterfølgende afsnit: slukning af lydsignal og genaktivering af ovn.

Automatisk tilberedning

Indstil tilberedningstiden efter anvisningerne i kapitlet TILBEREDNINGSTID og indtast derefter tidspunktet for afslutning af tilberedningen, som forklaret i det forrige afsnit. Den maksimale tid som kan indstilles for afslutning af tilberedning er: 24 timer). Ovnens tænder automatisk på et bestemt tidspunkt som svarer til forskellen mellem tidspunktet for afslutning af tilberedning og tilberedningsvarigheden. I ventetiden mellem at ovnen tænder og den er varmet op, vises symbolet A for at vise, at et automatisk program er i gang samt det aktuelle tidspunkt. Mens ovnen er tændt lyser symbolet (2). Når tidspunktet for tilberedningsafslutning nås, afspilles et lydsignal, og ovnen slukker automatisk.

Se de efterfølgende afsnit: slukning af lydsignal og genaktivering af ovn.

Slukning af lydsignal

Tryk på en vilkårlig tast for manuelt at slukke for lydsignalet.

Genaktivering af ovn

Når en halvautomatisk eller automatisk tilberedning er færdig, viser displayet det aktuelle klokkeslæt samt det blinkende symbol A. I denne tilstand er strømforsyningen til ovnens varmelegemer samt ovnlampen slået fra. For at genaktivere ovnen skal man trykke på tasten M og holde den indtrykket, indtil symbolet (2) tænder, og bogstavet A slukker.

ANDRE PROGRAMMERINGSFUNKTIONER

Annullering af et tilberedningsprogram

Halvautomatisk eller automatisk

For at annullere et halvautomatisk eller automatisk tilberedningsprogram skal man, mens symbolet A er tændt, trykke samtidig på tasterne - og + i mindst 2 sekunder eller indtil symbolet (2) tænder og symbolet A slukker.

Annullering af timeren

For at annullere tidstagnung med timeren - symbol) tændt, skal man trykke på tasten M i mindst 2 sekunder eller indtil symbolet) vises og blinker. Tryk samtidig på tasterne - og +.

Kontrol af funktionernes tilstand

Den indstillede eller resterende tid af hver af programmeringens funktioner kan genkaldes på displayet ved at gå ind i programmeringstilstand med tasten M. Tryk på tasten M og hold den indtrykket i mindst 2 sekunder eller indtil symbolet (4) tænder. På displayet vises den resterende tid eller en række nuller, hvis timeren er slået fra. Tryk igen på tasten M. På displayet vises teksten "dur" og efterfølgende skiftevis den resterende tid eller en række nuller (timer slået fra). Trykker man endnu engang på tasten M vises tiden for afslutning af den programmerede tilberedning og teksten "End".

Ændring af det aktuelle klokkeslæt og lydsignalets volumen

Med programmeringen i standard-tilstand og symbolet (2) tændt trykkes samtidig på tasterne - og + i mindst 2 sekunder eller indtil prikken (3) begynder at blinke.

For at ændre klokkeslættet: Tryk på + eller - tasten.

For at ændre lydsignalets volumen: Tryk på tasten M. På displayet vises følgende tekst: "ton ..." efterfulgt af et tal. Vælg herefter den ønskede volumen med + og - tasterne.

BEMÆRK: nummer 1 svarer til den højeste volumen. Det er muligt at vælge mellem 3 forskellige volumenniveauer.

Advarsel:

Strømafbrud annullerer alle programmerede funktioner inklusive uret. Når strømmen vender tilbage, skal programmeringen genprogrammeres.

BRUG AF TERMOMETERET (Fig. 30)

Komfuret er udstyret til at måle temperaturen midt i ovnen.

Det gør det muligt at vælge og regulere tilberedningstemperaturen meget nøjagtigt.

Elektrisk ovn

Når ovnen er tændt, viser den orange lampe, at varmelegemerne er aktive. Termometerets pil begynder at bevæge sig for at vise temperaturen. Den orange lampe slukker, når den indstillede temperatur er nået, og den tænder igen, når temperaturen falder for at vise, at varmelegemerne er i funktion for at vedligeholde den indstillede temperatur. Lampen kan slukke nogle minutter før termostaten viser, at temperaturen er nået. Det er normalt, og skyldes den tid det tager for varmen at blive jævnt fordelt i ovnen. Varmen er optimalt fordelt inde i ovnen når termometerets pil er i ro. Såfremt

temperaturen ændres (øges eller reduceres), bevæger termometerets pil sig for at vise denne ændring. Når ovnen bliver slukket, falder temperaturen langsomt, indtil den når den omgivende temperatur. Bemærk: temperaturen på knappen er vejledende. Den nøjagtige temperatur er den, som termometeret viser.

BRUG AF SELVRENSENDE OVN

På komfurer hvor den er monteret, adskiller den selvrensende ovn sig fra den normale ved, at dens indvendige overflader er dækket af en særlig mikroporøs emalje, som absorberer og eliminerer fedtresten under tilberedningen. Hvis der spildes flydende fedt, er den selvrensende funktion ikke tilstrækkelig og man skal derfor tørre fedtet af med en fugtig klud og efterfølgende opvarme ovnen til maks. temperatur, vente på at ovnen køler af og derefter igen aftørre med den fugtige klud.

RENGØRING AF APPARATET

Før der udføres nogen form for rengøring, skal strømmen til apparatet afbrydes og hanen på gastilførslen til apparatet lukkes.

Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.

Rengøring af kogetoppen:

Hvis gryder koger over, skal væsken med det samme tørres op med en klud.

Ovnlåge med indrammet glas:

Indvendig rengøring af ovnruderne:

En af den kendetegnende egenskaber ved ovnen er muligheden for at kunne afmontere inderruden for at kunne rengøre ruderne indvendigt. Rengøringen skal udføres på en kold ovn med en fugtig klud. Anvend ikke slibende rengøringsmidler. For at afmontere den indvendige rude, skal man løsne hængslerne med at indsætte det medleverede søm i hængslerne (Fig. 31-32) og herefter tage den indvendige rude ud som vist på (Fig. 33-34-35-36-37-38).

For at samle ovnlågen igen skal man udføre handlingerne i omvendt rækkefølge. (Fig. 39-40-41-42)

Indvendig rengøring af ovnen:

For at rengøre ovnen indvendigt er det praktisk at afmontere ovnlågen i henhold til nedenstående anvisninger. Indsæt det medleverede søm i hængslerne (Fig. 31-32). Sæt lågen i halvåben stilling og træk med hænderne lågen ud mod dig selv indtil den kommer fri. Ovnlågen sættes på igen ved at udføre handlingen i omvendt rækkefølge. Ristene i siden er desuden nemme at afmontere ved at skrue fingerskruerne, der fastgør dem til ovnen af.

INSTALLATIE- ONDERHOUD- EN GEBRUIKSAANWIJZING VOOR FORNUIZEN 90x60 cm

LEES DE INSTALLATIE- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR ALVORENS HET APPARAAT TE INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN

BEWAAR DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG. HET SERIENUMMER EN TECHNISCHE GEGEVENS STAAN OP BOVENSTAAND TYPE PLAATJE.

De fabrikant en haar distributeur in Benelux is niet verantwoordelijk voor schade aan personen en zaken als gevolg van onjuiste/onkundige installatie en onjuist en oneigenlijk gebruik van het apparaat.

De fabrikant en haar distributeur in Benelux zijn niet verantwoordelijk voor onjuistheden door druk en vertaalfouten in deze handleiding. De genoemde waarden (tijd, temperaturen) zijn indicatief. De fabrikant behoudt zich het recht voor aanpassingen aan het product door te voeren zonder dat dit essentiële veiligheidsvoorzieningen in gevaar brengt.

INHOUD:

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	2
INFORMATIE VOOR INSTALLATEUR	3
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	3
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	3
VENTILATIE VAN HET VERTREK	3
PLAATSING EN LUCHTVERVERSING	3
IN DE HOOGTE VERSTELBARE POOTJES	3
INSTALLATIE VAN PLINT ONDERZIJDE	3
INSTALLATIE VAN DE OPZETRAND	3
INSTALLATIE OMKIEPBEVEILIGING	3
HET APPARAAT OP DE GASLEIDING AANSLUITEN	4
HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASOORT OMBOUWEN	4
HET INSTELLEN VAN DE BRANDERS	5
ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT	5
DRIEFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING	6
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	6
VERVANGING VAN DE ONDERDELEN	7
ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSAANWIJZING	7
BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL	7
GEBRUIK VAN DE BRANDERS	7
INDUCTIE KOOKPLAAT	8
OVENS	10
GEBRUIK VAN DE SCHAKELAAR	11
GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCH GESTUURDE THERMOSTAAT	11
GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN	11
OVEN FUNCTIES	11
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET ONDER- EN BOVENWARMTE	12
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN	13
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE conventionele GRILL	14
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET VENTILATOR	14
ELECTRONISCHE PROGRAMMAKLOK MET 3 TOETSEN	14
ELEKTRONISCHE TIMER	16
GEBRUIK VAN THERMOMETER	18
GEBRUIK VAN ZELFREINIGENDE OVEN	18
REINIGING VAN HET FORNUIS	18
AFTER SALES SERVICE EN ONDERDELEN	19

DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR NIET PROFESSIONEEL HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

Dit apparaat is geproduceerd en gewaarmerkt volgens Europese richtlijn 2011/65/EU (RoHS)



Dit apparaat is geproduceerd en gewaarmerkt volgens Europese richtlijn 2012/19/EU voor inzameling en recycling van elektronische apparatuur (WEEE). Voor meer informatie: www.weee.nl
Dit apparaat mag niet als normaal huisvuil worden aangeboden. Het dient volgens de lokaal geldende regelgeving te worden aangeboden bij een recycle punt.
Raadpleeg voor meer informatie uw gemeente.

Let op: als u beschadigingen aan het apparaat ziet sluit het dan niet aan om eventuele elektrische schok te voorkomen. Neem contact op met uw leverancier.

Voor zijn gebruiksdoel worden delen van het apparaat heet. Raak deze delen niet aan en zorg dat kinderen uitsluitend onder toezicht van een volwassene in de buurt van het apparaat kunnen komen.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

Let op: schakel de elektriciteit uit als u de binnenoven lamp vervangt.

Gebruik voor het reinigen van de glazen deur geen schurende producten of metalen spatels. Deze laten krassen achter op het glas.

Als het netsnoer is beschadigd dient deze door een erkend installateur te worden vervangen.

Uw fornuis wordt aangesloten op elektriciteit en/of gasnet. Neem geen risico. Het apparaat dient door een erkend installateur te worden aangesloten. De garantie vervalt indien het apparaat niet door een erkend installateur wordt geplaatst en aangesloten.

INFORMATIE VOOR INSTALLATEUR

De installatie, aanpassingen en andere veranderingen zoals beschreven in deze handleiding mogen uitsluitend door gecertificeerd personeel worden uitgevoerd. Onjuiste installatie kan schade veroorzaken aan mens, dier en omgeving. Service mag uitsluitend worden uitgevoerd door hiervoor door de fabrikant/distributeur aangewezen bedrijven.

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

Na het uitpakken is het aan te raden alle losse onderdelen (branders, roosters etc.) uit het fornuis te verwijderen. Controleer of het fornuis niet is beschadigd. In geval van twijfel het apparaat niet gebruiken.

Houdt alle gevaarlijke verpakkingsmateriaal weg bij kinderen.

Beschermfolie verwijderen. Het fornuis is vaak voorzien van beschermfolie. Deze is eenvoudiger te verwijderen als het apparaat op kamertemperatuur is. Er kunnen lijmresten achterblijven Dit geeft de indruk van beschadiging. Met een zacht oplosmiddel (wasbenzine) is dit eenvoudig te verwijderen. Let op dat u geen installatie onderdelen met de verpakking weggooit.

Dit fornuis kan volledig vrijstaand of tussen keukenmeubelen worden ingebouwd. (zie fig 1-2.). Houdt indien ingebouwd bij een muur minstens 70 mm. ruimte aan tussen (vlambestendige) muur en rand bovenblad fornuis aan. De muur (of meubel) dient hittebestendig te zijn van tenminste een temperatuur van 65K.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

Het fornuis kan vrijstaand of tussen keukenmeubels in of tussen een meubel en een muur in geplaatst geïnstalleerd worden. De installatie van het apparaat moet uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van de normen UNI 7129 en UNI 7131.

Dit apparaat is niet aangesloten op systemen voor de afvoer van verbrandingsgassen. Men moet met name aandacht besteden aan onderstaande voorschriften die ten aanzien van de luchtverversing en de ventilatie van ruimtes van toepassing zijn.

Eventuele hangende keukenkastjes dienen op een afstand van minstens 700mm boven de fornuis bevestigd zijn.

VENTILATIE VAN HET VERTREK

Om de goede werking van het apparaat te garanderen moet het vertrek waarin het apparaat geplaatst is continu geventileerd worden. Het volume van het vertrek mag niet minder zijn dan 25 m³. De natuurlijke toestroming van lucht moet door permanente openingen gebeuren die in de muren zijn aangebracht van het vertrek dat geventileerd moet worden: deze openingen moeten in verbinding staan met de buitenlucht en moeten een minimum doorsnede hebben van 100 cm² (zie fig. 3) Deze openingen moeten dusdanig gemaakt zijn dat zij niet afgedekt worden. Het is ook toegestaan het vertrek indirect te ventileren door middel van luchttoevoer vanuit de aangrenzende vertrekken.

PLAATSING EN LUCHTVERVERSING

De verbrandingsgassen van kooktoestellen op gas moeten altijd worden afgevoerd door middel van afzuigkappen die op schoorstenen, rookkanalen zijn aangesloten of rechtstreeks naar buiten afgevoerd worden (zie fig. 4). Als het niet mogelijk is een afzuigkap te installeren dan mag er een ventilator gebruikt worden die u in het raam kunt zetten of rechtstreeks naar buiten toe kunt draaien. Deze ventilator moet tegelijkertijd met het apparaat in werking gesteld worden (zie fig. 5). Het gebruik van een ventilator is toegestaan mits de landelijke voorschriften die ten aanzien van de ventilatie van ruimtes van toepassing zijn strikt in acht genomen worden.

12 IN DE HOOGTE VERSTELBARE POOTJES

De pootjes zijn boven in verpakt. (fig.6)

De pootjes moeten dichtbij de positie van de eindinstallatie op het apparaat geïnstalleerd worden; ze zijn niet geschikt voor het transport. Nadat het apparaat uitgepakt is, moet het opgetild worden - help daarbij met uw voet - zodat de pootjes in hun basis onderaan het apparaat gemonteerd kunnen worden. Plaats het daarna weer voorzichtig op de grond zodat alle excessieve kracht op uw voet en op de montagebevestigingen rust. Er wordt aangeraden om een heftoestel of een pallet te gebruiken in plaats van het fornuis te hellen. Til het apparaat niet aan de deur of deurgreep op.

13 INSTALLATE VAN PLINT ONDERZIJDE (beschikbaar op sommige modellen)

Na het bevestigen van de pootjes kunt u de plint aan de onderzijde bevestigen. Zie fig. 7.

14 INSTALLATIE VAN DE OPZETRAND

zie de instructies in het pakket

15 INSTALLATIE OMKIEPBEVEILIGING

In sommige gevallen is het raadzaam de omkiepbeveiliging te installeren. Zie hiervoor Fig. 8

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT:

De elektrische aansluiting moet verricht worden met inachtneming van de bestaande normen en wetsbepalingen.

Alvorens tot de elektrische aansluiting over te gaan, controleer:

- of het elektrisch vermogen van de installatie en van het stopcontact passend is bij het maximum vermogen van het apparaat (zie het typeplaatje dat op de onderkant van de kast is geplaatst)
- of het stopcontact of de installatie voorzien zijn van een behoorlijke aardverbinding volgens de bestaande normen en wetsbepalingen. Elke aansprakelijkheid wordt afgewezen bij een niet nakoming van deze voorschriften.

Wanneer de aansluiting op het elektriciteitsnet gedaan wordt door middel van een stopcontact:

- breng op het snoer een genormaliseerde stekker aan geschikt voor het maximum van het op het typeplaatje aangegeven vermogen. Sluit de kabeltjes aan volgens het schema van (Fig. 9) en respecteer de volgende verhoudingen:

letter L (fase) = bruin kabel

letter N (neutraal) = blauw kabel

symbool "⏏" aard = geel-groen kabel

- Het elektrisch snoer moet geplaatst worden zodat het in geen enkel punt een overtemperatuur bereikt van 75 K.
- Gebruik nooit voor de aansluiting reducteurs, aanpasbare-of afleidingselementen daar deze valse contacten kunnen veroorzaken met als gevolg gevaarlijke oververhitting.

Wanneer de aansluiting rechtstreeks op het elektriciteitsnet is gedaan:

- Er moet een installatie gemonteerd worden die verzekert dat de stroom uitgeschakeld wordt met een dusdanige openingsafstand tussen de contacten dat bij de omstandigheden van de overspanningscategorie III volledige uitschakeling mogelijk is. Normaal gesproken de zekeringinstallatie in de meterkast.
- Zorg dat het aardsnoer niet door de schakelaar wordt onderbroken.
- Zorg dat het passend geel-groen aardverbindingskabeltje aangesloten wordt op een efficiënte aardinstallatie.

WAARSCHUWING: Indien de voedingskabel wordt vervangen, raden wij u aan de aardleiding, (geel-groen) die verbonden is met het klembord, ongeveer 2 cm langer te houden dan de andere leidingen.

De stroomkabel van het apparaat moet conform de aanduidingen in tabel 3 zijn.

Betjening af kogeplader	Funktion Ugn	Strømforsyningssystem og kablernes tværsnit		
		230V ~	400V 2N~	400V 3N~
Inductie	Elektrische oven multi-9	3G10mm ²	4G4mm ²	5G1,5mm ²
Ceran	Elektrische oven multi-9	3G10mm ²	4G4mm ²	5G2,5mm ²

OPGELET : Het apparaat is conform de voorschriften van de richtlijnen 2016/426/CE (Richtlijn Gas) in verband met gasapparaten voor huishoudelijk of soortgelijk gebruik, 2014/35/CE (Richtlijn Laagspanning) in verband met de elektrische veiligheid, en 2014/30/CE (Richtlijn EMC) in verband met de elektromagnetische compatibiliteit.

DRIEFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING

Deze sticker (Fig. 10) vindt u op de achterzijde van de fornuizen met meergefase aansluiting. De 3-aderige testkabel dient te worden vervangen door een 5 aderige kabel of een andere passende aansluiting volgens geldende normen

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

16 ATTENTIE: BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Voor fornuizen die op een sokkel steunen

OPGELET: wanneer het apparaat op een sokkel steunt, moeten de nodige maatregelen getroffen worden zodat het apparaat niet van deze sokkel kan schuiven.

Voor fornuizen met elektrische oven

Het apparaat wordt zeer warm tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan.

Voor fornuizen met elektrische oven

OPGELETS: De bereikbare delen kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik. Hou kinderen uit de buurt.

Voor ovens met programmaklok

De oven is voorzien van een sensor die het boven element uitschakelt zodra de deur wordt geopend.

Voor de opberglade of klep

OPGELET: De interne delen van de rechaud kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik. Plaats geen ontvlambare voorwerpen of voorwerpen onder druk in de rechaud.

Voor de glazen deuren

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen spatels met scherpe randen om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat het glas zou krassen en dus zou kunnen breken.

Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging van het apparaat.

Let op: diverse onderdelen van het fornuis kunnen warm worden. Deze temperaturen vallen echter ruim binnen de volgende gestelde standaard normen:

- 1 Met de oven op 200°C gedurende een uur kunnen front delen de volgende temperaturen bereiken

- Bedieningspaneel: Tmax = kamer temperatuur + 60°C
- Glas ovendeur: Tmax = kamer temperatuur + 60°C
- Metalen delen oven deur: Tmax = kamer temperatuur + 45 °C
- 2 Met de oven op 230°C gedurende een uur kunnen front delen de volgende temperaturen bereiken
- Kunststof knoppen: Tmax = kamer temperatuur + 60°C
- Oven deurgreep: Tmax = kamer temperatuur + 35°C

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

Sluit het apparaat van het gas- en elektriciteitsnet af, alvorens elke willekeurige onderhoudsbeurt uit te voeren.

Voor de vervanging van onderdelen zoals bedieningsknoppen en branders, is het voldoende ze eenvoudigweg uit hun positie weg te nemen, zonder andere delen van het fornuis te demonteren.

Voor de vervanging van de ovenlamp is het voldoende de beschermingskap in de oven los te schroeven (Fig. 11).


LET OP: Sluit het apparaat van het elektriciteitsnet af, alvorens de lamp te vervangen.

LET OP: Het voedings snoer dat met het apparaat wordt meegeleverd is aan deze verbonden door een verbindingsstuk van het type X (in overeenstemming met de normen EN 60335-1, EN-60335-2-6 en daaropvolgende variaties) zodat het vervangen kan worden zonder speciale gereedschappen met een snoer van hetzelfde al geïnstalleerde type.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

Op het bedieningspaneel wordt ter hoogte van elke knop of toets de functie met een klein symbool weergegeven.


Hieronder worden de verschillende bedieningstoetsen op het fornuis weergegeven:


Het symbool  geeft de opstelling van de verwarmingszones aan, de punt geeft het te onderzoeken element aan

Het symbool  geeft elke willekeurige werking van de oven aan

Het symbool  geeft de elektrische thermostaat aan voor elektrische heteluchtovens

Het symbool  geeft de klok aan

Het symbool  geeft de aan/uit knop van het draaispits aan

Het symbool  geeft de aan/uit knop van de verlichting in de oven aan

INDUCTIE KOOKPLAAT

Functies (Fig. 19)

- 1...9 : Vermogen instelling
- P : Booster
- A : Opwarm Accelerator

Vermogen instelling Met de knop kunt u het gewenste vermogen van elke zone instellen. Draai de knop met de wijzers van de klok mee tot de gewenste instelling. Deze instelling ziet u zowel op het bedieningspaneel als op het display onder het glas.

Opwarm accelerator Elke kookzone heeft deze functie. Met dit systeem kan de plaat werken op het maximum vermogen voor een tijd die evenredig is aan het geselecteerde vermogen. Staat de knop op 5 zal deze zone op vol vermogen staan totdat de bijpassende temperatuur is bereikt om vervolgens door te gaan op de ingestelde positie. Draai de knop naar links richting "A" en laat los. De letter "A" verschijnt in de display. U heeft nu 3 seconden om de gewenste kookstand te kiezen. Hierna knipperen "A" en de ingestelde positie om en om. Het vermogen kan altijd worden verhoogd. Als het vermogen wordt verlaagd is de functie gedeactiveerd.

Booster functie De Booster functie is de stand waarbij er meer vermogen wordt gegenereerd dan op positie 9. Deze maximaal stand is op elke zone te gebruiken voor een maximum van 10 minuten. Deze functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt op snel een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen. Of andere gerechten waarbij een zeer hoge temperatuur gewenst is. Draai de knop met de wijzers van de klok mee tot positie 9. Draai vervolgens de knop nog een stukje door tot positie "P" en laat de knop weer los. De letter "P" verschijnt in de display van de betreffende zone. Na 10 minuten schakelt de zone automatisch terug naar positie 9. De "P" verdwijnt uit het display. De Booster functie kan op elk gewenst moment uitgezet worden door de knop op een lagere positie te zetten. Als de Booster functie voor een zone is gekozen (bijvoorbeeld linksvoor) kan het vermogen voor de zone linksachter gereduceerd worden. De Booster functie heeft voorrang boven de "opwarm accelerator". Als de pan wordt verwijderd, schakelt de Booster functie automatisch uit.

LET OP:

Metalen objecten zoals bestek, deksels mogen nooit op het kookoppervlak worden gelegd. Ze kunnen heet worden.

Kook zones Fig. 20)

Het inductiefornuis is voorzien van 5 zones. Duidelijk aangegeven door de ringen op het glas. De zones hebben verschillende diameter en vermogens.


Onder elke kookzone bevindt zich een spoel (de inductor). Deze wekt door een elektromagnetisch veld warmte op in de panbodem. Als er geen magnetische pan op de zone staat functioneert deze niet

Zone:	Afgegeven vermogen	
	Normaal gebruik:	Met Booster functie:
1	1100W	1400W
2	1100W	1400W
3	1400W	2000W
4	2300W	3000W
5	2300W	3000W
Totaal opgenomen vermogen		7400W

Soorten pannen De inductiekookplaat kan alleen gebruikt worden met het juiste type pan. De pannen (panbodem) moeten van magnetisch metaal zijn.

Pannen van de volgende materialen zijn niet geschikt:


Glas, porselein, aardewerk, aluminium, koper (zonder magnetische kern in de panbodem).

Om te controleren of een pan bruikbaar is voor gebruik op inductie kunt u gebruik maken van een magneet. Indien deze aan de panbodem blijft kleven is deze geschikt. Als u geen magneet bij de hand heeft plaats de pan met een beetje water op de kookzone en schakel deze in. Als dit symbool  in plaats van het ingestelde vermogen is de pan niet geschikt.

Voor optimale prestaties en optimaal energie verbruik dient u pannen te gebruiken met een diameter overeenkomstig de betreffende zone..

Er kunnen pannen gebruikt worden groter dan de diameter van de zone. Maar het is belangrijk dat deze in het midden van de zone staat en geen andere kookzones raakt. (Fig. 16-17).

Pan detectie Elke kookzone beschikt over een pandetectie system. Dit zorgt er voor dat men pas kan gaan koken als er een passende pan op de zone staat.

Als de pan niet correct op de zone staat of niet van het juiste materiaal is verschijnt het symbool . De kookplaat werkt dan niet.

Restwarmte Elke kookzone beschikt over een restwarmte indicatie. Als de zone na gebruik wordt uitgezet verschijnt "H" in het display. Dit geeft aan dat de betreffende kookzone zeer heet is. Ook als dit teken aanstaat kunt u het koken op de zone op elk gewenst moment hervatten.

Kinderslot Indien niet in gebruik kan het kinderslot worden geactiveerd. Draai hiervoor de knoppen van zone 1 en 2 tegelijkertijd naar links totdat het symbool "L" (locked) in de display verschijnt en laat de knoppen weer los.

Om het kinderslot te deactiveren herhaalt u de hiervoor beschreven procedure. De "L" zal uit het display verdwijnen.

LET OP:

Zorg ervoor dat u geen suiker en suikerhoudende ingrediënten op de kookplaat morst als deze heet is. Dit kan onherstelbaar inbranden. Dit geldt ook voor kunststoffen van handgrepen van kookgerei en aluminium folie. Mocht dit op het hete keramische glas komen probeer dit dan meteen te verwijderen zolang de zone nog warm is. Gebruik voorzichtig een schraper. Let op, dat u zich niet brandt aan de hete kookplaat.

Houdt kinderen goed in de gaten zij zullen de restwarmte indicatie waarschijnlijk niet zien. Zorg er voor dat kinderen de warme zones niet aan kunnen raken.

WAARSCHUWING: Raak de kookzones niet aan zolang de restwarmte indicatoren branden.

WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend pannen met een volledig vlakke bodem.

WAARSCHUWING: Als u een barst of scheur in het keramische glas ziet dient u het apparaat los te koppelen van het elektriciteitsnet en de servicedienst te waarschuwen.

WAARSCHUWING: Het keramische glass is bijzonder sterk. Maar elk sort glas kan breken. Met name stoten door een puntig voorwerp kan er voor zorgen dat het glas beschadigt.

WAARSCHUWING: gebruik het keramisch glas nooit als werkplek/aanrechtblad

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCH GESTUURDE THERMOSTAAT

De thermostaat, die bij deze modellen geleverd wordt, heeft de functie de temperatuur in de oven constant te houden op een vooraf ingestelde temperatuur tussen de 50°C e 250°C. (Fig. 22)

Stel de gewenste temperatuur in, die op het bedieningspaneel staat aangegeven, door de bedieningsknop met de opgedrukte wijzer op het bedieningspaneel naar rechts te draaien. Het oranje lampje geeft aan dat de thermostaat ingeschakeld is. Deze gaat uit als de oven een temperatuur van meer dan 10°C boven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, en gaat weer aan als de oven een temperatuur van 10°C onder de ingestelde temperatuur heeft bereikt. De thermostaat kan alleen de verwarmingselementen van de oven inschakelen die overeenkomen met de gekozen functie. Indien de schakelaar op stand 0 staat, heeft de thermostaat geen enkele invloed op de verwarmingselementen van de oven, die dus uitgeschakeld blijft.

17 GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN (Fig. 23)


Voor het eerste gebruik:

- Verwijder alle accessoires en verpakking uit de oven(s).
- Verwarm de oven gedurende een half uur op 200°C.
- De programmaklok moet op handmatig staan.
- De oven functioneert niet handmatig als de programmaklok op automatisch staat.

Gebruik van de ovens

1. Draai de keuzeschakelaar op de gewenste stand. (Fig. 23).
3. Draai de thermostaat op de gewenste stand. (Fig. 22). Het oranje lampje gaat aan. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt gaat het lampje uit. Gedurende het koken gaat het oranje lampje regelmatig aan en uit.
4. Om de oven uit te zetten draait u zowel keuzeschakelaar als thermostaat op 0.

Snel voorverwarmen Met 'Quickstart' kunt u de grote oven (linker bij dubbele oven) het snelste voorverwarmen.

Gebruik 'Quickstart' als volgt  :

1. Selecteer 'Quickstart' met de keuzeschakelaar en de gewenste temperatuur. Het oranje lampje gaat aan en zal uitgaan zodra de gewenste temperatuur is bereikt.
2. Als de temperatuur is bereikt selecteert u de gewenste kookfunctie en plaatst u het gerecht in de oven.
3. 'Quickstart' is niet geschikt om te koken. Het dient uitsluitend de oven zo snel mogelijk voor te verwarmen.










OVEN FUNCTIES

Voor elke ovenfunctie, behalve grillen en ontdooien is het raadzaam de oven voor te verwarmen met 'Quickstart' alvorens over te schakelen op de gewenste oven functie.

Bij gebruik van hetelucht of onder-bovenwarmte met ventilator (fan assisted) is het raadzaam de ingestelde temperatuur van het gerecht met 10 tot 20°C te verlagen.

De ovens hebben een breed scala aan functies voor diverse bereidingen en kookmethodes. Zo is hetelucht geschikt voor deegwaren zoals cakes en taart. Terwijl de onder-bovenwarmte met ventilator (fan assisted) geschikter is voor het bereiden van vlees en bevroren aardappel producten.

De ovenverlichting schakelt bij elke functie in.

Symbool	Functie	Aangeraden gebruik (indicatie)
	Quickstart	Het is aan te raden de oven altijd voor te verwarmen. Quickstart is niet geschikt om te koken. Als de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, schakelt u over naar de gewenste oven functie.
	Ontdooien	Plaats kleine hoeveelheden bevroren voedsel op de het rooster in de laagste rail. Laat de thermostaat 0°C staan. Gebruik nooit warmte bij het ontdooien. Dit levert gezondheidsrisico's op. Ontdooi grote stukken (zoals een hele kip of kalkoen) in de koelkast.
	Conventioneel	Geschikt voor roosteren en bakken van brood en appel/fruit taart op één rooster..
	Onder element	Gebruik op lage temperatuur voor bereiden van slow-cooking gerechten als stoofschotels en borden warmen. Gebruik op hoge temperatuur om taartbodems af te bakken.
	Boven element	Gebruik voor het opwarmen en bruinen van ovenschotels als lasagne, moussaka.
	Conventionele grill	Geschikt voor beschuit, muffins en roosteren van vlees en brood. Gebruik de grill maximaal 15 minuten. Indien het gerecht meer dan 15 minuten nodig heeft gebruik dan grill met ventilator.
	Draaispit	Met het draaispit (indien aanwezig) draait het gerecht onder de grill voor een sappig resultaat. Geschikt voor gevogelte en rollades. Let op dat kookvocht in de braadslede wordt opgevangen
	Grill met ventilator	De ventilator helpt met de door en door garing van het gerecht. Geschikt voor het koken van vlees zoals rollades, worstjes, kip. Voor gerechten met een hoog vochtgehalte zoals bacon vermindert de verdamping bij deze functie. (Aanbevolen stand: deur gesloten 200°C, 2de rail van boven. Draai het gerecht halverwege).
	Onder boven met ventilator. (Fan assisted)	De ventilator zorgt voor gelijkmatige verdeling van de warmte in de ovenruimte. Geschikt voor bereiden van grotere porties. Roosteren van groente. Vlees en gevogelte en vis. Tevens zeer bruikbaar voor bevroren producten als aardappelen/frites/rösti.
	Hetelucht	Geschikt voor vele recepten door de gelijkmatige verdeling van de warmte. Ook geschikt om op meerdere niveaus tegelijkertijd te koken.
	Pizza	Geschikt voor pizza en andere platte broodsoorten met de nadruk op garing van de bodem.

Gebruik van de grill

De braadslede bestaat uit een geëmailleerde schaal en rooster. Plaats het gerecht op het rooster. Op een lagere rails zal de garing langzamer en gelijkmatiger gaan. Bij sommige modellen is een handgreep meegeleverd om de braadslede uit de oven te nemen.

Zowel grill als grill met ventilator kunnen met dichte deur gebruikt worden. Dit zorgt voor meer efficiency en beter resultaat dan grillen met de deur open.

Bij grillen is het aan te raden 5 minuten voor te verwarmen op 200°C. Haal bij het voorverwarmen de braadslede uit de oven.

Haal na afloop van het koken de braadslede uit de oven om de braadslede schoon te maken. Indien u gerechten heeft bereid met een hoog vetgehalte kunt u de oven gedurende 5 minuten op de hoogste stand zetten. Hierdoor verbranden achtergebleven restjes vet.

Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het draaien van gerechten en vasthouden van de braadslede. Gebruik geen aluminium folie in de braadslede. Dit kan emaille en verwarmingselementen beschadigen.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET ONDER- EN BOVENWARMTE

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat het dan maximaal 30 minuten werken op een temperatuur van 250°, om de geur van het interne isolatiemateriaal uit te drijven.

Stel, bij normaal gebruik, met de thermostaatknop de gewenste baktemperatuur in en wacht tot het oranje lampje is uitgegaan voordat u de gerechten in de oven zet.

De oven beschikt over 5 sleuven op verschillende hoogtes (Fig. 21) waarin zowel de roosters als de bakplaten geschoven kunnen worden. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt, raden wij u aan het vlees, of op de bakplaat, of op het rooster dat op de bakplaat geschoven wordt, te bakken. In tabel Nr. 8 worden de baktijden en het niveau van de bakplaten voor de verschillende gerechten globaal weergegeven. De persoonlijke ervaring zal vervolgens eventuele wijzigingen aan de waarden in de tabel aanbrengen. Het is in ieder geval raadzaam de aanwijzingen van het recept dat u wilt maken, te volgen.

TABEL Nr.8 TABEL BAKKEN MET OVEN MET ONDER- EN BOVENWARMTE

	TEMP °C	hoogte	MINUTEN
VLEES		4/5	
VARKENSVLEES	225	4/5	60-80
OSSEHAAS	225	4/5	60-80
RUNDEVLEES	250	4/5	50-60
KALFSVLEES	225	4	40-50
LAMSVLEES	230	4/5	50-60
ROAST BEEF	250	4/5	40-50
HAAS	250	4	60-80
KONIJN	225	4	60-70
KALKOEN	250	4/5	45-60
GANS	250		40-45
EEND		3	
KIP	200-225		15-25
VIS		3	
	225	3	35-40
GEBAK	175-200	3	50-55
FRUITAART	175-200	3	25-30
EIERTAART	220-250	3	20-30
BRIUCHES	180-200	3	30-40
PAN DI SPAGNA	200-220	3	15-20
DONUTS	250	3	25-35
BLADERDEEG GEBAK	180	3	20-30
DRUIVENKOEK	180-200	3	40-50
STRUDEL	200-220	2	20-30
SAVOIE KOEKJES	250	4	5
APPELFALPPEN	220	4	30
LANGE VINGER PUDDING	220	4/5	20

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat het dan maximaal 30 minuten werken op een temperatuur van 250° om de geur van het interne isolatiemateriaal uit te drijven.

Breng de oven, voordat u begint te bakken, op de gewenste temperatuur door te wachten tot het oranje lampje uitgaat. Deze oven beschikt over een ventilator die een krachtige luchtcirculatie in horizontale richting voortbrengt, zodat de warmte die voortgebracht wordt door de verwarmingselementen onder en boven gelijkmatig verdeeld wordt. Dankzij dit functioneringsmechanisme, kunt u met de heteluchtoven tegelijkertijd verschillende bakfuncties uitvoeren, terwijl de smaak van elk gerecht onveranderd blijft. De circulatie van de warme lucht garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte. De oven hoeft niet meer voorverwarmd te worden, al heeft het de voorkeur, bij erg delicaat gebak, de oven voor te verwarmen voordat u de bakvormen in de oven zet.

Het heteluchtsysteem verandert deels de traditionele manier van bakken. Het vlees hoeft tijdens het bakken niet meer gedraaid te worden, en om een bijvoorbeeld een rollade te bereiden is het niet meer noodzakelijk een draaispit te gebruiken, maar is het voldoende om het vlees direct op het rooster te leggen.

TABEL N°9

TABEL BAKKEN MET HETELUCHTOVEN			
	TEMP °C	STAND	MINUTEN
VLEES			
VARKENSVLEES	160-170	3	70-100
OSSEHAAS	170-180	3	65-90
RUNDEVLEES	170-190	3	40-60
KALFSVLEES	160-180	3	65-90
LAMSVLEES	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
HAAS	170-180	3	30-40
KONIJN	160-170	3	80-100
KALKOEN	160-170	3	160-240
GANS	160-180	3	120-160
EEND	170-180	3	100-160
KIP	180	3	70-90

VIS	160-180	2/3	
GEBAK			
FRUITTAART	180-200	3	40-50
EIERTAART	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
DONUTS	160-180	3	35-45
BLADERDEEG GEBAK	180-200	3	20-30
DRUIVENKOEK	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
SAVOIE KOEKJES	150-180	3	50-60
APPELFALPPEN	180-200	3	18-25
LANGE VINGER PUDDING	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	2	7
BROOD	200-220	2	40
PIZZA	200-220	3	20

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE GRILL

In beide gevallen wordt de grill bediend met de knop van de oventhermostaat. De elektrische grill ook gebruikt worden. De statische elektrische grill moet bij een gesloten deur gebruikt worden en de instelbare temperatuur op de thermostaat (indien aanwezig) mag niet hoger zijn dan 150°C.

Grillen op het vleesrooster: in dit geval plaatst u het bijgeleverde vleesrooster op niveau 1 of 2 en legt er de te grillen gerechten op. Plaats voor het opvangen van het kookvocht de plaat op één van de onderste niveau's. Schakel vervolgens het grill element in door de thermostaat op de de juiste stand te plaatsen.

WAARSCHUWING: de delen aan de buitenkant kunnen tijdens het grillen erg heet worden. Houd kinderen op een afstand van het fornuis.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET VENTILATOR

De elektrische grill met envtilator is een bijzondere bakfunctie, waarover alleen de multifunctionele oven beschikt. Zet de keuzeschakelaar 9+0 op de desbetreffende stand zodat het grillelement van 1200+1600W en de ventilator in werking worden gesteld. Plaats het ovenrooster op het middelste niveau met de bakplaat op een lager niveau om een optimaal grill-resultaat te verkrijgen.


BELANGRIJK: Zet, tijdens het gebruik van de elektrische grill met heteluchtsysteem de bedieningsknop van de thermostaat niet op een stand hoger dan 175°C, die zich tussen de stand 150°C en 200°C bevindt, om oververhitting van de voorkant van het apparaat te voorkomen; het grillen met het heteluchtsysteem dient met een gesloten ovendeur plaats te vinden.

ELECTRONISCHE PROGRAMMAKLOK MET 3 TOETSEN (Fig. 29)

Instelling van klok



Figuur 1

Bij de eerste keer aanzetten knipperen de symbolen "Auto" en "0:00 ".om de klok de eerste keer in te stellen moet u de middelste toet ongeveer 3 seconden lang ingedrukt houden. Als het symbool  verschijnt moet u de toets "+" of "-" indrukken om de juiste tijd in te stellen.

Daarna moet u wachten totdat een geluidssignaal signaleert dat de tijd ingesteld is (figuur 1).


De ingestelde tijd kan later verander worden door de toetsen "+" en "-" 3 seconden lang ingedrukt te houden waarna u de tijd kunt instellen zoals hiervoor uitgelegd

Minutenteller



figuur 2

Dit is een minutentelfunctie die geen invloed heeft op de werking van de oven, dus na afloop van de telling blijft de oven functioneren.

Om de minutenteller in te stellen moet u de middleste toets 3 seconden lang ingedrukt houden totdat het symbool  verschijnt (figuur 2).Stel met de toetsen “+”en”-“de gewenste tijd in.

Om de minutenteller later opnieuw instellen.

Een geluidssignaal signaleert het einde van de telling.om het geluidssignaal uit te schakelen moet u op een willkwurige toets drukken.

Duur van de baktijd



figuur 3

Dit is de halfautomatische bakfunctie.Hiermee is het mogelijk om de tijdsduur van het bakken te bepalen. Houd de middleste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de moddleste toets waarna de aanduiding “dur” (figuur 3) verschijnt.Stel met de toetsen “+”en”-“de gewenste baktijd in.

Einde van de baktijd



figuur 4

De tijd waarop het bakken eindigt kan ingesteld worden.

Houd de middleste toets 3 seconden lang ingedrukt.Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middleste toets waarna de aanduiding “End” (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen “+”en”-“het gewenste einde van de baktijd in. De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren.

Programmering van het automatische bakproces



figuur 5

Bakfunctie met programmering voor bepaalde tijd.

Houd de middelste toets 3 secnden lang ingedrukt.Druk nogmaals op de middelste toet waarna de aanduiding “dur” verschijnt.Stel met de toetsen “+”en”-“de gewenste baktijd in.Wacht een paar seconden totdat de instelling in het geheugen opgeslagen wordt.

Houd de middelste toets nogmaals 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achtes elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding “End” (figuur 4) verschijnt.Stel met de toetsen “+”en”-“ het gewenste einde van de baktijd in.

Bijvoorbeeld :

Huidige tijd :12,30

Ingestelde duur van het bakproces . 10 minuten

Ingestelde einde van het bakproces : 14,00

De oven begint om 13,50 uur (14,00 min 00,10) met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 14,00 uur stoppen.

Aan het einde van het bakproces wordt een geluidssignaal afgegeven dat uitgeschakeld kan worden door op een willekeurige toets te drukken.

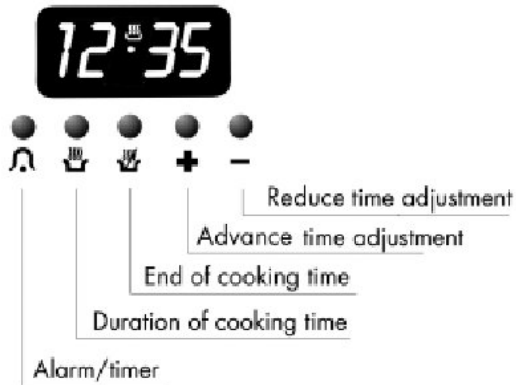
Instelling van de sterkte van het geluidssignaal



Om de sterkte van het geluidssignaal in te stellen moet u de toetsen “+”en”-“gelijktijdig ingedrukt houden .Druk daarna op de middelste toets,waarna de aanduiding “ton 1” (hoge toon) gaat knipperen . Druk daarna herhaaldelijk op de toets “-“ om “ton 2” (gemiddelde toon) of “ton 3” (lage toon) te kiezen. Druk op de middelste toets om de gewenste toon in te stellen.

ELEKTRONISCHE TIMER (Fig. 28)

Werking van de programmaklok





Instellen van de tijd



Stel de digitale klok in door tegelijk op de knop  en de knop  te drukken, en tegelijkertijd de + en – knop te gebruiken. U stelt op deze manier de huidige tijd in.

Handbediende functie




U kunt de handbediende functie inschakelen door het tegelijkertijd indrukken van de knoppen  en . De letter A zal verdwijnen en het symbool met de pan verschijnt. Eventueel geprogrammeerde functies worden gewist.

Geluidssignaal instellen

U kunt het geluidssignaal instellen door de – knop in te drukken. Elke keer als u de – toets indrukt en ingedrukt houdt, hoort u een ander signaal. De programmaklok onthoudt het signaal van uw keuze.

Gebruik van de kookwekker







Kies de functie van de kookwekker door het indrukken van de  toets en stel met de + en – de gewenste kooktijd in. Tijdens het verstrijken van de ingestelde tijd blijft het symbool met de klok in het display branden. Als de ingestelde kooktijd is verstreken zal een geluidssignaal klinken. U dient de oven dan handmatig uit te schakelen.

Automatisch kookfuncties



1. Automatische kookfunctie met de duur van de bereidingstijd.



Met deze functie wordt de oven na de gewenste tijdsduur uitgeschakeld. Druk op knop  en stel met de + en – knoppen de gewenste kooktijd in. Het symbool **A** zal in het display verschijnen. Als u wilt zien hoe laat de oven uitschakelt drukt u op het knopje . Na het verstrijken van de kooktijd schakelt de oven uit en klinkt het geluidssignaal. De A zal knipperen. Door tegelijkertijd op  en  te drukken wordt het programma gewist en kunt u de handbediend functie weer gebruiken.

2. Automatische kookfunctie met ingesteld start en eindtijd.



Met deze functie kunt u zowel de start als eindtijd van de oven instellen. Druk op de knop  en stel de bereidingstijd van het gerecht in met de + en -. Er verschijnt een **A** in het display. Druk vervolgens op de knop  en stel met + en – de gewenste eindtijd in. Stel vervolgens de gewenste oven temperatuur en ovenfunctie in. De oven zal n op de door u gewenste tijd aanschakelen en uitschakelen. Als de oven uitschakelt zal automatisch het geluidssignaal klinken.

Door tegelijkertijd op  en  te drukken wordt het programma gewist en kunt u de handbediend functie weer gebruiken.

GEBRUIK VAN THERMOMETER (Fig. 30)

Sommige modellen zijn voorzien van een thermometer. Hierdoor kunt u de binnentemperatuur van de oven beter volgen om nauwkeuriger te kunnen koken.

ELEKTRISCHE OVEN

Als u de oven aan zet zal het oranje lampje gaan branden ter indicatie van het in werking zijn van de verwarmingslementen. De wijzer van de thermometer zal in de richting van de ingestelde temperatuur bewegen. Het oranje lampje zal gedurende de kooktijd aan en uit gaan ter indicatie dat de oven op temperatuur wordt gehouden. Het lampje kan uitgaan voordat de thermometer de gevraagde temperatuur heeft bereikt. Dit is normaal omdat de verwarmingselementen zijn afgesteld om de warmte gelijkmatig te verdelen. De warmte is optimaal verdeeld als de wijzer van de thermometer niet meer beweegt.

Bij temperatuurschommelingen in de oven zal de wijzer volgen. Als de oven wordt uitgeschakeld zal de wijzer langzaam teruglopen totdat kamertemperatuur is bereikt. **LET OP:** De temperatuur op de thermometer is nauwkeurig. Die op de knob is indicatief.

LET OP: het is normaal dat er verschillen zijn tussen de temperatuur indicatie van de thermometer in het bedieningspaneel en door u gebruikte externe thermometers. Deze laatste meten één punt en niet het gemiddeld in de oven. Afwijkingen tussen deze meetmethodes kunnen oplopen tot 20%.

GEBRUIK VAN ZELFREINIGENDE OVEN

In fornuizen voorzien van deze accessoire gelden andere voorschriften voor reiniging omdat de oven is voorzien van een emaille met microporiën dat vetdeeltjes absorbeert tijdens het koken. In geval van knoeien met vloeistoffen of vet wordt het zelfreinigende vermogen minder. Daarom is het noodzakelijk de oven grondig te reinigen. Dit gaat als volgt: (a) veeg met een vochtige spons of doek over de vetvlekken; (b) zet de oven aan op de maximale temperatuur; (c) wacht 15 minuten en zet de oven uit; (d) wacht totdat de oven is afgekoeld; (e) veeg nogmaals met een vochtige spons/doek de hele binnenzijde. Gebruik geen reinigingsmiddelen.

REINIGING VAN HET FORNUIS

Sluit het apparaat van het elektriciteitsnet af en sluit de hoofdkraan van het gas van het apparaat af, alvorens het apparaat te reinigen.

Reiniging van het kookplaatgedeelte:

Het eventuele vocht dat is overgekookt dient altijd met een vochtige doek te worden verwijderd.

Reiniging van de geëmailleerde delen: Reinig de geëmailleerde delen regelmatig met sop om de eigenschappen ervan te behouden. Gebruik nooit schuurmiddelen. Vermijd het om bijtende of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap etc.) op de geëmailleerde delen achter te laten en reinig de geëmailleerde onderdelen als ze nog handwarm zijn.

Reiniging van de roestvrijstalen delen: Reinig de delen met sop en droog ze met een zachte doek af. De glans blijft behouden als u de delen regelmatig met daarvoor geschikte producten, die in de handel verkrijgbaar zijn, behandelt. Gebruik nooit schuurmiddelen.

Reiniging van de binnenuit van de oven:

Het glas aan de binnenzijde kann worden verwijderd. Nadat u de deur heeft geopend kunt u de scharnieren blokkeren door een spijker in het gat van elk scharnier te plaatsen (Fig. 31-32). Verwijder het glaspaneel (Fig. 33-34-35-36-37-38) en reinig deze. Reinig de oven als deze koud is met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen. Plaats het glas met de gladde kant naar binnen. Haal daarna de spijkers uit de scharnieren.

LET OP: sluit de deur niet als de binnenruit niet is gemonteerd.

Reinigen in de oven:

Om uitgebreid reinigen van de oven makkelijker te maken kann de ovendeur als volgt worden verwijderd. Blokkeer na opening de scharnieren (Fig. 32), til de deur een beetje op (alsof u deze sluit) en trek de deur naar u toe. Terugplaatsen doet u in de omgekeerde volgorde. De rekken aan de zijkant in de oven kunt u verwijderen door de moeren los te draaien.

LET OP: voor meer details in verband met de reiniging van het apparaat dient u contact op te nemen met uw dealer.

AFTER SALES SERVICE EN ONDERDELEN

Alle apparaten worden voor het verlaten van de fabriek getest en afgesteld door gespecialiseerd personeel. Elke reparatie of afstelling buiten de fabriek dient door vakkundig personeel te worden uitgevoerd. Daarom adviseren wij contact op te nemen met uw dealer of een gekwalificeerd service center. Houdt informatie als typenummer bij de hand en leg het probleem duidelijk uit. Indien defect onderdelen moeten worden vervangen raden wij u aan de originele onderdelen via uw dealer of service center te bestellen.

RAADPLEEG VOOR VEELGESTELDE GESTELDE VRAGEN EN SERVICE WWW.KITCHENTECH.NL

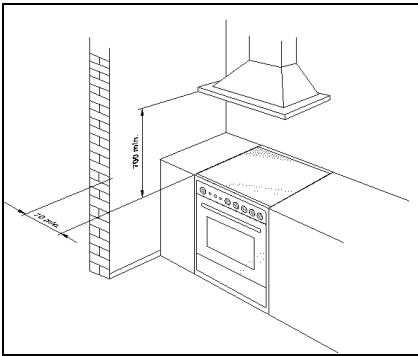


Fig.1

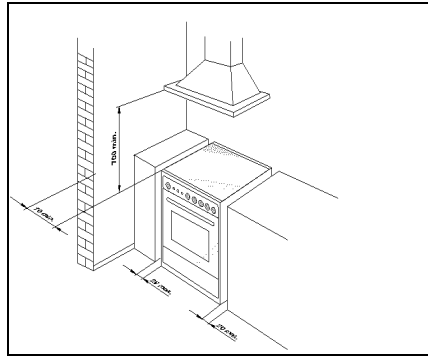


Fig.2

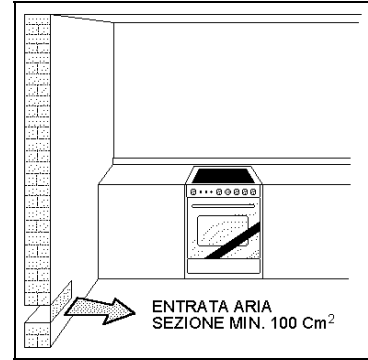


Fig.3

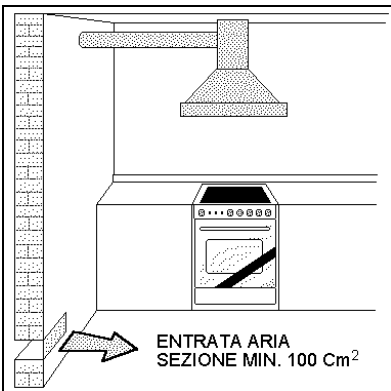


Fig.4



Fig.5

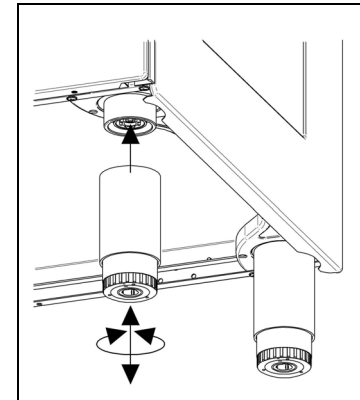


Fig.6

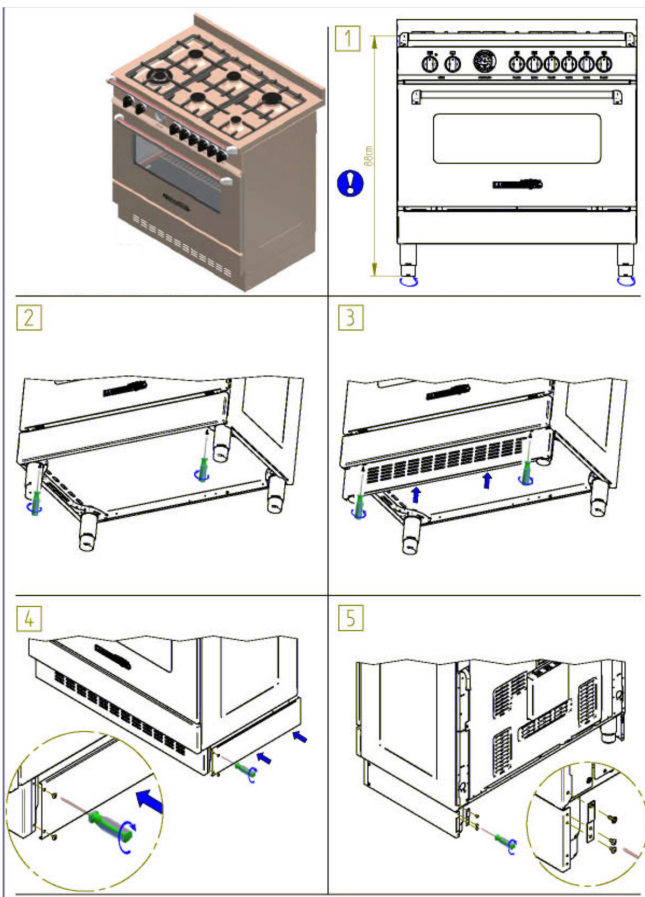


Fig.7

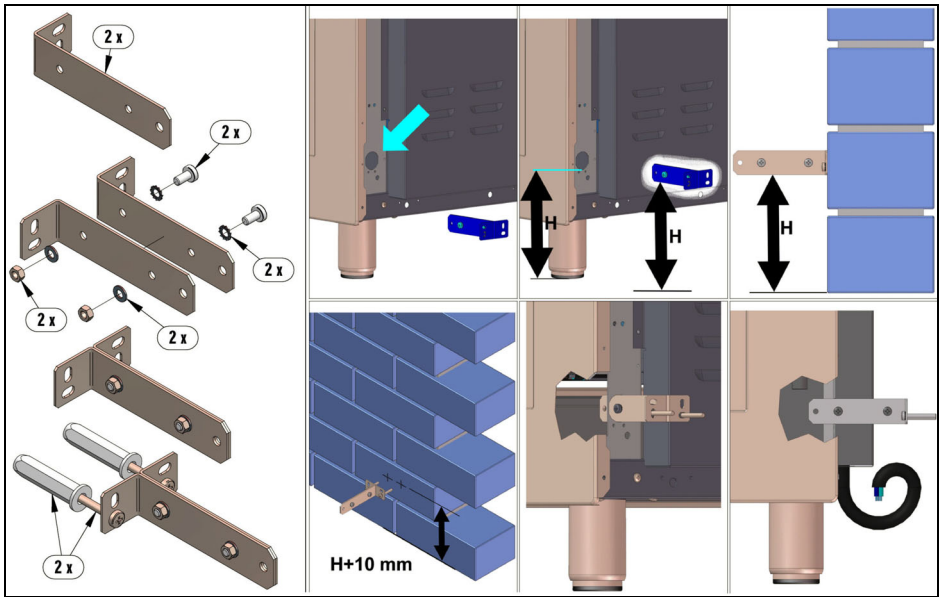


Fig. 8

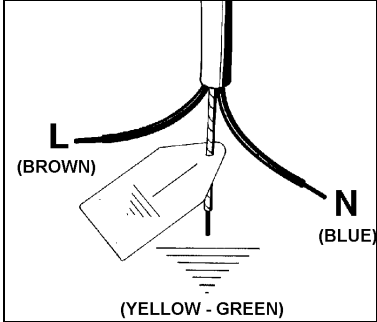


Fig. 9

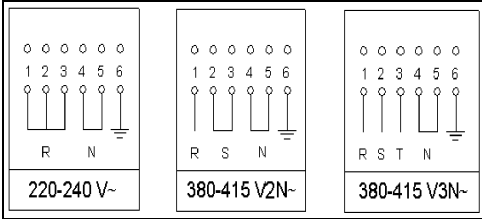


Fig. 10

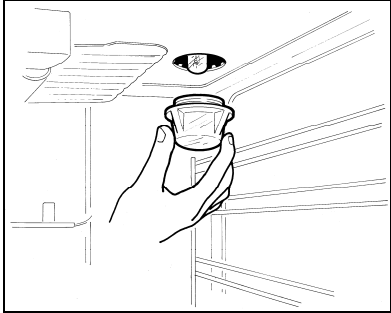


Fig. 11

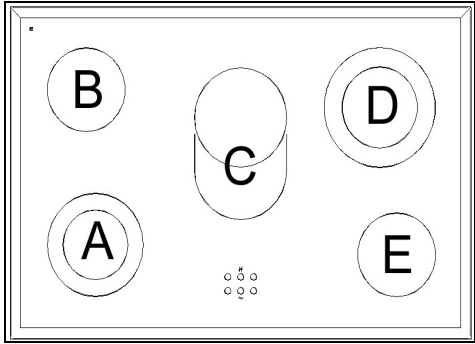


Fig. 12

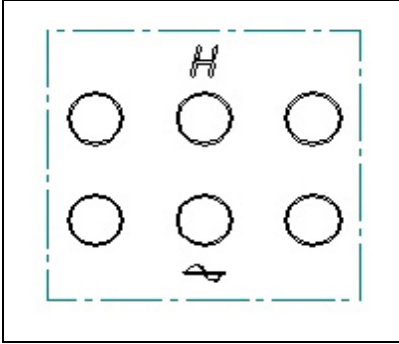


Fig. 13

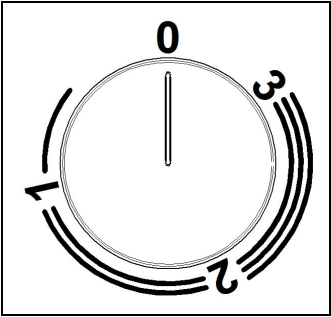


Fig. 14

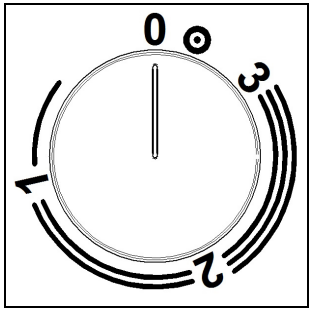


Fig. 15

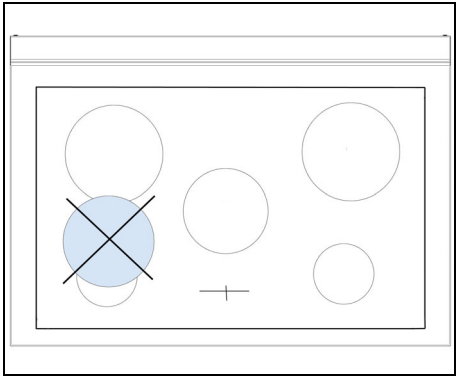


Fig. 16

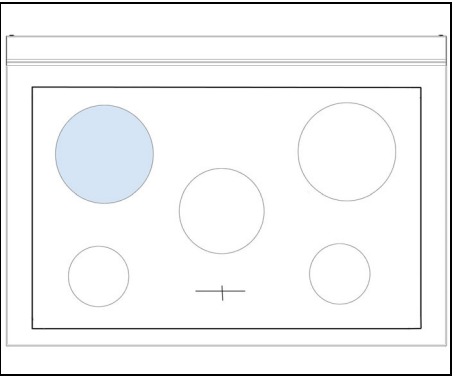


Fig. 17

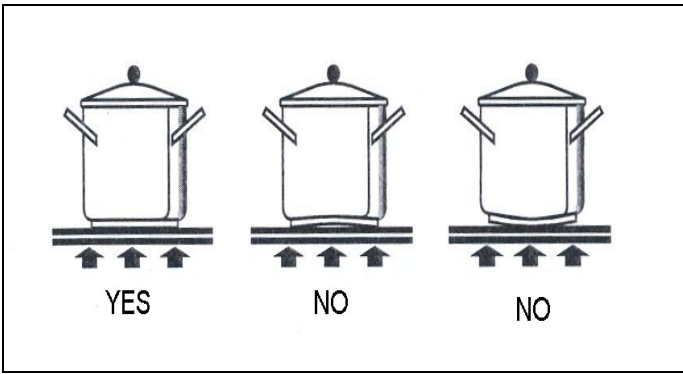


Fig. 18

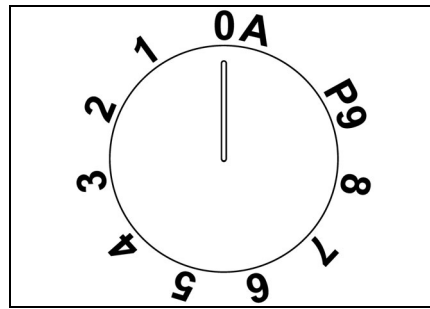


Fig.19

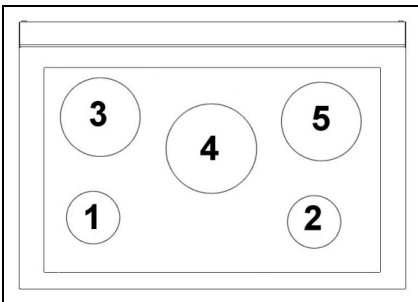


Fig. 20

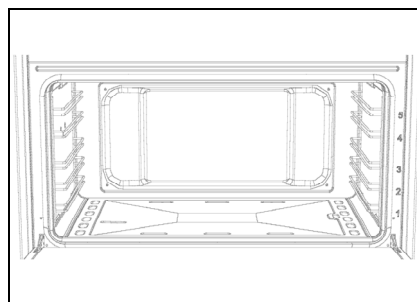


Fig. 21

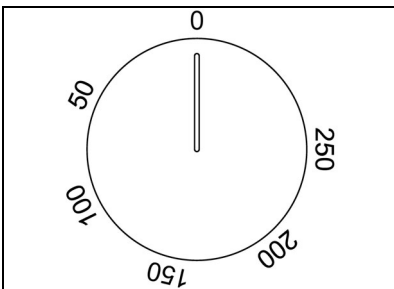


Fig. 22

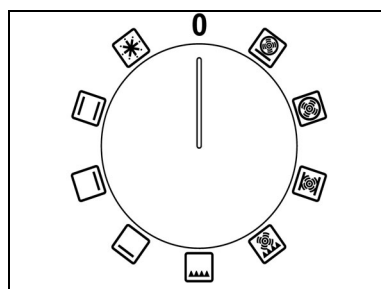


Fig. 23

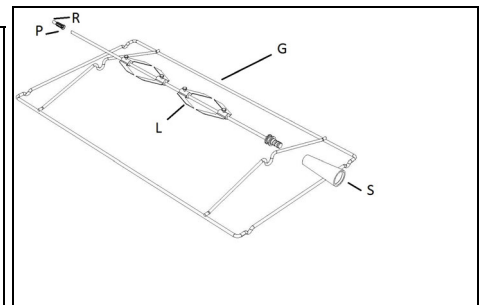


Fig. 24

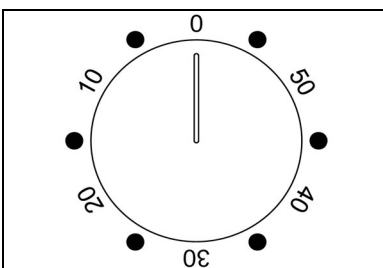


Fig. 25

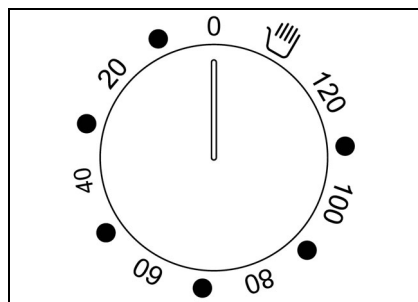


Fig. 26

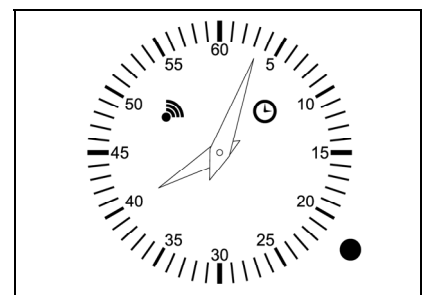


Fig. 27

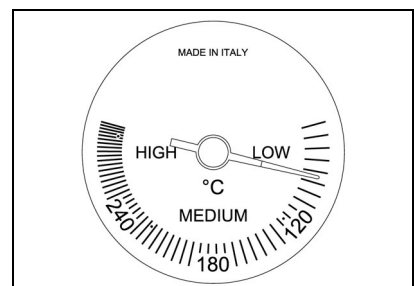
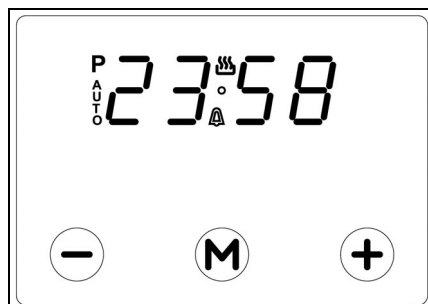
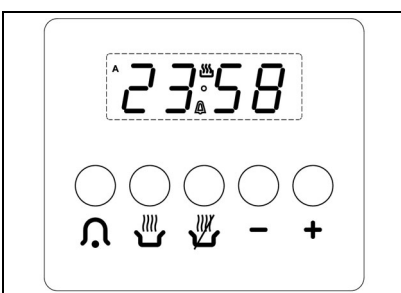


Fig. 28

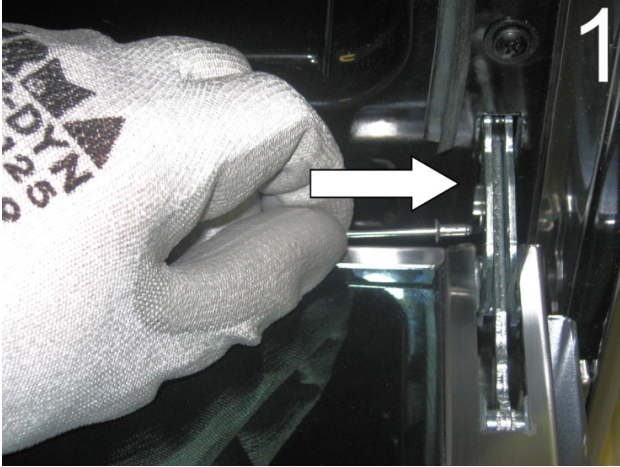


Fig. 29

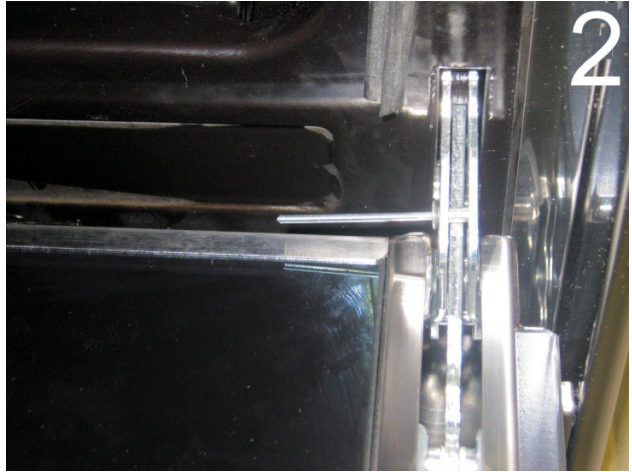


Fig. 30



Fig. 31



Fig. 32

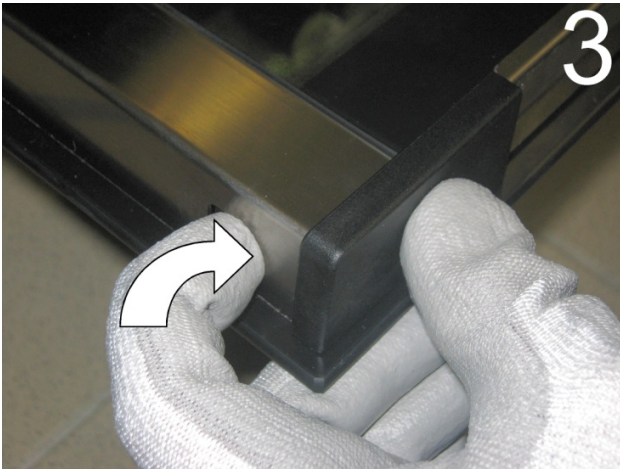


Fig. 33

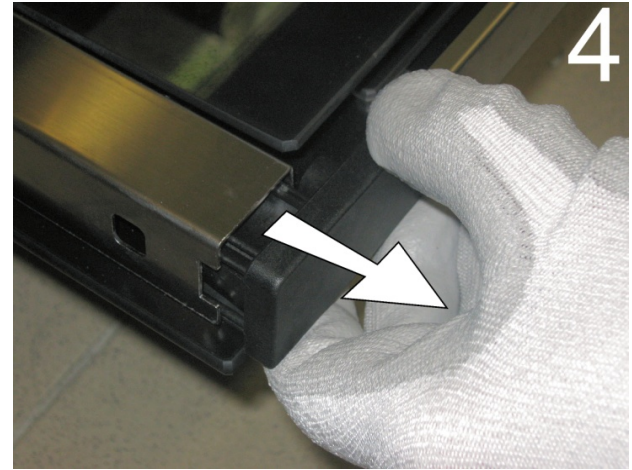


Fig. 34

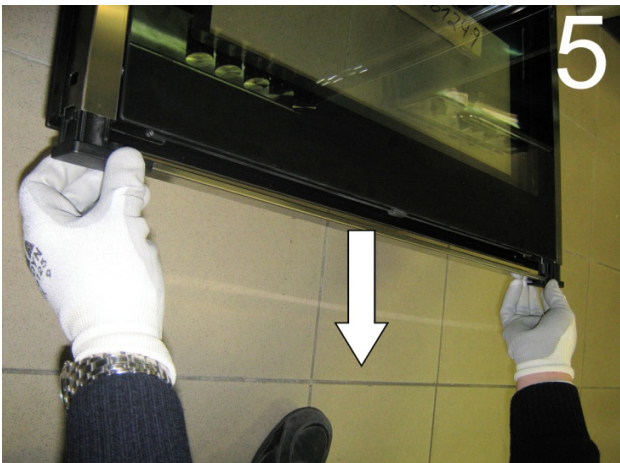


Fig. 35

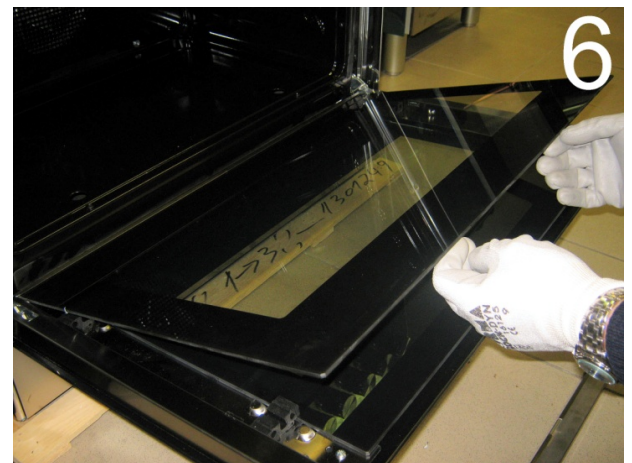


Fig. 36

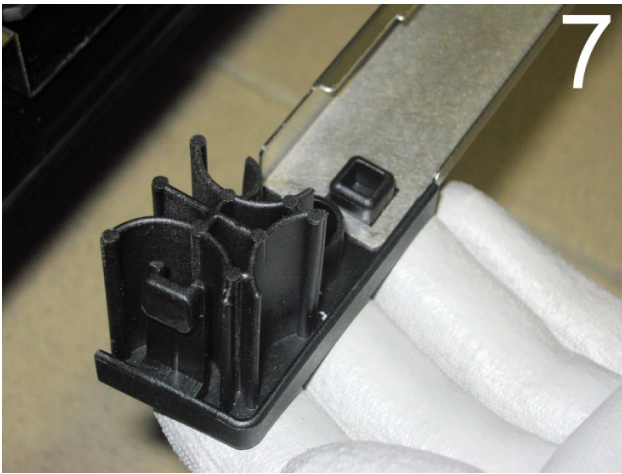


Fig. 37



Fig. 38

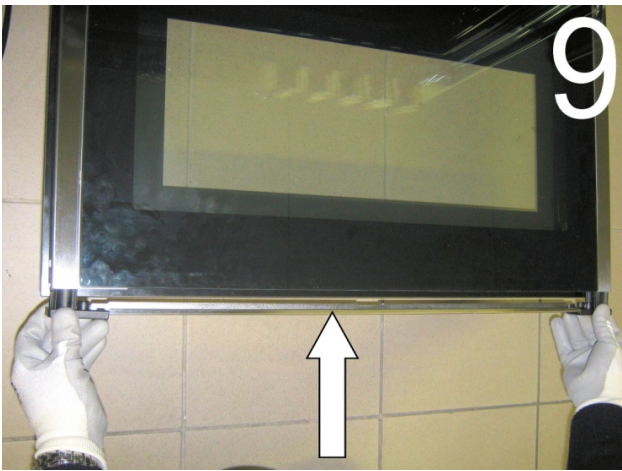


Fig. 39

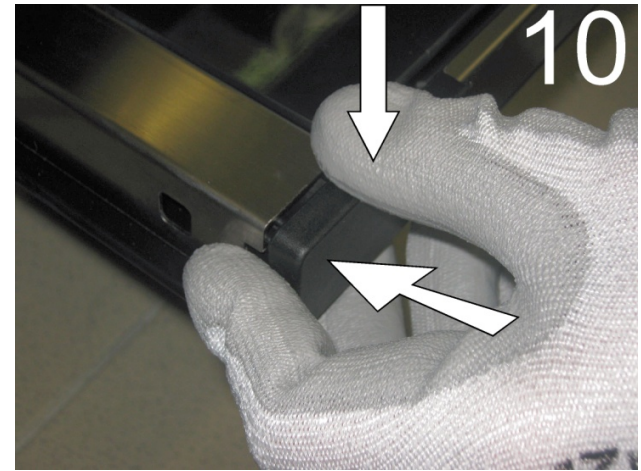


Fig. 40

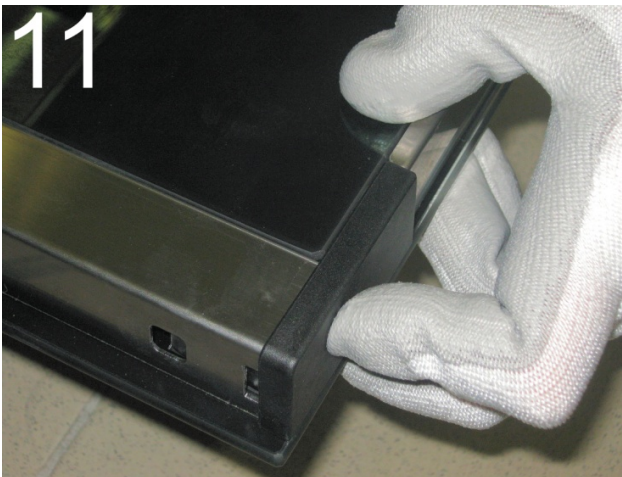


Fig. 41

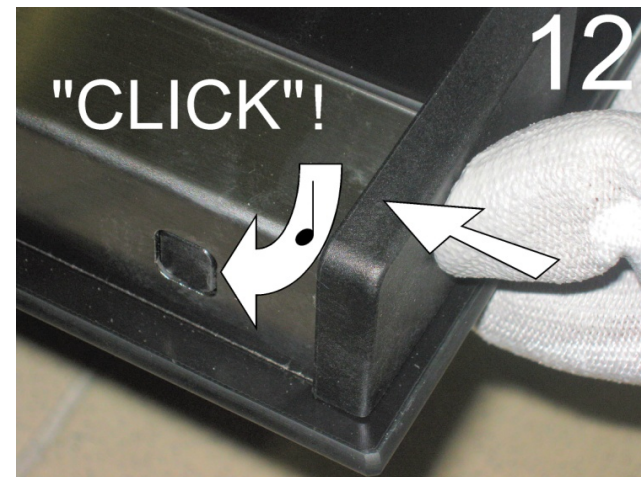


Fig. 42

CE

3100799