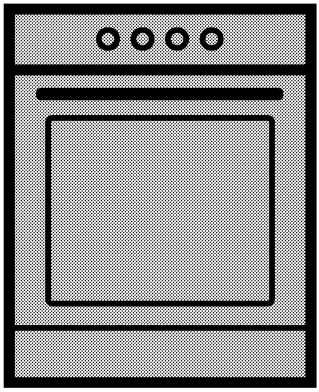
Oven

User manual



FSM89301GXS

EN | DA

285.3038.50/R.AA/17.10.2018/4-1

Please read this user manual first!

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

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

CE

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

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
Electrical safety 4
Product safety 5
Intended use 8
Safety for children....8
Disposing of the old product 9
Package information 9

2 General information 10

Overview 10
Package contents 11
Technical specifications 12

3 Installation 13

Before installation 13
Installation and connection 14
Future Transportation....16

4 Preparation 17

Tips for saving energy 17
Initial use....17
Time setting 17
First cleaning of the appliance 17
Initial heating....18

5 How to use the hob 19

General information about cooking 19
Using the hobs.... 20
Control panel 20

6 How to operate the oven 26

General information on baking, roasting and grilling26
How to operate the electric oven 26
Operating modes.... 27
Using the oven clock 28
Cooking times table.... 30
How to operate the grill.... 31
Cooking times table for grilling.... 31

7 Maintenance and care 32

General information.... 32
Cleaning the hob.... 32
Cleaning the control panel 32
Cleaning the oven 32
Removing the oven door 33
Removing the door inner glass 34
Replacing the oven lamp.... 34

8 Troubleshooting 36

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
  Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical

specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

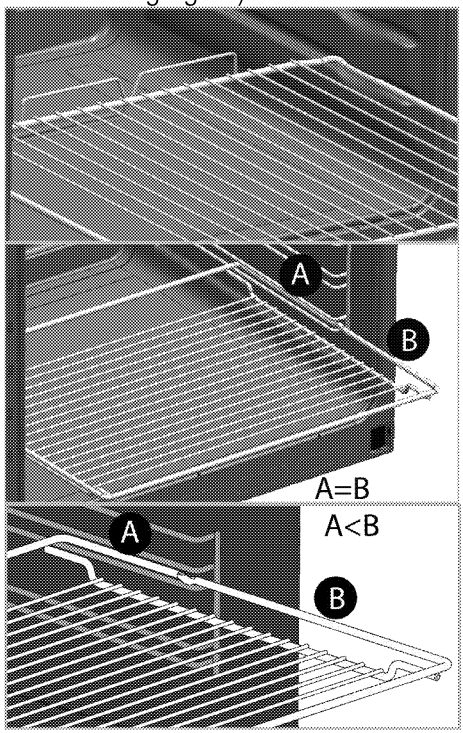
Product safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1

hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
  Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

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



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be

used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 19* , selecting the pots.

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

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

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

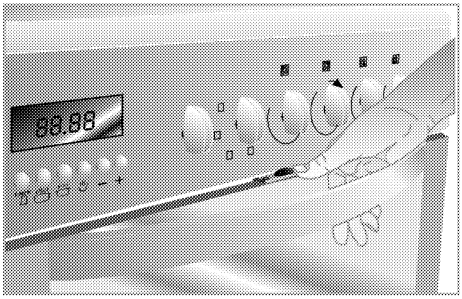
Child lock

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The cooker has child lock system on the oven door.

To open the oven door, pull the plastic button slightly up and pull the door handle.

When close the door, child lock will be locked itself.



Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

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

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

Compliance with RoHS Directive:

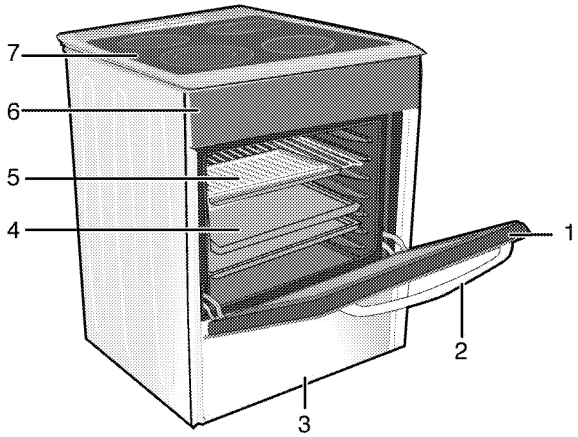
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

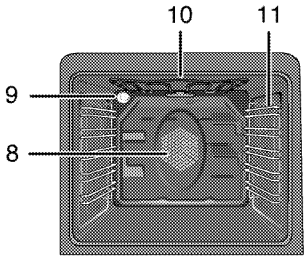
Package information

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

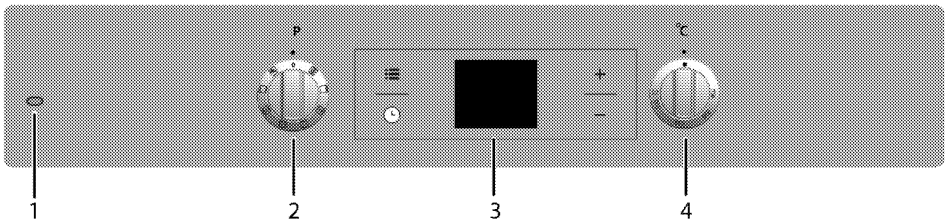
2 General information

Overview





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

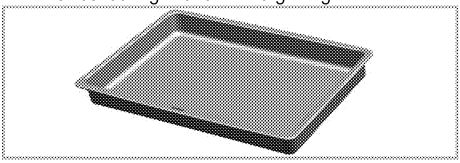


1	Warning lamp	3	Digital timer
2	Function knob	4	Thermostat knob

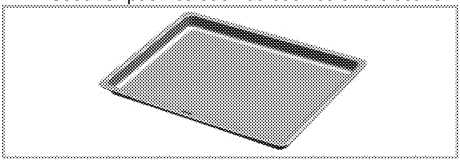
Package contents

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

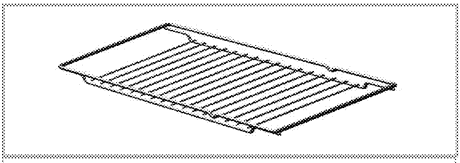
1. **User manual**
2. **Deep tray**
   Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.

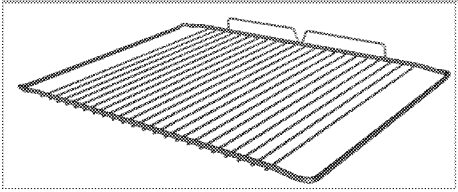


3. **Pastry tray**
   Used for pastries such as cookies and biscuits.

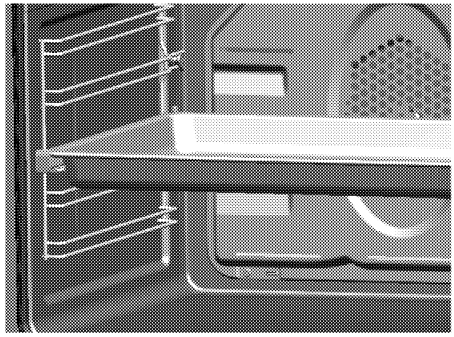


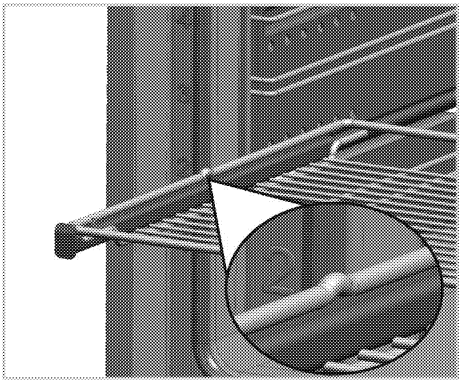
4. **Wire Shelf**
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.





5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)**
   Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.
   When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.





Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	min. 850 mm max. 941/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total power consumption	9.7 kW
Fuse	32 A (1N) / 3 x 16 A (3N)
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 4 mm^2 (1N) / 5 x 1,5 mm^2 (3N)
HOB	
Burners	
Rear left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	**Induction cooking plate**
Dimension	145 mm
Power	1500/2200 W
Rear right	**Induction cooking plate**
Dimension	210 mm
Power	2000/3700 W
OVEN/GRILL	
Main oven	**Multifunction oven**
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

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

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

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

3 Installation

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

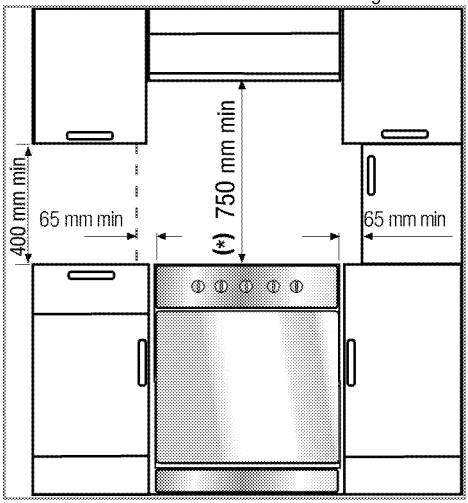
Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

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

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.
The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

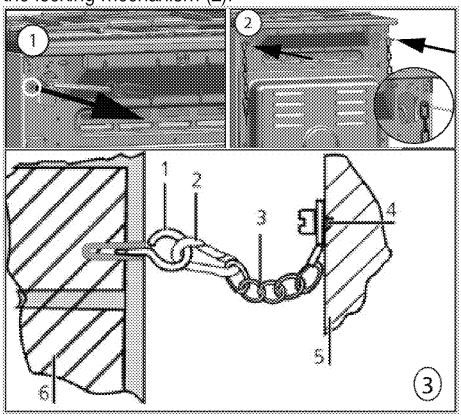


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above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

Safety chain

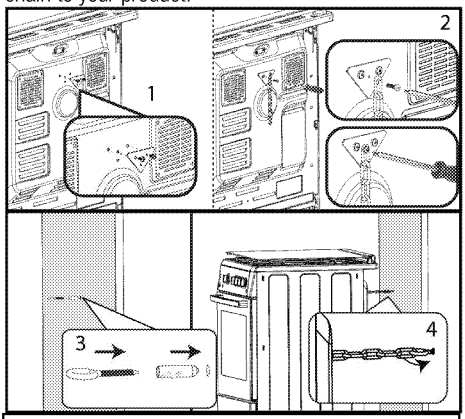
If your product has 2 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1)by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



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

If your product has 1 safety chain;
The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven. Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



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

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

Installation and connection

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

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

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

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

Electrical connection

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

DANGER:
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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

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

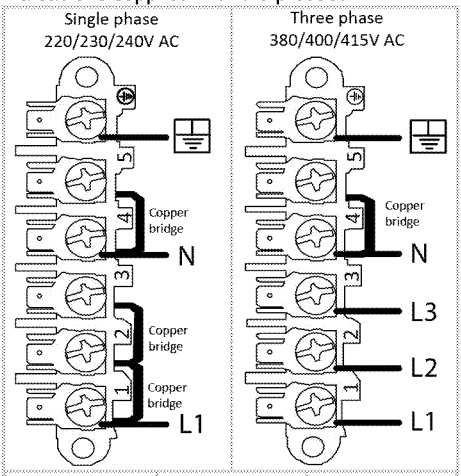
Connecting the power cable

While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



Cross sectional area (mm^2)	Single phase	Three phase
	3 x 4 mm^2	5 x 1,5 mm^2

2. **For single-phase connection,** connect as identified below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

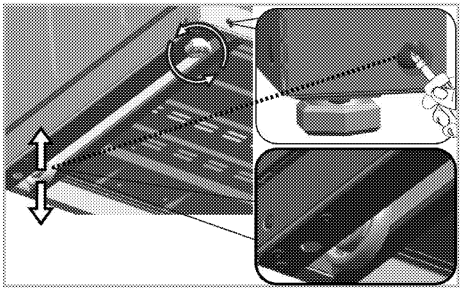
3. **For three-phase connection,** connect the wires as identified below:

- Brown cable = L1 (Phase 1)
- Grey/Black cable= L2 (Phase 2)
- Grey/Black cable= L3 (Phase 3)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)
- Push the product towards the kitchen wall.

Adjusting the feet of oven

Using the screw mechanism located at the front side of the product, you can raise the product by 11 mm by adjusting the casters at the back. Do not apply extreme force on this screw. Otherwise, the mechanism may get damaged.

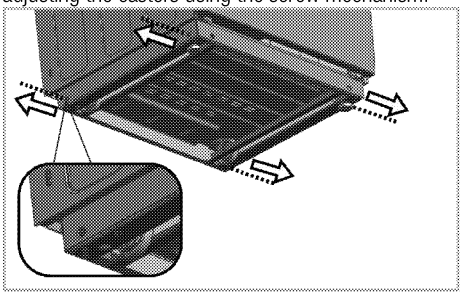
Vibrations while the product is in use can cause the vessels on the product fall over. To avoid such dangerous situations, your product must stand straight and balanced on its feet. You can adjust the front feet of the product by turning them to right and left, and the back feet by using the screw shown in the figure below. Balance the product and align it level with the countertop.

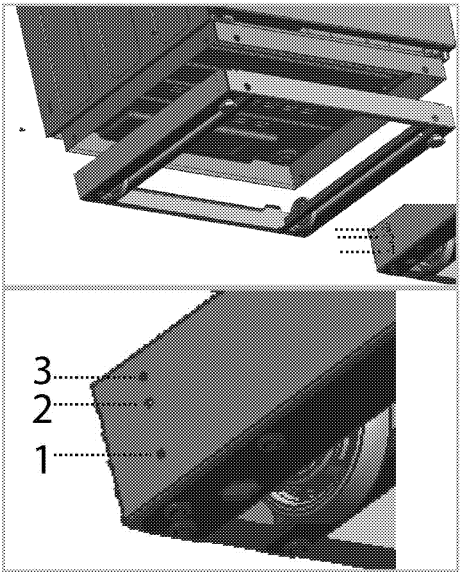


Adjusting the base

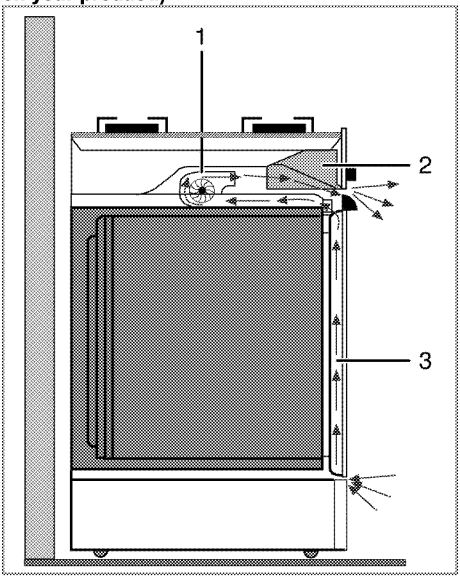
Authorised service provider can remove the base of your product to drop the product height to 850 mm. In this case, 4 feet provided must be fitted to the product. **This procedure must performed only by authorised service provider.**

Your product is fitted with a base, which is comprised of two nested parts. After laying your product down on a level surface, you can remove the screws shown in the figure and pulling the inner base out to perform a 3-stage height adjustment.
Minimum height is 900 mm in the 1st stage. You can set the height to a value between 900-911 mm by adjusting the casters using the screw mechanism.
Minimum height is 920 mm in the 2nd stage. You can set the height to a value between 920-931 mm by adjusting the casters using the screw mechanism.
Minimum height is 930 mm in the 3rd stage. You can set the height to a value between 930-941 mm by adjusting the casters using the screw mechanism.





For products with cooling fan (It may not exist on your product.)



1 Cooling fan
2 Control panel
3 Door

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

Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

Future Transportation

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

Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

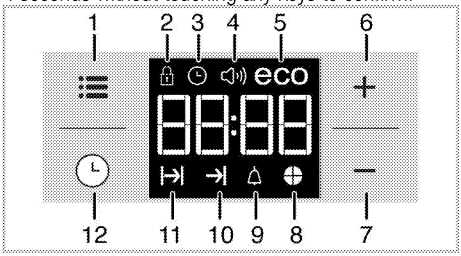
Time setting

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

Press +/− keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.

For touch control models, touch ☰ first and then use + / − to set the time of the day.

Confirm the setting by touching 🕒 symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



1 Adjustment key
2 Keylock symbol
3 Clock symbol
4 Alarm volume symbol (It may not exist on your product.)
5 Eco mode symbol
6 Plus key
7 Minus key
8 Time slice symbol
9 Alarm symbol
10 End of Cooking Time symbol
11 Cooking Time symbol
12 Program key

If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and 🕒 symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

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

First cleaning of the appliance

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

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

Initial heating

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

WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 26*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 26*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 31*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 31*

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

5 How to use the hob

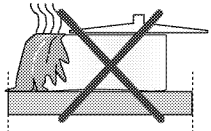
General information about cooking

Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

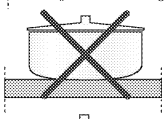
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles.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

Saucepan selection

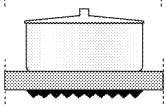
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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

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

Saucepan test

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

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

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

Saucepan recognition-focusing system

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

Safe use

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

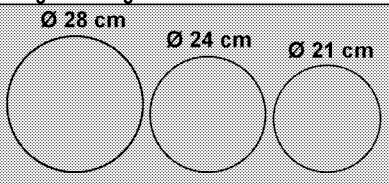
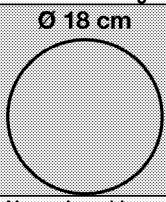
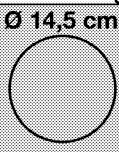
Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

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

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

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

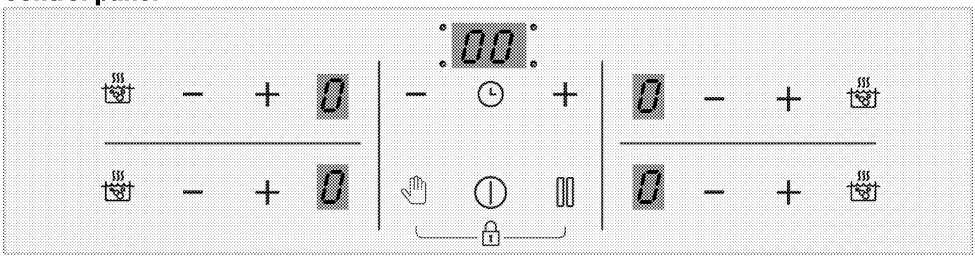
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
		
Large cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	**Normal cooking zone** • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	**Small cooking zone** • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using the hobs

DANGER:
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel

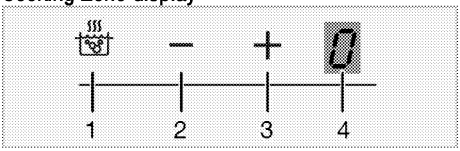


Specifications

- On / Off key
- Keylock/Childlock key
- Timer Activation / Deactivation key
- High power setting (Booster) key
- Cleaning lock key
- Stop and Go key
- Minus key
- Plus key

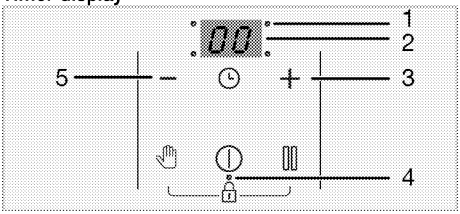
Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

Cooking Zone display



1 High power setting (Booster) activation key
2 Zone Minus key (for temperature level)
3 Zone Plus key (for temperature level)
4 Cooking zone display

Timer display



1 Decimal point for time setting
2 Timer display
3 Timer Plus key (for timer level)
4 Decimal point for Keylock/Childlock
5 Timer Minus key (for timer level)

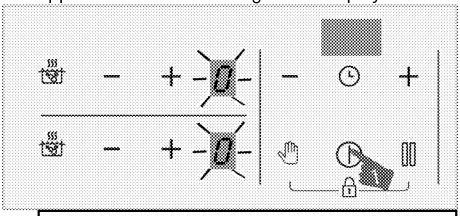
This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

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

Switching on the hob:

1. Switch on the hob by touching"⏻" key.

"0" appears on the all cooking zones display.



The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds..

The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. **By touching the "⏻" key**

Touch the "⏻" key.

2. **By dropping the temperature to "0" level;**

You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to **"0"** level.

3. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;**

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it. **"0"** or **"00"** will appear on related display.

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

4. **By touching the zone "▬"/"+" keys simultaneously for the desired cooking zone;**

You can switch off the related cooking zone by touching its "▬"/"+" keys simultaneously.

If **"H"** or **"h"** is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

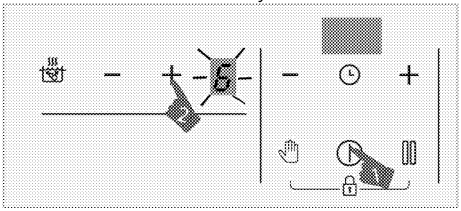
Residual heat indicator

If **"H"** symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to **"h"** symbol, which means it is less hot.

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

Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching"⏻" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone "▬"/"+" keys.



» The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.

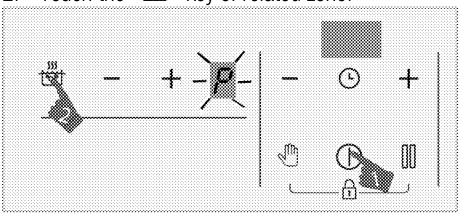
The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching"⏻" key.
2. Touch the "♨" key of related zone.



» Selected cooking zone will operate with maximum power and **"P"** symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level **"9"**.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the "▬" or "♨" key.
Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level **"9"**.

Working prencible of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.

Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the "🤚" key until **a single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.

A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the "⏻" key throughout this period.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.

If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the "🤚" key until **two signal sound** is heard.

Child Lock

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).

Activating the child lock

1. Touch and hold the both "🤚" and "▯" keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated. **"L"** will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the "🔒" key will be turned on.

If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and **"L"** will blink on all cooking zones display.

Deactivating the child lock

1. Touch and hold the both "🤚" and "▯" keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.

» The child lock function will be deactivated. **"L"** will blink on all cooking zones display and the light of the "🔒" key goes out.

Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.

Activating the key lock

1. Touch and hold the both "" and "" keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.

The Key lock will be activated and the decimal point of the "" key will be turned on after blinking.

You can activate the key lock in the operation mode only. Only the "" key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the "" key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, **"L"** will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.

Deactivating the key lock

1. Touch the both "" and "" keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.

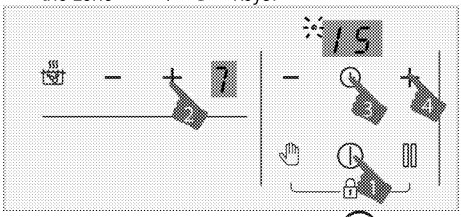
» The light of the "" key will go out and the control panel will get unlocked.

Timer function

This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.

Activating the timer

1. Switch on the hob by touching "" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone"/"" keys.



3. Activate the timer by touching the "" key. **"00"** symbol and decimal point of selected zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer "/"" keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

You can see the remaining cooking time by touching the "" key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value

The timer can only be set for the operating cooking zones.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.

Deactivating the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:

Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

1. Touch the timer "/"" keys until **"00"** appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

Deactivating the timer for related zone by touching the related zone "/"" keys simultaneously:

1. Touch the related zone "/"" keys simultaneously.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

After this step, the temperature level of the related zone will be **"0"** also with the timer level.

Stop function

You can decrase operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

1. Touch the "⏻" key when any of the cooking zones is operating.

All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). "⏻" symbol will appear on the display of the active cooking zones.

2. Touch the "⏻" key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

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

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

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

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutes
P (Booster)	10 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors which provide protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

Overflow safety system

Your hob is equipped with an overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, the system will cut the power connection immediately and switch off your hob. **"E"** warning appears on the indicator during this period.

Precise power setting

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

Operating noisy

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

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

Error messages

Table-2: Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	The **"E"** symbol blinks	Cooking zone display
Hob is overheated	The **"H"** symbol blinks	Cooking zone display

For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.

If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.

Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

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

DANGER:
Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

Tips for grilling

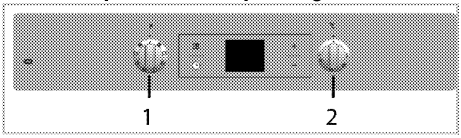
When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

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

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



1 Function knob
2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

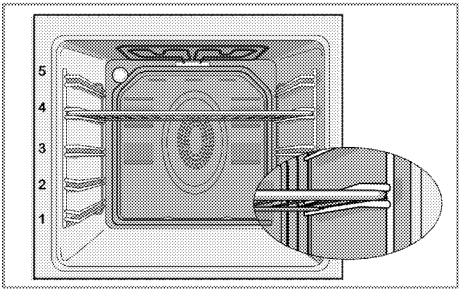
» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

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

Rack positions (For models with wire shelf)

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



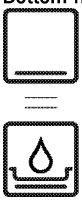
Operating modes

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

Top and bottom heating

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

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.
This function must be used for easy steam cleaning as well.

Fan supported bottom/top heating

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

Operating with fan

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

Fan Heating

Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.
It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.
This function must be used for easy steam cleaning as well.

"3D" function

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

Full grill

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

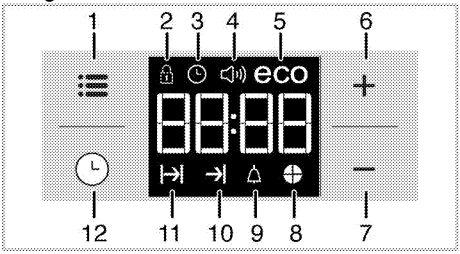
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill+Fan

Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

Using the oven clock



1 Adjustment key
2 Keylock symbol
3 Clock symbol
4 Alarm volume symbol (It may not exist on your product.)
5 Eco mode symbol
6 Plus key
7 Minus key
8 Time slice symbol
9 Alarm symbol
10 End of Cooking Time symbol
11 Cooking Time symbol
12 Program key

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

Cooking by setting the cooking time;

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

1. Select the function for cooking.
2. Touch ◷ until |→| symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with ✚ / ▬ keys.

» » After the cooking time is set, |→| symbol and the time slice will appear on display continuously.

4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

Setting the the end of cooking time to a later time;

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

1. Select the function for cooking.
2. Touch ◷ until |→| symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with ✚ / ▬ keys.

» » Once the Cooking Time is set, |→| symbol will appear on display continuously.

4. Touch ◷ until →| symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press ✚ /▬ keys to set the end of cooking time.

» After the cooking time is set, |→| symbol plus →| symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts, →| symbol disappears.

6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to **"0"** (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

Activating the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch ☰ until 🔒 symbol appears on display.

» **"OFF"** will appear on the display.

2. Press ✚ to activate the key lock.

» Once the key lock is activated, **"On"** appears on the display and the 🔒 symbol remains lit.

Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock

1. Touch ☰ until 🔒 symbol appears on display.

» **"On"** will appear on the display.

2. Disable the key lock by pressing the ━ key.

» **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.

Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch 🕒 until 🔔 symbol appears on display.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using ✚ / ━ keys.

Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

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

3. At the end of the alarm time, 🔔 symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch 🕒 until 🔔 symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold ━ key until **"00:00"** is displayed.

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

Changing alarm tone

1. Touch ☰ until 🔊 symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with ✚ / ━ keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.

» Selected alarm tone will appear as **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"** on the display.

Changing the time of the day

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

1. Touch ☰ until 🕒 symbol appears on display.
2. Set the time of the day with ✚ /━ keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode

1. Touch ☰ symbol until **eco** symbol appears on display.

» **"OFF"** will appear on the display.

2. Enable economy mode by touching ✚ key.

» Once the economy mode is activated, **"On"** appears on the display and the eco symbol remains lit.

Disabling economy mode

1. Touch ☰ symbol until **eco** symbol appears on display.

» **"On"** will appear on the display.

2. Disable economy mode by touching ━ key.

» **"Off"** will be displayed once the eco mode is deactivated.

Setting the screen brightness

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch ☰ until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with ✚ /━ keys.

» The time you have set will be activated in a short time.

Cooking times table

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

Baking and roasting

1st rack of the oven is the **bottom** rack.

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

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven reached to adjusted temperature.

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.

- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

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

Tips for cooking vegetables

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

How to operate the grill

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

Switching on the grill

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

» Temperature light turns on.

Switching off the grill

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

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling
Grilling with electric grill

Food	Rack position	Recomended temperature (°C)**	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	4...5	250/max	20...25 min.
Roast beef	4...5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	4	250/max	1...3 min.

depending on thickness
*Preheat for 5 minutes
**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.

7 Maintenance and care

General information

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

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

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

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

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

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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth.

Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

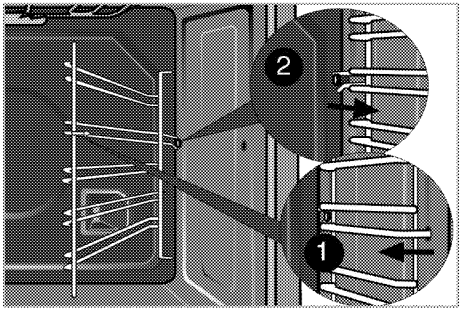
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

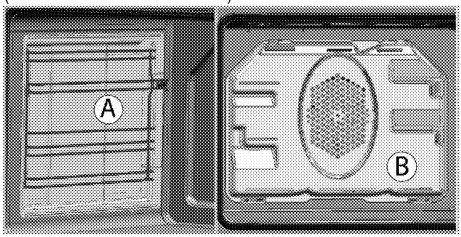
Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

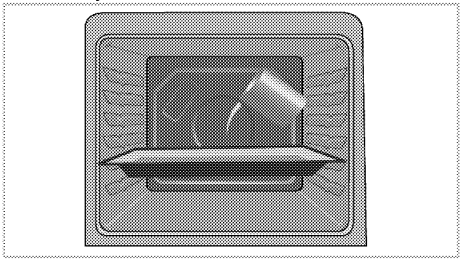


Catalytic walls
(This feature is optional. It may not exist on your product.)
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



Easy Steam Cleaning
It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



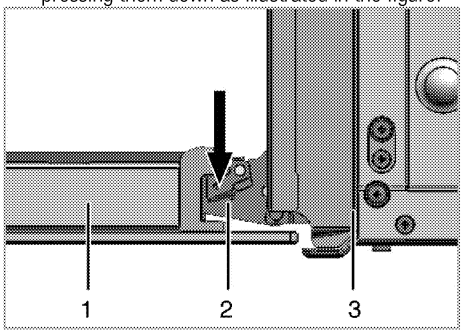
3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

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

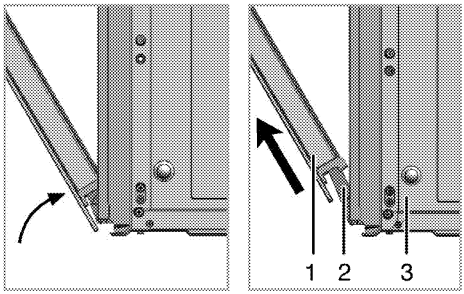
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

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



1 Front door
2 Hinge
3 Oven



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

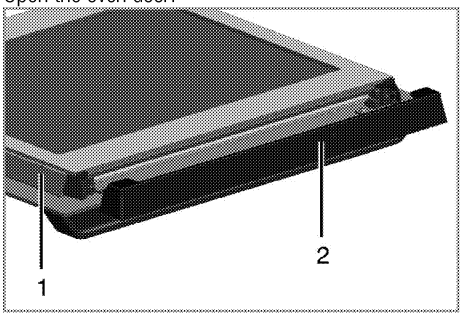
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

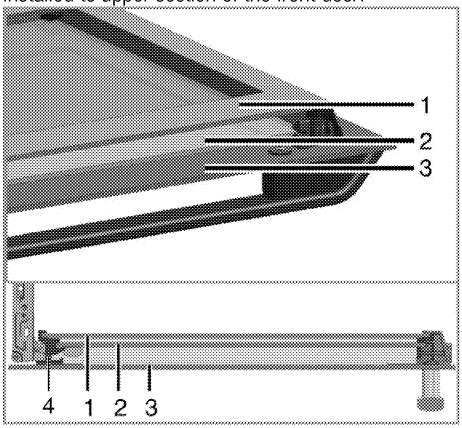
Open the oven door.



1 Frame

2 Plastic part

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



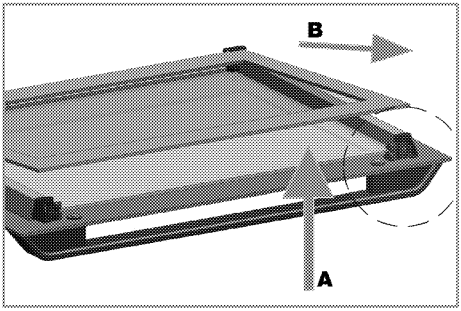
1 Innermost glass panel

2 Inner glass panel

3 Outer glass panel

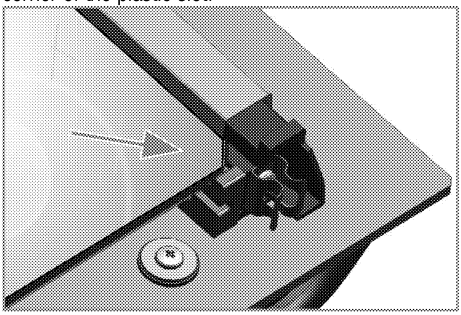
4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



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

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



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

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

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

Replacing the oven lamp

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

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

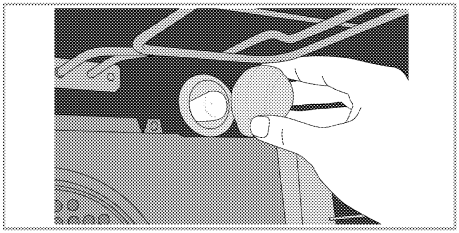
Position of lamp might vary from the figure.

The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

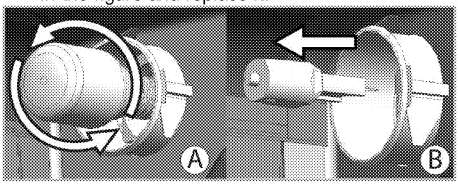
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

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

"I–I" symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

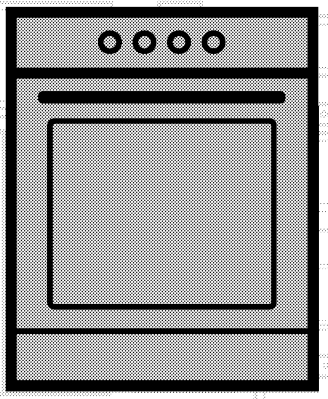
(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

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

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

Ovn

Brugsvejledning



DA

beko

Læs denne brugervejledning først!

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

Forklaring af symboler
I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:

Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.

Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.

Advarsel om elektrisk stød.

Advarsel om brandrisiko.

Advarsel om varme overflader.

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

CE

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler 4
Elektrisk sikkerhed....4
Produktsikkerhed....5
Brug af ovnen....8
Sikkerhed for børn 8
Bortskaffelse af gammelt apparat....9
Bortskaffelse af transportemballage 9

2 Generelle informationer 10

Oversigt 10
Pakkens indhold 11
Tekniske specifikationer 12

3 Installation 13

Inden installering 13
Installation og tilslutning....14
Transport 16

4 Forberedelser 17

Gode råd om energibesparelser 17
Første anvendelse....17
Tidsindstilling....17
Første rengøring af produktet....17
Første opvarmning 17

5 Brug af kogepladen 19

Generelle informationer om madlavning.... 19
Anvendelse af komfuret.... 20
Betjeningspanel 20

6 Betjening af ovnen 26

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning.... 26
Brug af den elektriske ovn 26
Betjeningsmodus 27
Anvendelse af ovnens ur.... 28
Tabel over koge-/stegetider 30
Betjening af grillen 31
Tabel for madtilberedningtider for grillning.... 31

7 Vedligeholdelse og pleje 32

Generelle informationer 32
Rengør omkring blusset.... 32
Rengøring af kontrolpanel.... 32
Rengøring af ovnen 32
Således tages ovnlågen af. 33
Afmontering af lågens inderste glas.... 33
Udskiftning af ovnpære.... 34

8 Fejlafhjælpning 36

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
  Børn må ikke lage med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion.
  Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Placér aldrig produktet på et tæppedækket gulv. Det kan medføre manglende luftcirkulation under produktet og forårsage overophedning af elektriske dele. I sådan tilfælde kan apparatet blive beskadiget.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

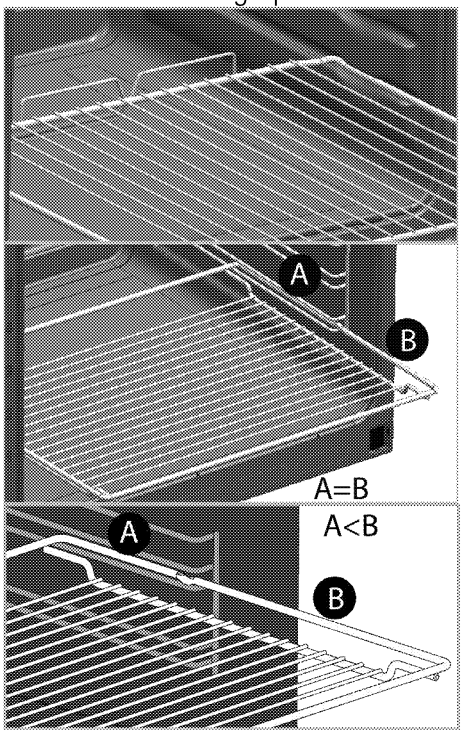
- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!

- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.

- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstår et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)
  Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
  Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede

ovnen. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.
- ADVARSEL: Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- ADVARSEL: Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezonerne.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.

- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedetektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.
- Ovnens kogeplader er udstyret med induktionsteknologi. Induktionskogeplader, der sparer tid og penge, skal bruges med gryder egnet til induktion, ellers vil kogepladerne ikke fungere. Se. *Generelle informationer om madlavning, side 19* , vælg af gryder.
- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk

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

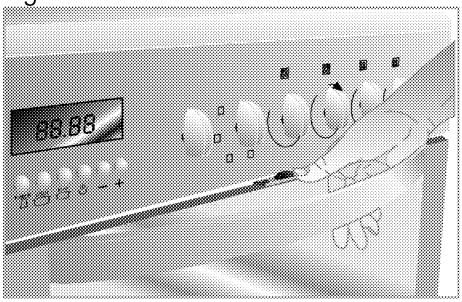
For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;
- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen
- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

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

Børnelås
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Komfuret har et børnesikringssystem på ovnlågen.
For at åbne ovnlågen skal du skubbe plastikknappen let ned, og trække i lågehåndtaget.
Når lågen lukkes, låses børnelåsen af sig selv.



Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:

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

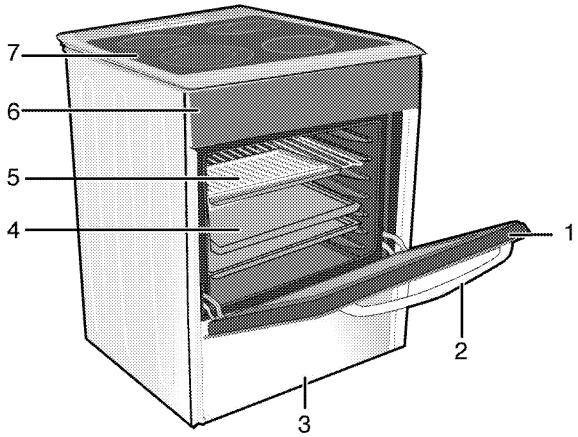
Overholdelse af RoHS-direktivet:
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

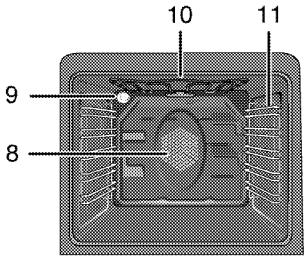
Bortskaffelse af transportemballage

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

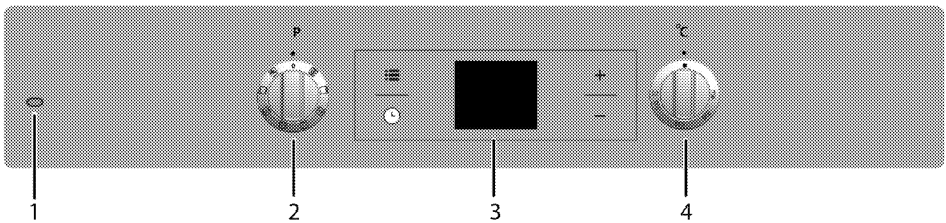
2 Generelle informationer

Oversigt





1	Frontlåge	7	Plade til brænder
2	Håndtag	8	Blæsermotor (bag ved stålplade)
3	Nederste del	9	Lampe
4	Miniafbryder	10	Grillvarmeelement
5	Trådhylde	11	Hyldeskinnepositioner
6	Betjeningspanel		

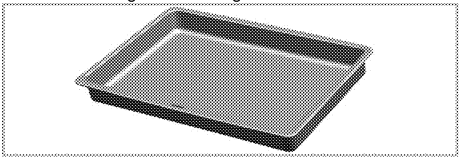


1	Advarselslampe	3	Digital timer
2	Funktionsdrejeknap	4	Termostatdrejeknap

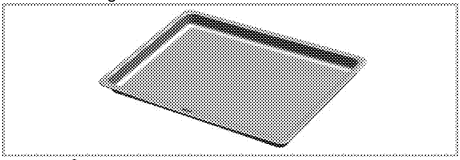
Pakkens indhold

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

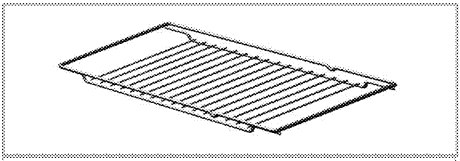
1. **Brugsvejledning**
2. **Dyb bradepande**
   Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.

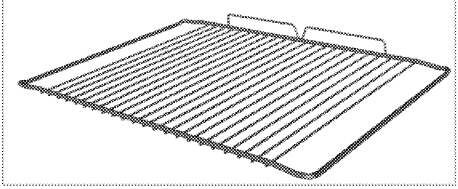


3. **Flad bradepande**
   Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.

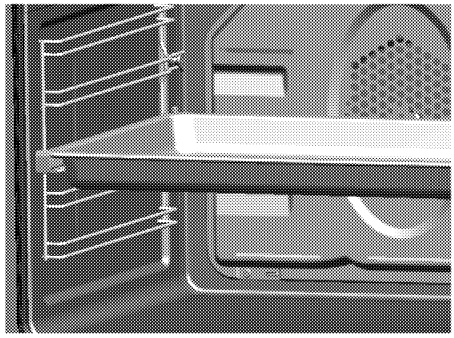


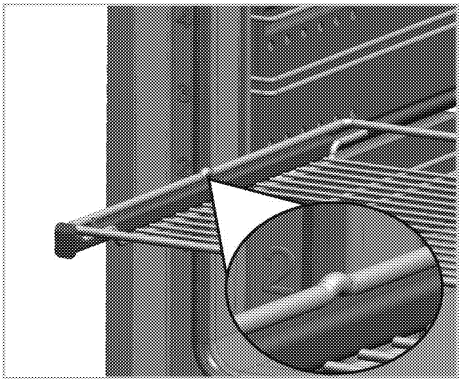
4. **Trådhylde**
   Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.





5. **Sæt trådhylden og risten fast i rillerne (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)**
   Rillerne giver mulighed til nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.
   Nå du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.





Tekniske specifikationer

GENERELT	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	min. 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Spænding / frekvens	220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total strømforbrug	9.7 kW
Sikring	32 A (1N) / 3 x 16 A (3N)
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 4 mm^2 (1N) / 5 x 1,5 mm^2 (3N)
KOGEPLADE	
Brændere	
Bagest til venstre	**Induktionskogeplade**
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til venstre	**Induktionskogeplade**
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til højre	**Induktionskogeplade**
Dimension	145 mm
Ydelse	1500/2200 W
Bagest til højre	**Induktionskogeplade**
Dimension	210 mm
Ydelse	2000/3700 W
OVN/GRILL	
Hovedovn	**Multifunktionsovn**
Belysning	15–25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.
Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

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

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

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

3 Installation

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

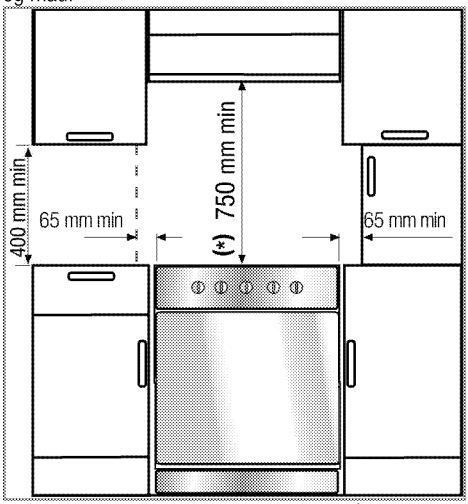
Forberedelse af opstilllingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

FARE:
Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

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

Inden installering

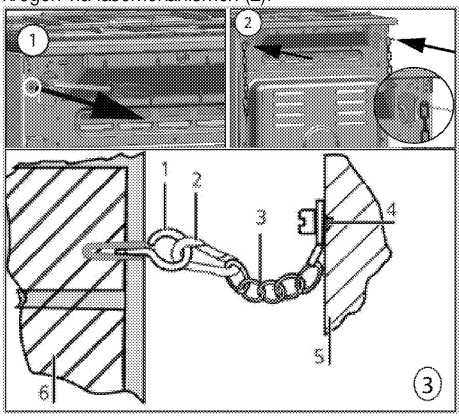
For at sikre, at de kritiske luftspalter bevares under produktet anbefaler vi, at dette produkt monteres på en fast bund, og at fødderne ikke synker ned i et tæppe eller et blødt gulv.
Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt samt den ekstra vægt fra gryder, potter, pander, bageplader og mad.



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

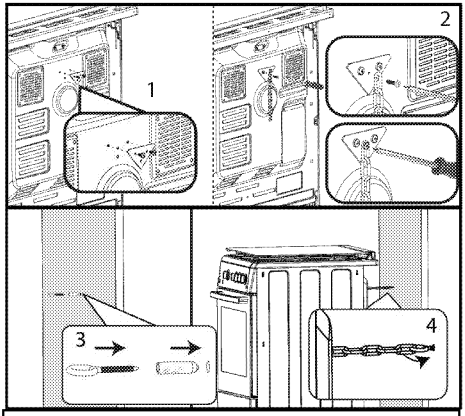
Sikkerhedskæde

Hvis der er 2 sikkerhedskæder på dit produkt:
Apparatet skal sikres mod overbalance ved at bruge de to medfølgende sikkerhedskæder til ovnen.
Fastgør krogen (1) ved at bruge en passende dyvel til køkkenvæggen (6) og forbind sikkerhedskæden (3) til krogen via låsemekanismen (2).



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

Hvis der er 1 sikkerhedskæde på dit produkt:
Apparatet skal sikres mod overbalance ved hjælp af den medfølgende sikkerhedskæde til ovnen.
Følg trinnene på figuren herunder for at fastgøre sikkerhedskæden på dit produkt.



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

Den stabiliserende kæde til komfur indeholder ikke åbning til beslag.

Installation og tilslutning

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

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

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

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

Elektrisk tilslutning

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

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

FARE:
Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Mærkepladenkan ses, enten når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype.
Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

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

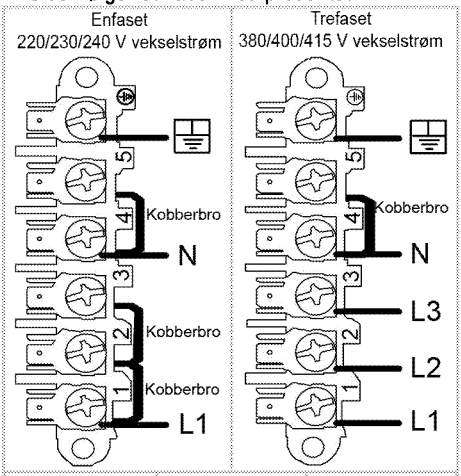
Tilslutning af strømkabel

Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelsesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:



Tværsnitsareal (mm^2)	Enfaset	Trefaset
	3 x 4 mm^2	5 x 1,5 mm^2

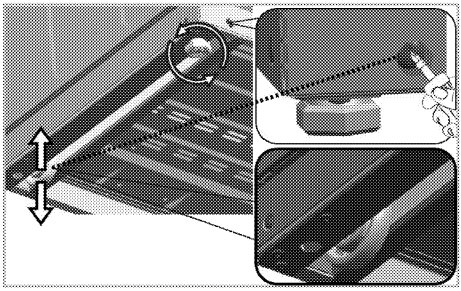
2. **For enkeltfaset tilslutning,** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
- Brunt kabel = L (fase)
- Blåt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) ⏚ (Jord)

3. **Ved trefaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
- Brunt kabel = L1 (fase 1)
- grå/sort kabel = L2 (fase 2)
- grå/sort kabel = L3 (fase 3)
- Blåt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) ⏚ (Jord)
- Skub produktet mod køkkenvæggen.

Justering af ovnens fødder

Ved hjælp af skruemekanismen på forsiden af produktet kan du hæve produktet op til 11 mm ved at justere hjulene bagerst. Brug ikke overdreven kraft på denne skrue. Det vil kunne beskadige mekanismen.

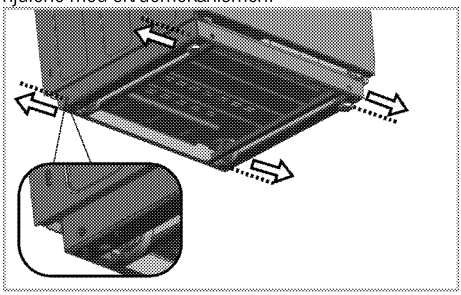
Hvis der opstår rystelser, når produktet er i brug, kan beholdere på produktet vælte. For at undgå sådanne farlige situationer skal produktet stå lige og være i balance på fødderne. Du kan justere produktets forreste fødder ved at dreje dem til højre og venstre, og de bageste fødder ved at justere skruen, der vises i figuren nedenfor. Bring produktet i balance, og juster det, så højden passer til bordpladen.

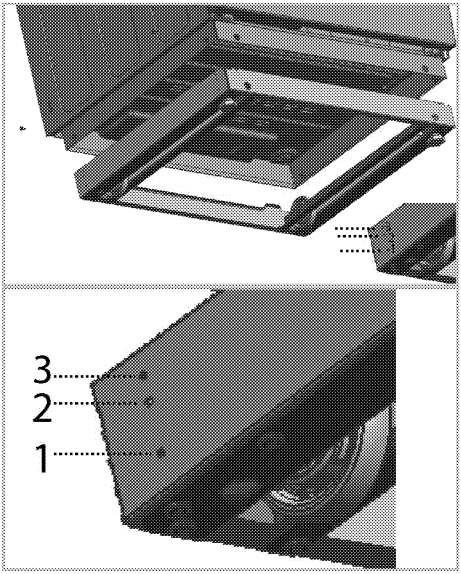


Justering af bunden

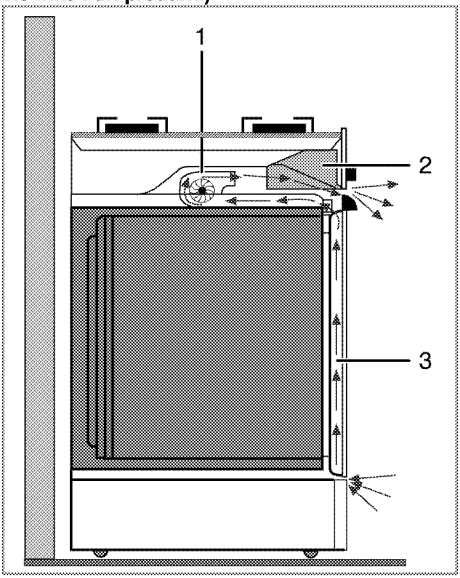
En autoriseret servicemontør kan fjerne produktets bund, så produktets højde reduceres til 850 mm. Hvis dette gøres, skal de 4 medfølgende fødder monteres på produktet. **Dette må kun udføres af en autoriseret servicemontør.**

Dit produkt er monteret på en bund, der består af to integrerede dele. Når du har lagt produkt på en plan overflade, kan du fjerne skruerne, der vises i figuren, og trække den indre del af bunden ud og foretage en højdejustering i 3 trin.
Minimumshøjden er 900 mm i det første trin. Du kan indstille højden til mellem 900-911 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.
Minimumshøjden er 920 mm i det andet trin. Du kan indstille højden til mellem 920-931 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.
Minimumshøjden er 930 mm i det tredje trin. Du kan indstille højden til mellem 930-941 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.





For produkter med ventilator (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



1 Ventilator
2 Betjeningspanel
3 Låge

Køleblæseren køler både betjeningspanelet og ovnens front.

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

Slutkontrol

1. Tilslut produktet til strømmen igen.
2. Kontroller de elektriske funktioner.

Transport

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

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

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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

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

Første anvendelse

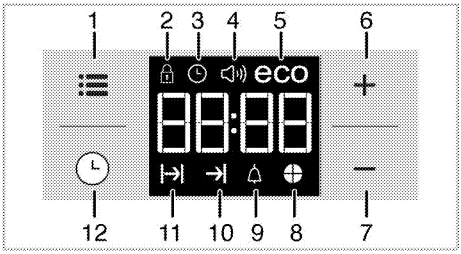
Tidsindstilling

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

Tryk på tasterne +/− for at indstille tiden, efter ovnen er aktiveret første gang.

På berøringsbetjente modeller skal du først trykke på ☰ og derefter bruge + / − til at indstille klokkeslættet.

Bekræft indstillingen ved at berøre 🕒 -symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.



1 Justeringstast
2 Symbol for tastelås
3 Symbol for ur
4 Symbol for alarmvolumen (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
5 Symbol for økonomi-tilstand
6 Plustast
7 Minustast
8 Symbol for tidsskive
9 Alarmsymbol.
10 Symbol for slut for madlavningstid
11 Symbol for koge-/stegetid
12 Programtast

Hvis tiden ikke indstilles, vil uret starte fra klokken 12:00, og der vil blive vist 🕒-symbol. Symbolet vil forsvinde, når tiden er sat.

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

Første rengøring af produktet

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

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

Første opvarmning

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

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

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 26*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 26*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 31*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 31*

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

5 Brug af kogepladen

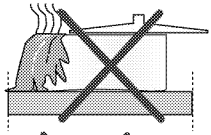
Generelle informationer om madlavning

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

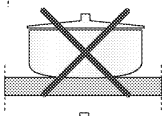
- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre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

Udvalg af gryder

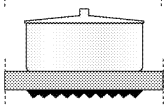
- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



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

Til induktionskomfurer skal der kun bruges gryder, der er egnet til induktionsmadlavning.

Test af gryder

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

1. Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.
2. Gryden er kompatibel, hvis "⏍" ikke blinker, når du placerer gryden på kogezonen og starter komfuret.

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

Gryde genkendelse-fokus system

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

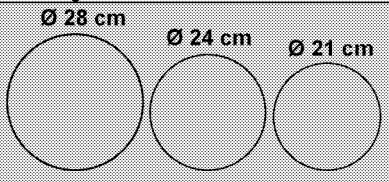
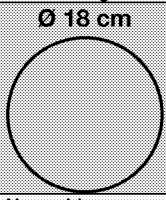
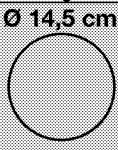
Sikker anvendelse

Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie.
Put ikke metalgenstande som gafler, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme.
Brug aldrig alufolie til madlavning. Placer aldrig mad, der er pakket ind i alufolie, på kogezonen.

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

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

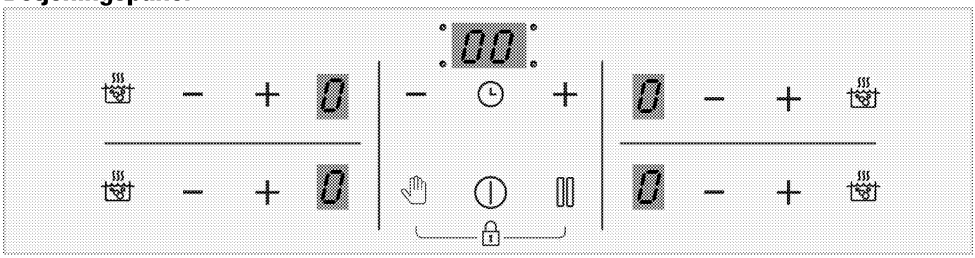
Valg af kogezone, der passer til gryden

Stor kogezone	Normal kogezone	Lille kogezone
		
Stor kogezone • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til at lave retter, som f.eks. store pandekager eller store fisk sjældent eller meget sjældent.	**Normal kogezone** • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til alle slags madlavning.	**Lille kogezone** • Bruges til langsom madlavning (sovser, cremer) • Bruges til at tilberede små portioner eller portioner baseret på antallet af personer.

Anvendelse af komfuret

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

Betjeningspanel

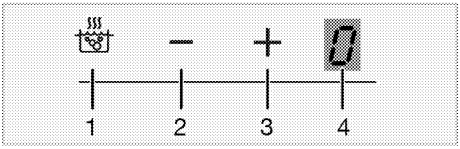


Specifikationer

- Tænd/sluk-tast
- Tast til tastelås-/børnesikring
- Tast til aktivering/-deaktivering af timer
- Tast til indstilling af høj temperatur (booster)
- Tast til rengøringslås
- Stop-and-go-tast
- Minus-tast
- Plus-tast

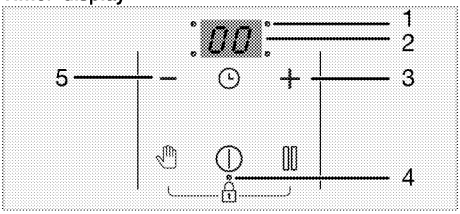
Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Det faktiske udseende og de faktiske funktioner kan variere alt efter komfurets model.

Kogezonens display



1 Tast til indstilling af høj temperatur (booster)
2 Minus-tast for kogezone (til temperaturindstilling)
3 Plus-tast for kogezone (til temperaturindstilling)
4 Kogezonens display

Timer-display



1 Decimalpunktum for tidsindstilling
2 Timer-display
3 Plus-tast for timer (til timerindstilling)
4 Decimalpunktum for tidsindstilling tastelås/børnesikring
5 Plus-tast for timer (til timerindstilling)

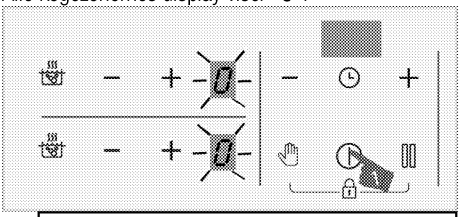
Dette produkt betjenes med et touch-panel. Hver funktion, du vælger på dit touch-panel, bekræftes af et hørbart signal.

Hold altid touch-panelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med funktionerne.

Sådan tændes komfuret:

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻".

Alle kogezonernes display viser **"0"**.



Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, går komfuret automatisk på stand-by igen.

Hvis der ikke berøres en tast i længere tid, slukkes komfuret automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Sådan slukkes en kogezone:

En tændt kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. **Ved at berøre tasten "⏻"**

Berør tasten "⏻".

2. **Ved at indstille temperaturen til "0".**

Du kan slukke for kogezonen ved indstille temperaturen til **"0"**.

3. **Ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone.**

Når tiden er slut, vil timeren slukke for den kogezone, den er indstillet for. **"0"** eller **"00"** vises på det relevante display.

Når tiden er slut, høres et lydsignal. Berør en hvilken som helst tast på betjeningspanelet for at slukke for lydsignalet.

4. **Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne "−"/"+" samtidigt.**

Du kan slukke for kogezonen ved at berøre tasterne "−"/"+" samtidigt.

Hvis symbolet **"H"** eller **"h"** lyser på kogezonens display, efter komfuret er slukket, betyder det, at kogezonen stadig er varm. Undlad at berøre kogezonerne.

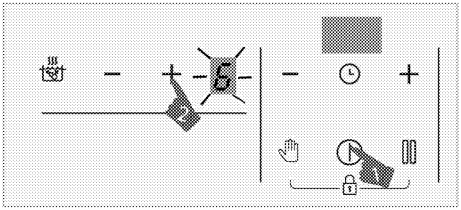
Indikator for restvarme

Hvis symbolet **"H"** blinker på kogezonens display, betyder det, at kogezonen stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet skifter snart til symbolet **"h"**, hvilket betyder mindre varm.

Når strømmen er afbrudt, lyser restvarmeindikatoren ikke op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezoner.

Indstilling af temperaturen

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻".
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne "−"/"+".



» Den relevante kogezone tændes på den indstillede temperatur.

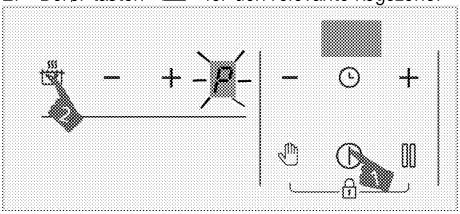
Den ydre del af induktionskogepladen på 280 mm (hvis produktet er udstyret med en induktionskogeplade på 280 mm) aktiveres kun, når der anbringes en gryde eller pande på pladen, der er stor nok til at dække hele kogepladen, og når temperaturindstillingen er højere end 8.

Tast til indstilling af høj temperatur (BOOSTER)

Du kan bruge booster-funktionen til hurtig opvarmning. Funktionen anbefales dog ikke til længerevarende madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig til alle kogezoner.

Sådan indstilles høj temperatur (BOOSTER):

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻".
2. Berør tasten "" for den relevante kogezone.



» Den valgte kogezone varmer ved maksimal temperatur, og symbolet **"P"** vises på kogezonens display. Kogezonen går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på **"9"**.

Sådan slukkes høj temperatur (BOOSTER) tidligere:

Du kan slukke indstillingen høj temperatur når som helst ved at berøre en af tasterne "" eller "". Kogezonen går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på **"9"**.

Sådan påvirker 2 tændte zoner, der har samme lodrette placering, hinanden:

Hvis en zone er indstillet til booster, og den zone, der findes lodret over eller under den boostede zone, indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9), falder den første zone til 9, før den anden zone kan indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9). Hvis den anden zone indstilles til booster, falder den første zone til niveau 6.

Rengøringslås

Rengøringslåsen deaktiverer midlertidigt alle taster på betjeningspanelet i 20 sekunder, mens komfuret er tændt, så der kan foretages en kort rengøring. Enheden forbruger ingen strøm i løbet af denne periode.

Aktivering af rengøringslåsen

1. Når en hvilken som helst kogezone er tændt, skal du holde tasten "" nede, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Timer-displayet på komfuret begynder en nedtælling fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet fungerer i dette tidsrum, undtagen "⏻".

Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøver ikke berøre en tast for at deaktivere rengøringslåsen. Der lyder er signal fra komfuret efter 20 sekunder, og rengøringslåsen deaktiveres automatisk.

Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du holde tasten "" nede, indtil der høres **to signallyde**.

Børnesikring

Når komfuret er på standby, kan du beskytte det med børnesikring for at forhindre, at børn tænder for kogezonerne. Du kan kun aktivere eller deaktivere børnesikringen, når kogezonerne er slukkede (på standby).

Aktivering af børnesikring

1. Når komfuret er på standby, skal du holde tasterne "" og "" nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Børnesikringen deaktiveres.**"L"** vises på alle kogerzonernes display, og decimalpunktummet på tasten "" tændes.

Hvis en tast berøres, mens børnesikringen er aktiveret, lyder to signallyde, og **"L"** blinker på alle kogezonernes display.

Deaktivering af børnesikring

1. Når børnesikringen er aktiveret, skal du holde tasterne "" og "" nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.

» Børnesikringen deaktiveres. **"L"** blinker på alle kogezonernes display, og lyset i tasten "" slukkes.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for at undgå fejlagtigt at ændre funktionerne, når komfuret er i gang.

Aktivering af tastelås

1. Hold tasterne "" og "" nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Tastelåsen aktiveres, og decimalpunktummet på tasten "" blinker og tændes.

Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Kun tasten "⏻" fungerer, når tastelåsen er aktiveret. Hvis du berører en anden tast, blinker decimalpunktummet på tasten "🔒" for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal du deaktivere tastelåsen for at kunne tænde for komfuret igen. Hvis du berører en anden tast uden at deaktivere tastelåsen, blinker **"L"** på alle kogezonernes display for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for at tænde for komfuret.

Deaktivering af tastelås

1. Når tastelåsen er aktiveret, skal du holde tasterne "✋" og "▯▯" nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.

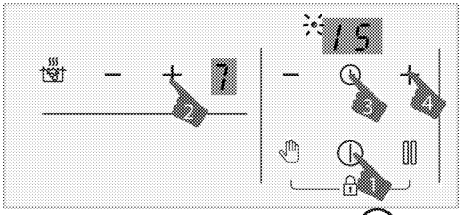
» Lyset i tasten "🔒" slukker, og betjeningspanelet låses op.

Timer-funktion

Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Du behøver ikke at overvåge komfuret under hele madlavningsperioden. Kogezonen slukker automatisk, når den tid, du har valgt, løber ud.

Aktivering af timer

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻".
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne"−"/"+".



3. Aktivér timeren ved at berøre tasten "🕒". Symbolet **"00"** og decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
4. Indstil den ønskede tid ved at berøre timer-tasterne "−"/"+".
5. Indstillingen aktiveres efter 10 sekunder. Decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
6. Gentag anvisningerne ovenfor for at sætte timeren for de andre kogezoner.

Hvis timeren er indstillet på forskellige zoner på samme tid, viser timer-displayet indstillingen for zonen med den kortest indstillede tid, og decimalpunktummet for den pågældende zone blinker. Decimalpunktummerne for de andre zoner lyser uafbrudt.

Ved at berøre tasten "🕒" for alle kogezoner kan du se den resterende tid. For hver gang, du berører tasten, vises en ny kogezones tidsindstilling. Herefter vises den korteste tidsindstilling igen.

Timeren kan ikke indstilles, før der er valgt kogezone og temperatur.

Timeren kan kun indstilles for de kogezoner, der er i brug.

Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder en signallyd. Berør en hvilken som helst tast for at slukke for signallyden. Hvis du ikke berører en tast, stopper signallyden efter et par minutter.

Tidligere deaktivering af timer

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

Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:

Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at indstille den til "00":

1. Berør timer-tasterne "−"/"+", indtil **"00"** vises på displayet for den kogezone, timeren er aktiveret for.

» Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at berøre tasterne "−"/"+" for den relevante zone samtidigt:

1. Berør tasterne "−"/"+" for den relevante zone samtidigt.

» Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

Efter dette trin vil både temperaturen og tidsindstillingen for den relevante kogezone være indstillet på **"0"**.

Stop-funktion
Du kan skrue helt ned for den relevante kogezones temperatur (til 1) på denne måde.

Hvis timeren er indstillet for en kogezone, fortsætter den med at virke, selvom stop-funktionen bruges.

1. Berør tasten "⏻", mens en hvilken som helst kogezone er tændt.

Alle tændte kogezoner skrues helt ned (til 1). Symbolet "⏻" vises på de aktive kogezoners display.

2. Berør tasten "⏻" igen for at skrue op for alle kogezoner til de tidligere temperaturindstillinger.

Sikker og effektiv brug af induktionszoner
Sådan fungerer det: Induktionszonen varmer gryden/panden direkte. Derfor har det mange fordele i forhold til andre kogezoner. Det fungerer mere effektivt, og komfurets overflade er koldere.
Induktionszonen er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed under anvendelse.

Dit komfur kan være udstyret med induktionskogezoner med en diameter på 145, 180, 210 eller 280 mm afhængigt af model. Med induktionsfunktionen registrerer hver kogezone hver gryde/pande, der er placeret på den. Energien opbygges kun der, hvor gryden/panden har kontakt med kogezonen, og således bruges der et minimum af energi.

Tidsbegrænsninger
Komfurets betjeningspanel er udstyret med en tidsbegrænsning. Hvis en eller flere kogezoner utilsigtet efterlades tændt, deaktiveres kogezonen automatisk efter en vis periode (se tabel 1). Hvis timeren er indstillet for kogezonen, slukker timer-displayet også senere.
Tidsbegrænsningen afhænger af den valgte temperatur. Den maksimale tid anvendes ved denne temperatur.
En kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Tidsbegrænsninger

Temperaturindstilling	Tidsbegrænsning – time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutter
P (Booster)	10 minutter (*)
(*) Komfuret skrues ned til temperatur 9 efter 5 minutter	

Beskyttelse mod overophedning
Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. I tilfælde af overophedning sker følgende muligvis:
- Den fungerende kogezone slukkes muligvis.
- Den valgte temperatur falder muligvis til 7 fra en højere temperaturindstilling.

Sikkerhedssystem mod overløb
Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb. Hvis vandet løber over, og der spildes på betjeningspanelet, vil systemet straks afbryde strømtilslutningen og slukke for komfuret. Advarslen **"E"** vises på displayet i dette tidsrum.

Præcis indstilling af temperatur
Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne. Det ændrer temperaturindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre, at det løber over fra en gryde (med vand, mælk, m.m.), selv om det er lige ved ske.

Betjeningslyde
Der kommer muligvis støj fra induktionskomfuret. Disse lyde er normale og en del af madlavning med induktion.
- Støjen bliver tydeligere ved høje temperaturer.
- Legering på pander kan forårsage støj.
- Ved lave temperaturniveauer høres muligvis en jævnlig tænd/sluk-lyd.
- En tom gryde, der varmes op, kan være årsag til støj. Når du putter vand eller mad i den, vil støjen forsvinde.
- Lyden af blæseren, der køler det elektriske system ned, kan høres.

Fejlmeddelelser
Tabel 2: Fejlkoder og fejlkilder

Årsag til fejl	Indikator	Display
To eller flere taster holdes nede	Symbolet **"E"** blinker	Kogezonens display
Komfuret er overophedet	Symbolet **"H"** blinker	Kogezonens display

For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på betjeningspanelet, se tabel 2.

	Hvis touch-panelets overflade udsættes for intens damp, deaktiveres hele betjeningssystemet muligvis, og fejlsignalet vises.
	Hold overfladen på touch-panelet ren. Der vises en fejlagtig funktion.

6 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning

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

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

Tips til bagning

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

Tips om stegning

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

Tips om grillning

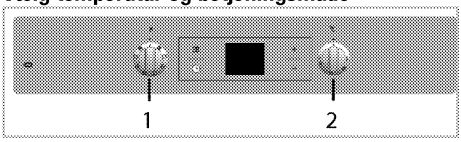
Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

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

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

Brug af den elektriske ovn

Vælg temperatur og betjeningsmåde



1 Funktionsdrejeknap

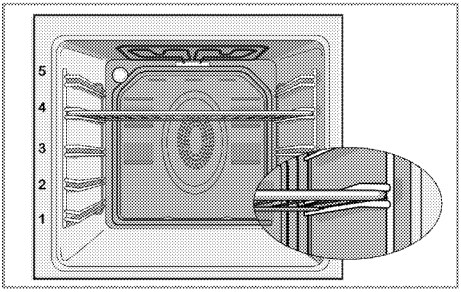
2 Termostatdrejeknap

1. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.
2. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.

» Ovnen varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

Sluk for den elektriske ovn

Drejt funktions- og temperaturknappen over på slukket (øverste) position.
Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.
Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.
(Varianter afhængigt af produktmodel.)



Betjeningsmodus

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

Over- og undervarme

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

Undervarme

Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende bruning af med fra bunden.
Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

Ventilator-understøttet over-/undervarme

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

Kører med ventilator

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

Ventilator opvarmning

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

"30" funktion

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

Fuld grill

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

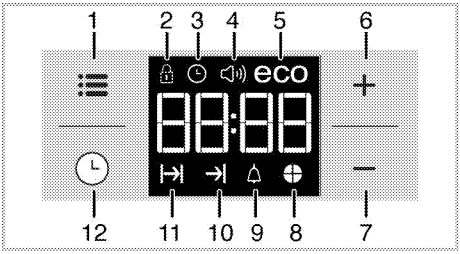
- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Grill+ventilator

Grilleffekten er ikke så stærk som ved fuld grill

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

Anvendelse af ovnens ur



1 Justeringstast
2 Symbol for tastelås
3 Symbol for ur
4 Symbol for alarmvolumen (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
5 Symbol for økonomi-tilstand
6 Plustast
7 Minustast
8 Symbol for tidsskive
9 Alarmsymbol.
10 Symbol for slut for madlavningstid
11 Symbol for koge-/stegetid
12 Programtast

Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
Mens der foretages indstillinger, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke. Du skal vente et øjeblik på, at indstillingerne træder i kraft.
Hvis der ikke foretages kogeindstillinger, kan man ikke indstille tid og dato.
Resterende tid vil blive vist, når tilberedningstiden er sat mens tilberedningen starter.

Tilberedning ved at indstille tilberedningstid:
Du kan indstille ovnen, så den stopper ved slutningen af den angivne tid, ved at indstille tilberedningstiden på timeren.
1. Vælg funktionen til madlavning.
2. Berør ◷, indtil |→|-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstid med tasterne ✚ / ▬.

» » Når tilberedningstiden er indstillet, vil |→|-symbolet og tidsskiven lyse konstant.
4. Sæt retten ind i ovnen og indstil temperaturen med temperaturvælgeren. Start på madlavning

» Tilberedningstiden starter nedtælling på displayet, når tilberedningen starter, og alle dele af tidsskiven lyser. Den indstillede tilberedningstid er delt i 4 lige store dele, og når tiden i hver del slutter, slukkes symbolet for denne del. På den måde kan du nemt se forholdet mellem resterende tilberedningstid og samlet tilberedningstid.

Indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt:
Når tilberedningstiden er sat på timeren, kan du indstille slut på tilberedningstid til et senere tidspunkt.
1. Vælg funktionen til madlavning.
2. Berør ◷, indtil |→|-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstid med tasterne ✚ / ▬.

» » Når tilberedningstiden er indstillet, vil |→|-symbolet lyse konstant.
4. Berør ◷, indtil →|-symbolet vises på displayet for slut på tilberedningstid.
5. Tryk på tasterne ✚ /▬ for at indstille slut på tilberedningstid.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil |→|-symbolet og →|-symbolet og tidsskiven lyse konstant. →|-symbolet vil forsvinde, når tidberedningen går i gang.
6. Sæt retten ind i ovnen og indstil temperaturen med temperaturvælgeren. Start på madlavning

» **Ovntimeren udregner starttiden ved at trække tilberedningstiden fra sluttiden, som du har sat.**
Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre.

» Tilberedningstiden starter nedtælling på displayet, når tilberedningen starter, og alle dele af tidsskiven lyser. Den indstillede tilberedningstid er delt i 4 lige store dele, og når tiden i hver del slutter, slukkes symbolet for denne del. På den måde kan du nemt se forholdet mellem resterende tilberedningstid og samlet tilberedningstid.
7. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil **»End«** fremkomme på displayet, og timeren vil give et lydsignal.
8. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmen, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast. Alarmen slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.

Hvis du trykker på en hvilken som helst tast ved slutningen af alarmperioden, vil ovnen genstarte funktionen. Drej temperaturknappen og funktionsknappen til **"0"** (slukket) position for at slukke ovnen og dermed forhindre genstart af ovnen ved slutningen af alarmperioden.

Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at der pilles ved ovnen ved at aktivere tastelåsfunktionen.

1. Berør ☰, indtil 🔒-symbolet vises på displayet.

» **"OFF"** vil fremkomme på displayet.

2. Tryk på ✚ for at aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer **"On"** frem på displayet, og 🔒-symbolet forbliver tændt.

Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

For at deaktivere tastelåsen

1. Berør ☰, indtil 🔒-symbolet vises på displayet.

» **"On"** vil fremkomme på displayet.

2. Deaktivér tastelåsen ved at trykke på ━-tasten.

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

Indstilling af alarmklokken

Du kan bruge produktets timer til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Den bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Timeren vil give en lydadvarsel ved slutningen af den indstillede tid.

1. Berør 🕒, indtil 🔔-symbolet vises på displayet.

Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Indstil alarmens varighed med tasterne ✚ / ━.

» 🔔-symbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er sat.

3. Ved slutningen af alarmtiden vil 🔔-symbolet begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

Slukke alarmen

1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmen, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.

» Alarmen slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.

Annullering af alarm;

1. Berør 🕒, indtil 🔔-symbolet vises på displayet, for at annullere alarmen.
2. Tryk og hold ━-tasten, indtil **"00:00"** vises.

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

Ændring af alarmtone

1. Berør ☰, indtil 🔊-symbolet vises på displayet.
2. Indstil den ønskede alarmtone med ✚ / ━ -taster.
3. Den indstillede tone vil blive aktiveret i løbet af kort tid.

» Den valgte alarmtone vil fremkomme som **"b-01"**, **"b-02"** eller **"b-03"** på displayet.

Ændring af klokkeslæt

Således ændres klokkeslættet, som du tidligere har stillet:

1. Berør ☰, indtil 🕒-symbolet vises på displayet.
2. Indstil klokkeslæt med tasterne ✚ /━.
3. Den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.

Økonomi-tilstand

Du kan spare energi med økonomi-tilstand i løbet af tilberedningen ved at indstille tilberedningstid. Denne tilstand fuldender madlavning med den indvendige temperatur i ovnen ved at slukke for varmelegemerne inden udgangen af tilberedningstiden.

Indstilling af økonomi-tilstand

1. Berør ☰, indtil **eco**-symbolet vises på displayet.

» **"OFF"** vil fremkomme på displayet.

2. Aktiver økonomi-tilstand ved at berøre ✚.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer **"On"** frem på displayet, og øko-symbolet forbliver tændt.

Deaktivering af økonomi-tilstand

1. Berør ☰, indtil **eco**-symbolet vises på displayet.

» **"On"** vil fremkomme på displayet.

2. Deaktiver økonomi-tilstand ved at berøre ━.

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

Indstilling af skærmens lysstyrke
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

1. Berør ☰, indtil **d-01** eller **d-02** eller **d-03** kommer frem på displayet for skærmens lysstyrke.
2. Sæt den ønskede temperatur med tasterne ✚/━.

» Den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.

Tabel over koge-/stegetider

Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Bagning og stegning

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

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

Når der tilberedes med to bakker på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste hylde og det andet på den nederste.
* Der foreslås forvarme til al slags mad.

(**) Forvarm ovnen inden brug, til den når den indstillede temperatur, når dette er nødvendigt for tilberedningen.

Tips til at bage kager

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

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at

mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

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

Tips til tilberedning af grøntsager

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

Betjening af grillen

ADVARSEL
Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.
2. Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
3. Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.

» Temperaturens lys tænder.

Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen til slukket position (øverst).

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

Tabel for madtilberedningtider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Hyldeposition	Anbefalet temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	250/max	20...25 min. #
Kylling i skiver	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4...5	250/max	25...30 min. #
Ristet brød *	4	250/max	1...3 min.

afhængigt af tykkelse
*Forvarm i 5 minutter
**Hvis temperaturen for grill ikke kan justeres på din model, varmer grillfunktionen ved den højeste temperatur.

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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

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

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

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

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

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

Rengør omkring blusset.

Glaskeramiske overflader

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

Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrabes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.
Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner som f.eks. vineddike eller citronsaft. Du kan også bruge passende produkter, der kan købes i handelen.
Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.

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

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.
Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

Rengøring af kontrolpanel

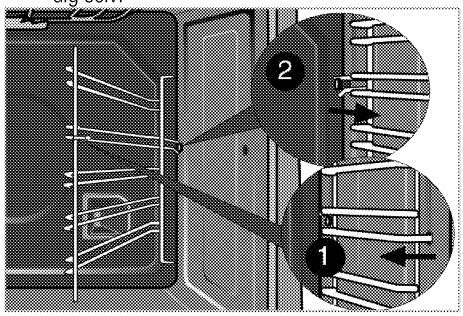
Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

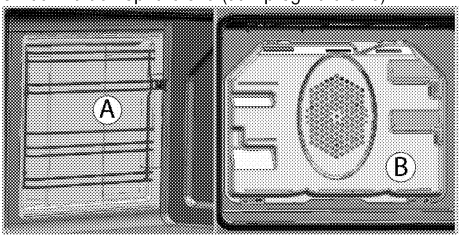
Rengøring af ovnen

For rengøring af siden(Varianter afhængigt af produktmodel.)
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

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

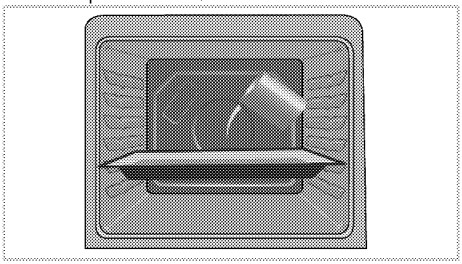


Katalytiske sider
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk maling. Katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Væggenes porøse overflade rengøres automatisk ved at absorbere og omdanne den spildte olie (damp og kuldioxid).



Nem damprensning
Den sikrer nem rensning fordi snavs (som ikke er efterladt for længe) blødes op af dampen, der dannes inde i ovnen, og de vanddråber, der opstår på indersiden af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



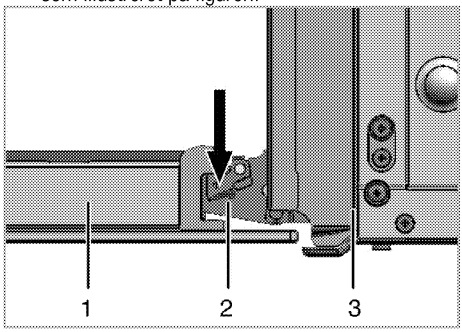
3. Sæt ovnen for let damprensning tilstand og kørt ved 100 ° C i 25 minutter.
4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.

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

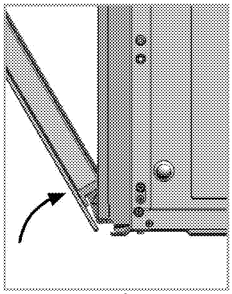
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

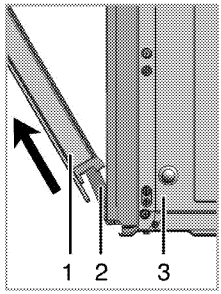
Således tages ovnlågen af.

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



1 Frontlåge
2 Hængsel
3 Ovn



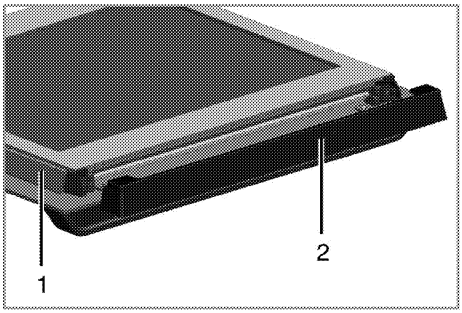


3. Flyt frontlågen til halvvejs.
4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

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

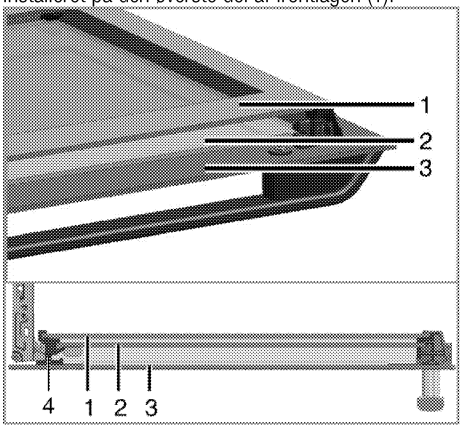
Afmontering af lågens inderste glas

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring. Åbn ovnlågen.



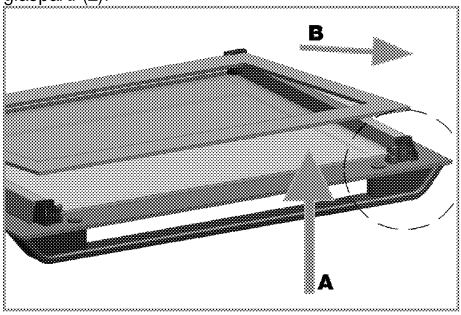
1 Ramme
2 Plasticdel

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

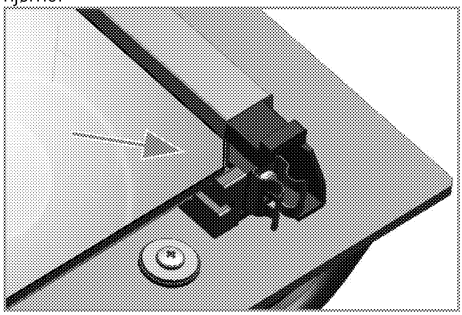


1 Det inderste glasparti
2 Det inderste glasparti
3 Yderste glasparti
4 Plasticrille glasparti - nederste

Som illustreret i figuren løftes det inderste glasparti (1) let i retning **A** og trækkes ud i retning **B**.
Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).



Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2).
Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.



Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1).
Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod det inderste glasparti.
Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti i den nederste plasticrille.
Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

Udskiftning af ovnpære

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

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

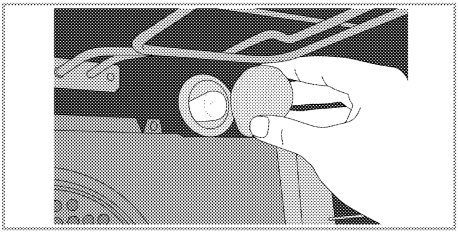
Lampens position kan variere fra den viste.

Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.

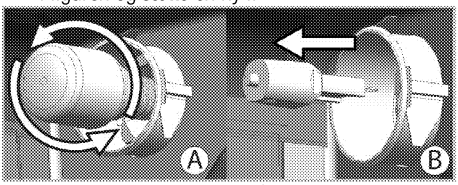
Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

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



3. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

8 Fejlafhjælpning

Ovnen udlede damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> *Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- Gryden til madlavning er ikke velegnet. >>> *Kontroller gryden.*

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der udstyret med en timer, er timeren ikke indstillet. >>> *Indstil tiden.*
  (I produkter med mikroovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

"⎯" symbolet fremkommer på kogezonens display.

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

Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

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

Gryden bliver ikke varm, selv om kogezonen er tændt.

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

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

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

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