

vestfrost

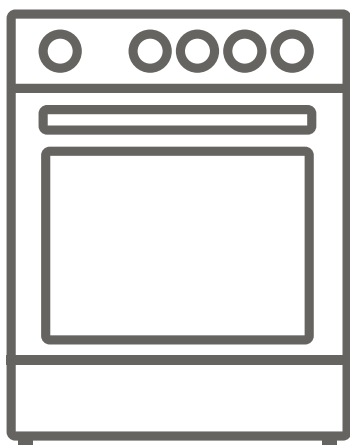
DA Fritstående komfur/Brugervejledning

NO Frittstående komfyr / Bruksanvisning

FI Vapaasti seisova liesi / Käyttöopas

SV Fristående spis/bruksanvisning

EN Free standing cooker / User manual



VFCI 1060

Tak, fordi du valgte dette produkt.

Denne brugervejledning indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger samt vejledning til betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Læs denne brugervejledning, inden du tager apparatet i brug. Gem denne bog til senere brug.

Ikon	Type	Betydning
	ADVARSEL	Alvorlig skade eller risiko for dødsfald
	RISIKO FOR ELEKTRISK STØD	Risiko for farlig elektrisk spænding
	BRAND	Advarsel; Brandfare/brændbare materialer
	FORSIGTIG	Risiko for skader på personer eller materialer
	VIGTIGT/BEMÆRK	Korrekt betjening af systemet

INDHOLD


1.SIKKERHEDSFORSKRIFTER	4
1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter	4
1.2 Installations advarsler	7
1.3 Under brug	8
1.4 Under rengøring og vedligeholdelse	9
2.INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG	11
2.1 Vejledning til installatøren	11
2.2 Elektrisk tilslutning og sikkerhed	12
2.3 Anti-vippekit	13
2.4 Justering af fødderne	13
3.PRODUKTETS FUNKTIONER	14
4.SÅDAN ANVENDES PRODUKTET	15
4.1 Kogepladens betjeningsknapper	15
4.2 Ovnens betjeningsknapper	17
4.3 Tilberedningstabel	18
4.4 Tilbehør	19
5.RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	20
5.1 Rengøring	20
5.2 Vedligeholdelse	22
6.FEJLFINDING OG TRANSPORT	23
6.1 Fejlfinding	23
6.2 Transport	24
7.TEKNISKE SPECIFIKATIONER	25
7.1 Skema over strømforbrug	25
8.1 ENERGISPARERÅD	27



1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER


- Læs alle anvisninger grundigt, inden du tager apparatet i brug. Gem dem til senere brug på et passende sted.
- Denne vejledning er udarbejdet for mere end én model. Derfor har dit apparat muligvis ikke alle de funktioner, der nævnes heri. Af denne årsag er det vigtigt at lægge særligt mærke til figurerne, mens du læser betjeningsvejledningen.

1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter


- Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse holdes under opsyn eller er oplyst omkring brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne, der kan opstå ved brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugsvedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets synlige dele kan blive varme under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke bruge produktet, medmindre de er under konstant opsyn.

  **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på kogeplader med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand. Du må ALDRIG prøve at slukke sådanne brande med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.

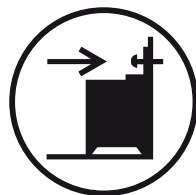
 **FORSIGTIG:** Tilberedningen skal holdes under opsyn. Kort tilberedning af mad skal holdes under konstant opsyn

 **ADVARSEL:** Brandfare: Du må ikke opbevare genstande på kogepladen.

 **ADVARSEL:** Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.


- Du må ikke placere metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer og låg på induktionskogeplader, da de kan blive varme.
- Sluk altid induktionskogeplader via betjeningsknappen. Stol ikke på sensoren til kogevej.
- Hvis du har en model med et låg til kogepladen, skal du fjerne alle madrester fra låget inden brug og lade kogepladen køle af, inden du lukker låget.
- Du må ikke betjene apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

 **ADVARSEL:** For at forhindre at apparatet vælter, skal stabiliseringsbeslagene være installeret. (Få flere detaljerede oplysninger i anti-vippekitets opsætningsvejledning).




- Apparatet bliver varmt under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne inde i ovnen.
- Håndtagene kan blive varme efter brug i en kortvarig periode.
- Du må ikke bruge skrappe rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe til at rengøre ovnens overflader. De kan ridse overfladerne, hvilket kan medføre at glasset i ovnlågen går i stykker, eller at overfladerne bliver ødelagt.
- Brug ikke damprengøring til at rengøre apparatet.

 **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, inden du skifter pæren. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

 **ADVARSEL:** De synlige dele kan blive varme, når du bruger ovnen eller griller i den. Hold små børn væk fra apparatet, mens det er i brug.

- Dit apparat er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og regulativer.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde må kun udføres af autoriserede fagpersoner. Installations- og reparationsarbejde kan være farligt, hvis det udføres af andre end autoriserede fagpersoner. Du må ikke ændre produktspecifikationerne på nogen måde. Forkerte komfurbeskyttere kan være skyld i ulykker.
- Inden du tilslutter dit apparat, skal du kontrollere, at de lokale forhold (forbindelsen og trykket af naturgassen eller den elektriske spænding og frekvens) og apparatets specifikationer er kompatible. Apparatets specifikationer er angivet på mærkatet.

 **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til tilberedning af mad og er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug indenfor. Apparatet må ikke bruges til andre formål eller på andre måder som f.eks. til kommercielt brug eller til opvarmning af et rum.

- Du må ikke bruge ovnens håndtag til at løfte eller flytte apparatet.
- Vi har truffet alle tænkelige foranstaltninger af hensyn til din sikkerhed. Da glasset kan gå i stykker, skal der udvises forsigtighed ved rengøring. Undgå at slå tilbehør ind i glasset.



- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast eller bliver ødelagt under installationen. Hvis netledningen er beskadiget skal den udskiftes af producenten, en serviceagent eller lignende kvalificerede personale for at undgå fare.
- Lad ikke børn klatre op på ovnlågen eller sidde på den, mens den er åben.
- Hold børn og dyr væk fra apparatet.
- Når du bruger induktionskogepladen, skal du holde genstande væk fra kogepladen, hvis de er følsomme overfor magnetiske felter (som f.eks. kreditkort, debetkort, ure og lignende). Det anbefales kraftigt at alle med pacemakere kontakter deres hjertelæge, inden de bruger induktionskogepladen.

1.2 Installations advarsler


- Betjen ikke dette apparat, inden det er helt installeret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret fagperson. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert placering og installation af andre end autoriserede fagpersoner.
- Når apparatet pakkes ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transport. I tilfælde af en defekt må apparatet ikke anvendes. Kontakt straks en kvalificeret serviceagent. De anvendte materialer til emballering (nylon, hæftemaskiner, styrofoam osv.) kan være skadelige for børn og skal straks samles og fjernes.
- Beskyt dit apparat mod omgivelserne. Apparatet må ikke udsættes for sol, regn, sne, støv eller usædvanlig fugtighed.
- Materialerne rundt om apparatet (f.eks. skabe) skal kunne tåle temperaturer på mindst 100° C.

- Apparatet må ikke installeres bag et cover. Ellers kan det overophede.

1.3 Under brug

- Der kan forekomme en svag lugt, første gang du bruger produktet. Dette er helt normalt og skyldes isolationsmaterialerne på varmeelementerne. Før du anvender ovnen første gang skal du opvarme den ved maksimal temperatur i 45 minutter mens den er tom. Sørg for, at området, hvor produktet er installeret, er godt ventileret.
 - Pas på, når du åbner ovnlågen under og efter brug. Du kan brænde dig på den varme damp fra ovnen.
 - Du må ikke placere brandfarlige eller brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet, mens det er tændt.
 - Brug altid ovnhandsker eller grydelapper til at fjerne og sætte ting ind i ovnen, mens den kører.
 - Ovnen må under ingen omstændigheder fores med sølvpapir, da dette kan forårsage overophedning.
 - Undgå at sætte service eller bageplader direkte på ovnens bund under tilberedning. Bunden bliver meget varm, og dette kan beskadige produktet.
-   Lad ikke komfuret være uden opsyn, når du laver mad med faste eller flydende olier. De kan antændes under ekstreme varmekon forhold. Hæld aldrig vand på olieskabte flammer. Sluk i stedet apparatet, og dæk panden med et låg eller et brandtæppe.
- Placer altid dit koge grej midt på koge zonen, og drej håndtagene til en sikker position, hvor de ikke kan væltes.
 - Apparatet slukkes, hvis det ikke bruges i en længere periode. Sluk for gasventilen, når du ikke bruger gasapparater.

- Sørg for, at apparatets kontrolknapper altid er i "0" (stop) position, når det ikke bruges.
- Pladerne hælder, når de trækkes ud. Pas på ikke at spilde eller tabe varm mad, mens du tager det ud af ovnen.
- Du må ikke stille noget på ovnlågen, mens den er åben. Dette kan forstyrre ovnens balance eller beskadige døren.
- Kom ikke tunge eller brændbare genstande (f.eks. nylon, plastikposer, papir, stof osv.) i skuffen. Dette inkluderer også kogegrej med plastik tilbehør (f.eks. håndtag).


 **FORSIGTIG:** Overfladen på opbevaringsskuffens inderside kan blive varm, når produktet er i brug. Undgå at røre ved overfladen på indersiden.

- Hæng ikke viskestykker, karklude eller tøj på apparatet eller fra dets håndtag.

1.4 Under rengøring og vedligeholdelse

- Sørg for, at dit apparat er slukket på stikkontakten, inden du rengør det eller udfører vedligeholdelsesarbejde.
- Du må ikke fjerne betjeningsknapperne for at rengøre betjeningspanelet.
- For at opretholde dit apparats ydeevne og sikkerhed anbefaler vi, at du altid bruger originale reservedele og tilkalder vores autoriserede fagpersonale efter behov.

CE-overensstemmelseserklæring

 Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger og de anførte standarder, der henvises til.

Dette apparat er udelukkende designet til madlavning. Enhver anden brug (som f.eks. opvarmning af et rum) er forkert og farligt.



Betjeningsvejledningen gælder for flere modeller. Der kan være uoverensstemmelser mellem denne vejledning og din model.

2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

⚠ ADVARSEL : Dette apparat skal installeres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

- Forkert installation kan medføre skade på ting eller personer, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Garantien erklæres ligeledes ugyldig.
- Inden installationen skal du kontrollere, at de lokale forhold (elektrisk spænding og frekvens og/eller forbindelsen og trykket af naturgassen) og justeringerne på apparatet er compatible. Apparatets justeringsforhold er angivet på mærkatet.
- Du skal altid følge den lokale lovgivning samt de lokale bekendtgørelser, direktiver og standarder (sikkerhedsbestemmelser, korrekt genanvendelse i overensstemmelse med regulativerne osv.).

2.1 Vejledning til installatøren

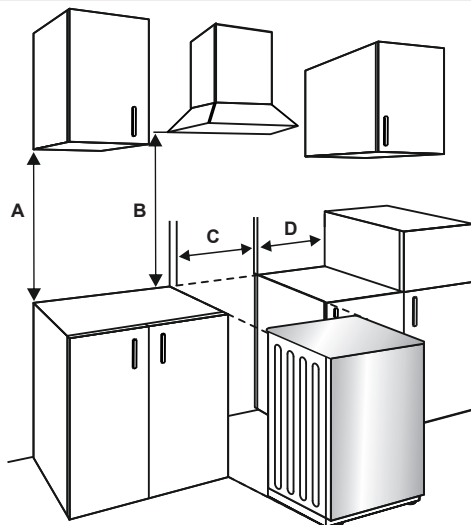
Generelle anvisninger

- Når du har fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du kontrollere, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis du tror, at apparatet er beskadiget, må du ikke bruge det. Kontakt en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker med det samme.
- Sørg for, at der ikke er brandfarlige eller brændbare materialer i umiddelbar nærhed af apparatet som f.eks. gardiner, olie, tøj osv. som kan blive antændt.
- Bordpladen og møbler i nærheden af apparatet skal være fremstillet af materialer, som kan holde til temperaturer over 100° C.
- Apparatet må ikke installeres direkte over opvaskemaskiner, køleskabe, frysere, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Apparatet kan placeres tæt på køkkenskabe, såfremt køkkenskabene i området omkring komfuret ikke er højere end apparatet.

Sådan installeres komfuret

- Hvis køkkenskabene er højere end komfuret, skal der være et mellemrum på mindst 10 cm fra køkkenskabene til apparatets sider af hensyn til luftcirkulation.
- Hvis der installeres en emhætte eller et skab over apparatet, skal sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet/emhætten være som vist herunder.

A (mm) Skab	420
B (mm) Emhætte	650/700
C (mm)	Produktets bredde
D (mm)	50



2.2 Elektrisk tilslutning og sikkerhed

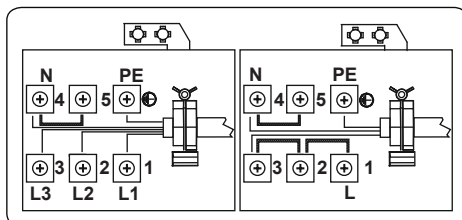
⚠ ADVARSEL: Dette apparats tilslutning til el bør udføres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.

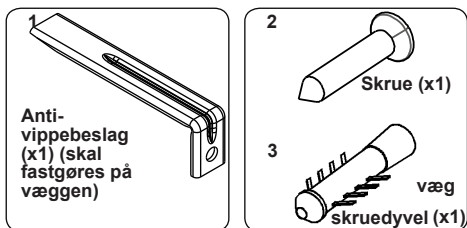
- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.
- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler under installationen. En forkert forbindelse kan skade apparatet. Hvis strømkablet er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret fagperson.
- Brug ikke adapterer, stikdåser og/eller forlængerledninger.
- Strømkablet skal holdes væk fra apparatets varme dele og må ikke bøjes eller klemmes. Hvis ikke dette overholdes, kan kablet blive beskadiget, og apparatet kan kortslutte.
- Hvis apparatet ikke er forbundet til elnettet via et stik, skal der bruges en flerpolet afbryder (med mindst 3 mm

mellem hver kontakt) for at leve op til sikkerhedsbestemmelserne.

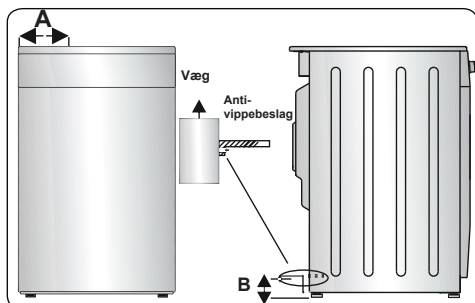
- Apparatet er designet til enstrømforsyning på 380-415 V~. Hvis din forsyning er anderledes, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker.
- Strømkablet (H05VV-F5G1,5) skal være langt nok til at blive forbundet med apparatet.
- Den sikrede kontakt skal være lettilgængelig, når apparatet er installeret.
- Sørg for, at alle forbindelser er tilstrækkeligt strammet til.
- Sæt strømkablet i kabelklemmen, og luk dækslet.
- Forbindelsesstykket til klemkassen er placeret på klemkassen.



2.3 Anti-vippekit



Dokumentposen indeholder et anti-vippekit. Fastgør anti-vippebeslaget (1) løst til væggen ved hjælp af skruen (2) og skrue-dyvelen (3). Følg målene som vist i figuren og tabellen nedenfor. Juster højden på anti-vippebeslaget, så det flugter med slidsen i komfuret, og stram skruen. Skub apparatet ind mod væggen. Sørg for at anti-vippebeslaget går ind i slidsen på bagsiden af apparatet.



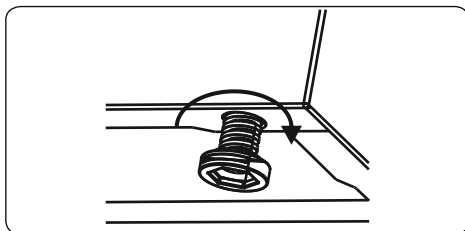
Produktmål (Bredde x dybde x højde) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (Dobbelt ovn)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Dobbelt ovn)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.4 Justering af fødderne

Dit produkt står på fire justerbare fødder. Af sikkerhedsmæssige årsager er det vigtigt, at dit apparat står stabilt. Sørg for at apparatet står jævnt, inden du bruger det. Drej fødderne mod urets retning for at hæve højden på apparatet. Drej fødderne i urets

retning for at sænke højden på apparatet.

Det er muligt at hæve apparatets højde med op til 30 mm ved justering af fødderne. Dette apparat er tungt. Vi anbefaler, at det løftes af mindst to personer. Du må aldrig trække apparatet.

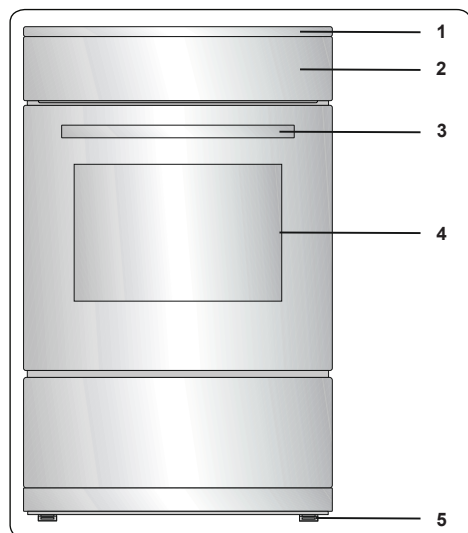


3. PRODUKTETS FUNKTIONER



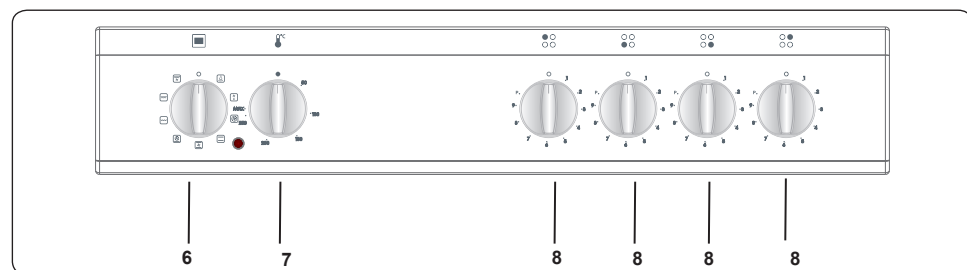
Vigtigt: De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurerne herunder.

Liste over komponenter



1. Kogeplade
2. Betjeningspanel
3. Håndtag til ovnlågen
4. Ovnlåge
5. Justerbare fødder

Betjeningspanel



6. Betjeningsknap til ovnens funktioner
7. Ovnens termostatknap
8. Kogepladens betjeningsknap

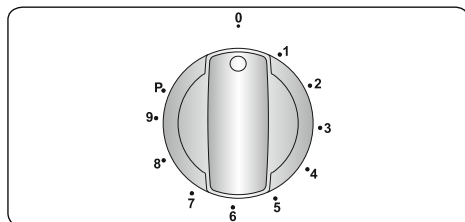
4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

4.1 Kogepladens betjeningsknapper

Induktionszone

Induktionszonen styres af en knap med 9 positioner.

Induktionszonen betjenes ved at dreje kontrolknappen til den ønskede indstilling. I nærheden af hver kontrolknap er der et symbol, der angiver den zone, der styres af knappen.





Informationerne i følgende skema er kun vejledende.

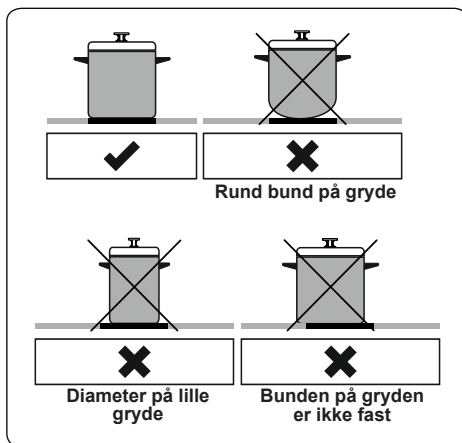
Indstillinger	Brug til
0	Elementet er slukket
1-3	Let varme
4-5	Småsimre, langsom varme
6-7	Genopvarme og simre
8	Koge, sautere og svitse
9	Maksimal varme
P	Boost-funktion

Kogegrej

- Brug kogegrej med en tyk, flad og glat bund af høj kvalitet, som er fremstillet af stål, emaljeret stål, støbejern eller rustfrit stål. Kogeredskabernes kvalitet og sammensætning har en direkte indvirkning på madlavningens ydeevne.
- Brug ikke kogeredskaber med konkav- eller konveksformet bund. Kogeredskaber af aluminium, rustfrit stål med ikke-ferromagnetisk bund, glas, kobber, messing, keramik, porcelæn er uegnet til induktionsopvarmning.
- For at kontrollere om kogeredskaberne er egnede til induktionskogning, kan du holde en magnet på bunden af kogeredskabet. Hvis magneten sidder fast er kogeredskabet generelt egnet.

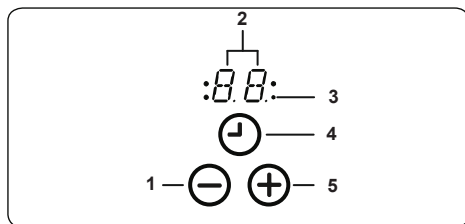
Eller du kan tilføje kogeredskabet lidt vand på en kogezone og indstille til maksimalt niveau. Vandet skal varme op på få sekunder.

- Når du bruger visse pander kan du muligvis høre forskellige lyde fra dem. Dette skyldes pandernes design og påvirker ikke kogepladens ydeevne eller sikkerhed.
- For at opnå den bedste madlavning skal panden placeres i midten af kogezone.
-  symbolet blinker, når effektniveauet er valgt i kogezone displayet, når en uegnede pande placeres i kogezone eller når der ikke er nogen pande placeret i kogezone. Kogezone slukker automatisk efter 2 minutter.
- Når en egnet pande placeres på kogezone  vil symbolet forsvinde og tilberedningen fortsætter med det valgte effektniveau.
- For at opnå den bedste energioverførsel skal diameteren på kogeredskabets bund svare til kogezone.
- Den mindste diameter på kogeredskabet skal være D120 mm for 160 mm kogezone, D140 mm for 210 mm kogezone og D160 mm for 290 mm kogezone.



Apparatet betjenes ved at trykke på drejeknapper, og funktionerne bekræftes af display og hørbare lyde.

Touch-betjeningspanel



- 1- Nedsæt timeren
- 2- Timervisning
- 3- Timerzone-indikator
- 4- Valg af timer
- 5- Forøg timeren

Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegrej.

Efter tilslutning af netspænding er kogepladen i standby-tilstand og klar til brug.

Kogepladen styres ved hjælp af drejeknapper til indstilling af madlavningsniveauer og berøringssensorer til indstilling af timeren. Der lyder en alarm, hver gang der trykkes på en knap.

Sådan tændes kogezoneerne

Brug den tilsvarende knap til at indstille madlavningsniveauet fra 0 til 9. Elementet er nu klar til brug. For hurtige kogetider skal du holde knappen i "P" position i 2 sekunder for at aktivere Boost-funktionen og derefter justere til det ønskede niveau.

Sådan slukkes kogezoneerne

Juster knappen til "0".

Hvis kogezoneen er varm vises "H" i stedet for "0".

Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren indikerer, at det glaskeramiske område har en temperatur, der er for høj til at røre ved.

Når kogezoneen er slukket, vises "H" på det tilsvarende display, indtil kogezonens temperatur er på et ufarligt niveau.

Sikkerhedsfunktion sluk

Der slukkes automatisk for en kogezone, hvis varmeindstillingen ikke er blevet ændret i en vis rum tid. Hvis du ændrer varmeindstillingen for kogezoneen, genindstilles varigheden til den oprindelige værdi. Denne oprindelige værdi afhænger af det valgte varmeniveau, som vist herunder.

Varmeindstilling	Sikkerhedsafbrydelse efter
1-2	6 timer
3-4	5 timer
5	4 timer
6-9	1.5 timer

Timerfunktion

Kogezone-timer (1-99 min)

Når kogepladen er tændt kan der programmeres en uafhængig timer til hver kogezone.

Vælg en kogezone, vælg derefter temperaturindstillingen og aktivér til sidst knappen til timerindstilling (4), timeren kan programmeres til at slukke for en kogezone. Der sidder fire lys rundt om timeren, som indikerer, hvilken kogezone timeren er indstillet for.

10 sekunder efter sidste betjening skifter timerdisplayet til den timer, der udløber næste gang (hvis der er indstillet en timer for mere end én kogezone).

Når timeren er løbet tør lyder der et signal og timerdisplayet viser "00" og den tildelte LED til kogezonetimeren blinker. Den indstillede kogezone slukkes og der vises et "H" på displayet, hvis kogezoneen er varm.

Lydsignalet og det blinkende timer-lys stopper automatisk efter 2 minutter og/eller, hvis der trykkes på en hvilken som helst knap.

Alarm

Når kogepladen er aktiv, signaleres følgende handlinger ved hjælp af en alarm.

- Aktivering af almindelige knapper har et kort lydsignal.
- Kontinuerlig betjening af knapper over en længere periode (10 sekunder) har et længere, periodisk lydsignal.

Boost-funktion

For at bruge denne funktion skal du vælge en kogezone og indstille det ønskede kogepunkt og derefter trykke på "P" (Boost) -knapen.

Boost-funktionen kan kun aktiveres, hvis den kan anvendes på den valgte kogezone. Hvis boost-funktionen er aktiveret, vises et "P" på det relevante display.

Aktivering af boosterens kan overskride den maksimale effekt. Det betyder, at den integrerede strømstyring aktiveres.

Den nødvendige effektreduktion vises ved at displayet for den relevante kogezone blinker. Denne blinker i 3 sekunder, så du kan foretage yderligere justeringer af indstillingerne inden effekten reduceres.

Fejlkoder	
Hvis der opstår en fejl, vises der en fejlkode øverst på displayet.	
E1	Køleblæseren er deaktiveret. Tilkald en autoriseret fagperson.
E3	Forsyningsspændingen er en anden end de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på ①. Vent indtil "H" forsvinder på alle zoner. Tænd herefter for kogepladen ved at trykke på ①, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.
E4	Forsyningsfrekvensen er en anden end de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på ①. Vent indtil "H" forsvinder på alle zoner. Tænd herefter for kogepladen ved at trykke på ①, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tænde og slukke for apparatet på stikkontakten. Tænd for kogepladen ved at trykke på ①, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.
E5	Kogepladens indvendige temperaturer er for høje. Sluk for kogepladen ved at trykke på ①, og lad kogezoneerne køle ned.
E6	Kommunikationsfejl mellem touchbetjeningen og kogezone. Tilkald en autoriseret fagperson.
E7	Sensoren til spoletemperaturer er deaktiveret. Tilkald en autoriseret fagperson.
E8	Sensoren til køletemperaturer er deaktiveret. Tilkald en autoriseret fagperson.
EA	Stor fejl på spolemætning. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd kogepladen igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.
EC	Fejl med forsyningsspændingen. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd kogepladen igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.
C1-C8	Mikroprocessor-advarsel. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd kogepladen igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.

4.2 Ovnens betjeningsknapper

Betjeningsknap til ovnens funktioner

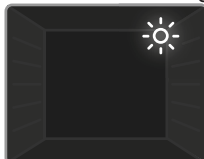
Drej knappen om på det symbol, der svarer til din ønskede tilberedningsfunktion. Se "Ovnfunktioner" for flere oplysninger om de

forskellige funktioner.

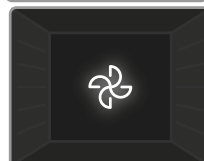
Ovnens termostatknap

Når du har valgt en tilberedningsfunktion, skal du indstille den ønskede temperatur ved at dreje på denne knap. Ovnens termostatlys tændes, når termostaten er i brug til opvarmning af ovnen eller vedligeholdelse af temperaturen. Ovnfunktioner

* Funktionerne i din ovn kan være anderledes afhængigt af ovnens model.



Ovnlys: Kun ovnlyset tændes. Det forbliver tændt under tilberedningen.



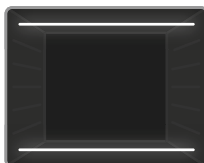
Optøningsfunktion: Ovnens advarselslamper vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre.

Ved brug af optøningsfunktionen skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hyld i den tredje rille fra bunden. Det anbefales, at placere en ovnbakke under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil kun bidrage til at optø maden.



Turbo-funktion: Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet og ventilatoren vil blive aktiveret.

Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen., så al mad på alle plader tilberedes jævnt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Statisk tilberedningsfunktion: Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme.

Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af maden. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er

bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



Ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme,

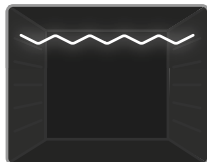
og ventilatoren vil sætte i gang. Denne funktion er meget god til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, hvilket giver en svag grilleffekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Pizzafunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet, de nederste varmelegemer og

ventilatoren vil blive aktiveret. Ventilator og nederste opvarmningsfunktion er ideelle til bagning af fødevarer, såsom pizza på kort tid. Når ventilatoren fordeler varmen jævnt i ovnen, sikrer det nederste varmelegeme bagning af madvarerne.



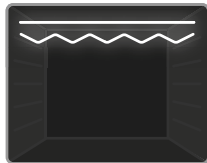
Grillfunktion: Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme.

Denne funktion bruges

til grilning og ristning af madvarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



Hurtigere grillfunktion:

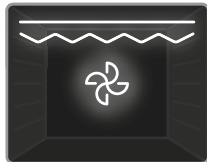
Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning

af kød. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



Dobbelt grill- og ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

og ventilatoren vil sætte i gang. Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.

4.3 Tilberedningstabel

Funktion	Retter			
Statisk	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	170-190	30-40
	Småkage	2-3-4	170-190	30-40
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60
Ventilator	Butterdej	2-3-4	170-190	25-35
	Kage	2-3-4	150-170	25-35
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60

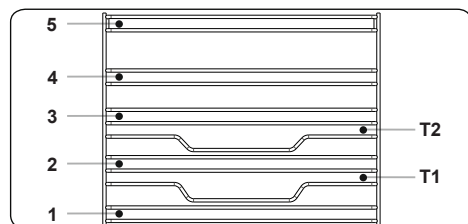
Turbo	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	150-170	30-40
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
Grillning	Grillede frikadeller	5	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelet	4-5	200	15-25
	Engelsk bøf	5	200	15-25

*Tilbered med stegt kyllingespjyd, hvis det er tilgængeligt.

4.4 Tilbehør

EasyFix trådhylder

Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød klud ved første brug.



- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogegrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.
- Bakker og trådrister kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 5.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau T2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.

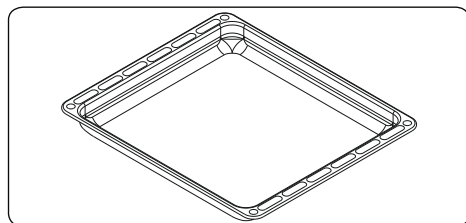
- Trådristen skal anbringes i niveau 3.
- Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.

****Tilbehør kan variere, alt efter hvilken model, du har købt.

Dyb bradepande

Den dybe bradepande er velegnet til tilberedning af stuvninger og sammenkogte retter.

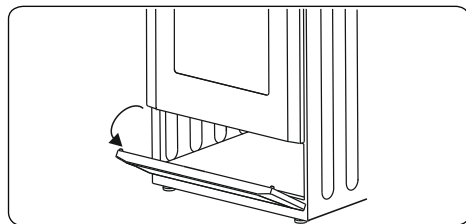
Sæt bagepladen ind på en af ribberne. Sørg for at den er placeret korrekt ved at skubbe den helt ind.



Varmeskuffe

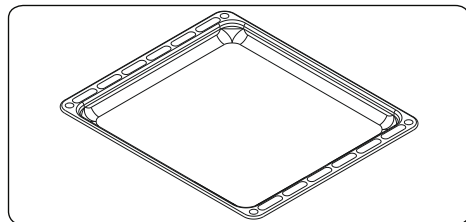
Dit apparat har en skuffe til opbevaring af tilbehør som f.eks. bradepander, hylder, ribber og mindre pletter og pander.

⚠ ADVARSEL: Overfladen på skuffens inderside kan blive varm under brug. Du må ikke opbevare mad, plastik eller brændbare materialer i skuffen.



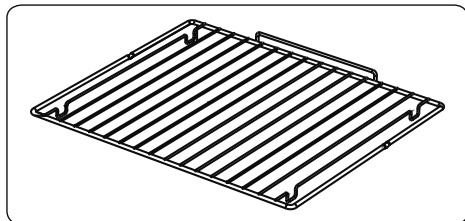
Bagepladen

Bagepladen er bedst til at bage småkager. Skub bagepladen helt ind på ribben, så den er placeret korrekt.



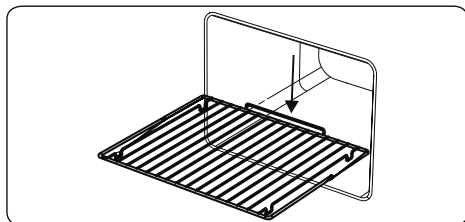
Ovnristen

Ovnristen egner sig bedst til at grille samt tilberedning af mad i ovnvenlige beholdere.



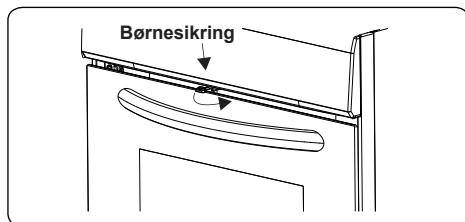
⚠ ADVARSEL

Sæt risten korrekt ind i den ønskede ribbe i ovnen, og skub den helt ind.



Børnesikring

Hvis du vil åbne ovnlågen, skal du først løfte børnesikringen og skubbe den mod højre. Træk derefter ovnlågen mod dig selv ved hjælp af håndtaget med din frie hånd, og slip derefter børnesikringen. Når lågen lukkes, skal du løfte børnesikringen og skubbe den til højre. Når lågen er lukket, skal du slippe børnesikringen.



5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

5.1 Rengøring

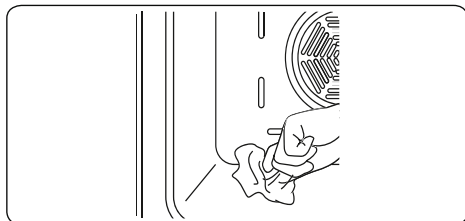
⚠ **ADVARSEL:** Sluk apparatet, og lad det afkøle inden du rengør det.

Generelle anvisninger

- Kontrollér at rengøringsartiklerne er passende og anbefales af producenten, inden du bruger dem på dit produkt.
- Brug rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) cremer, skrappe rengøringspulvere, ståluld eller hårde redskaber, da de kan ødelægge komfurets overflader.
- ☞ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.
- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.
- ☞ Brug ikke damprengøring til at rengøre nogen dele af apparatet.


Rengøring af ovnens inderside

- Indersiden af emaljerede ovne rengøres bedst, mens ovnen er varm.
- Hver gang ovnen har været brugt, skal du tørre den af med en blød klud, der er vredet op med lidt sæbevand. Tør herefter ovnen af med en våd klud, og tør til sidst efter med en tør klud.
- Lejlighedsvist kan det være nødvendigt at anvende et flydende rengøringsmiddel for at rengøre ovnen helt.



Rengøring af keramisk glas

Keramisk glas kan holde til tunge potter og pander, men bliver ødelagt, hvis det rammes af skarpe genstande.

 **ADVARSEL:** Keramiske kogeplader – Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet og tilkalde service. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

- Brug et cremerensemiddel eller et flydende rensmiddel til at rengøre det keramiske glas. Skyl herefter glasset af, og tør det grundigt efter med en tør klud.

 Brug aldrig rengøringsmidler til stål, da det kan beskadige glasset.

- Hvis du anvender genstande med et lavt smeltepunkt på apparatet, kan det beskadige den glaskeramiske kogeplade. Hvis der falder plastik, stanniol, sukker eller sukkerholdige madvarer ned på den varme glaskeramiske kogeplade, skal du skrabe det af den varme overflade så hurtigt og sikkert som muligt. Disse materialer kan beskadige den glaskeramiske kogeplade, hvis de smelter på den. Når du tilbereder meget sukkerholdigt mad som f.eks. syltetøj, skal du anvende et passende beskyttelsesmiddel, inden du går i gang med madlavningen, hvis det kan lade sig gøre.
- Støv på overfladen skal tørres af med en våd klud.
- Farveændringer af det keramiske glas har ikke betydning for strukturen eller holdbarheden, og skyldes ikke ændringer i materialet.

Der er flere årsager til, at der opstår farveændringer af det keramiske glas.

1. Madrester er ikke blevet tørret af overfladen.
2. Brug af forkerte pletter og pander på komfuret ætser overfladen.
3. Brug af forkerte rengøringsmidler.


Rengøring af glasdele


- Rengør glasdelene på din ovn regelmæssigt.
- Brug glasrens til at rengøre indersiden og ydersiden af glasdelene. Skyl dem af, og tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

Rengøring af emaljerede dele

- Rengør de emaljerede dele på din ovn regelmæssigt.


- Tør de emaljerede dele af med en blød klud, som er vredet op med lidt sæbevand. Tør dem herefter af med en våd klud, og tør til sidst efter med en tør klud.


 Du må ikke rengøre de emaljerede dele, mens de stadig er varme efter madlavning.

 Lad ikke pletter fra eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron eller tomatjuice sidde på emaljen i længere tid.

Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

- Rengør regelmæssigt de delene på ovnen, som er i rustfrit stål.
- Tør delene i rustfrit stål af med en blød klud, som er vredet op med vand. Tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

 Du må ikke rengøre delene i rustfrit stål, mens de stadig er varme efter madlavning.

 Lad ikke pletter fra eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron eller tomatjuice sidde på det rustfrit stål i længere tid.

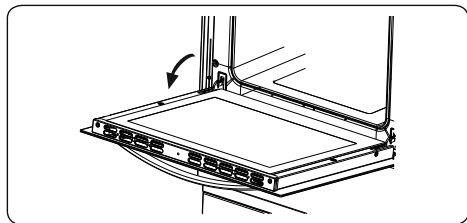
Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

- Pletter med tomat, tomatpuré, ketchup, citron, olie, mælk, sukkerholdige fødevarer, sukkerholdige drikkevarer og kaffe skal omgående fjernes med en klud, der er dyppet i varmt vand. Hvis disse pletter ikke fjernes med det samme og tørrer ind på overfladerne, må du IKKE fjerne dem senere ved hjælp af hårde genstande (som f.eks. spidse genstande, ståluld og skuresvampe) eller rengøringsmidler, der indeholder høje mængder alkohol, pletfjernere, affedningsmidler eller slibemidler. Brug af disse kan medføre ætsning på de pulvermalede overflader og danne pletter. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår ved brug af upassende rengøringsmidler eller -metoder.

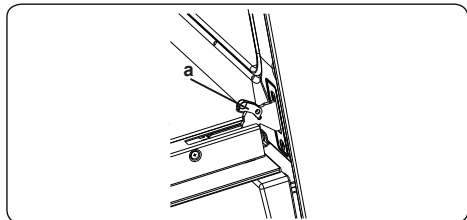
Fjernelse af ovnlågen

Inden du rengør glasset i ovnlågen, skal du fjerne ovnlågen som vist nedenfor.

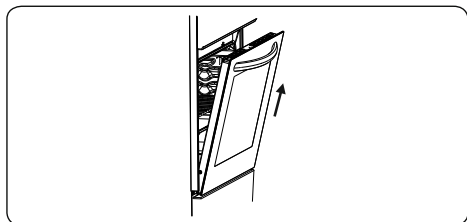
1. Åbn ovnlågen



2. Åbn låsemekanismen (a) (ved hjælp af en skruetrækker) op til slutpositionen.

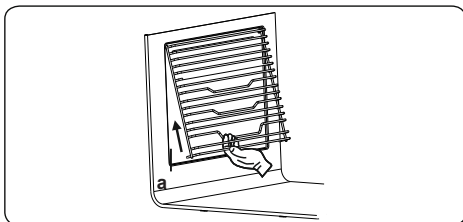


3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den mod hen mod dig.



Fjernelse af ovnribberne

For at fjerne ovnribberne skal du trække i dem som vist i figuren. Når du har løsnet dem fra klemmerne (a), skal du løfte dem op.



5.2 Vedligeholdelse



ADVARSEL: Vedligeholdelse af dette apparat bør kun udføres af en autoriseret fagperson eller tekniker.

Udskiftning af ovnpæren



ADVARSEL: Sluk dit apparat, og lad det afkøle inden du rengør det.

- Fjern glasset over pæren og fjern herefter pæren.
- Skru den nye pære i som erstatning for den fjernede pære. Pæren skal være 230 V, 15-25 Watt, Type E14 og kunne holde til varmegrader på op til 300 °C.
- Din ovn er klar til brug, når du har sat glasset tilbage over pæren.



Pæren er designet specifikt til brug i husholdningsapparater. Den er ikke egnet til oplysning af rum.

6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

6.1 Fejlfinding



Hvis du stadig har et problem med dit apparat efter at have kontrolleret alle disse grundlæggende fejlfindingstrin, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Displayet til kogepladen er sort. Kogepladen eller kogezoneerne kan ikke tændes.	Der er ingen strøm.	Kontrollér apparatets husholdningssikring. Se om der er strømsvigt ved at afprøve andre elektroniske apparater.
Kogepladen slukker, mens den er i brug, og "F" blinker på alle displayene.	Betjeningsknapperne er fugtige, eller der ligger noget på dem.	Tør betjeningsknapperne af eller fjern genstanden.
Kogepladen slukkes, mens den er i brug.	En af kogezoneerne har været tændt for længe.	Du kan bruge kogezoneen igen, ved at tænde for den igen.
Kogepladens betjeningsknapper virker ikke, og lyset for børnesikring er tændt.	Børnesikringen er aktiveret.	Slå børnesikringen fra.
Gryderne larmer under tilberedningen, eller kogepladen siger "klik"-lyde under tilberedningen.	Dette er helt normalt med kogegejl til induktion. Det skyldes overførslen af energi fra kogepladen til gryden eller panden.	Denne handling er normal. Det er ikke farligt, hverken for din kogeplade eller dit kogegejl.
Symbolet 'U' lyser på displayet for én af kogezoneerne.	Der står ingen pande på kogezoneen, eller panden kan ikke anvendes.	Brug en passende pande.
Effektniveau 9 eller 'P' reduceres automatisk, hvis du vælger effektniveau 'P' eller 9 på to kogezoneer, der er på samme side samtidig.	Maksimalt effektniveau for de to zoner er nået.	Hvis du kører begge zoner på effektniveau "P" eller 9 overskrider du det tilladte maksimale effektniveau for de to zoner.
Ovn vil ikke tændes.	Strømmen er slået fra.	Kontrollér om strømmen er tilsluttet. Kontrollér også om andre køkkenredskaber virker.
Ingen varme eller ovnen varmer ikke op.	Ovnens temperaturbetjening er indstillet forkert. Ovnlågen har stået åben.	Kontroller, at ovnens knap til temperaturregulering er indstillet korrekt.
Ovn tilbereder maden ujævnt.	Ovnristene sidder forkert.	Kontrollér, at du bruger de anbefalede temperaturer og positioner til ristene. Lad være med at åbne ovnlågen ofte, medmindre du tilbereder madvarer, der skal vendes ofte. Hvis du åbner lågen hele tiden, vil temperaturen i ovnrummet falde, hvilket kan påvirke det endelige resultat af din mad.
Lyset i ovnen (hvis relevant) tændes ikke.	Pæren virker ikke. Den elektriske tilslutning er deaktiveret eller slukket.	Udskift pæren efter anvisningerne. Sørg for, at der er tændt for den strømforsyning på stikkontakten.
Ovnblæseren (hvis relevant) larmer.	Ovnristene vibrerer.	Kontrollér, at ovnen står i vater. Kontrollér at ristene og bagepladerne ikke vibrerer eller rører ved ovnens bagpanel.

6.2 Transport

Hvis du skal transportere produktet, skal du anvende den originale emballage og fragte det i den originale indpakning. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape alle enkelte dele på produktet fast for at undgå, at de medfører skade på produktet under transport.

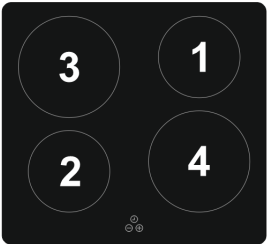
Hvis du ikke har den originale emballage, kan du bruge en flyttekasse. Denne fores så apparatet, og særligt dets ydre overflader, er godt beskyttet mod eksterne påvirkninger.

7. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

7.1 Skema over strømforbrug

Fabrikat		vestfrost
Model		VFCI 1060
Type af ovn		ELEKTRISK
Vægt	kg	46,0
Energieffektivitetsindeks - konventionel		103,6
Energieffektivitetsindeks - ventilator		95,3
Energiklasse		A
Energiforbrug (el) - konventionel	kWh/cyklus	0,87
Energiforbrug (el) - ventilator	kWh/cyklus	0,80
Antal ovnrum		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volumen	l	69
Denne ovn overholder EN 60350-1		

Fabrikat		vestfrost
Model		VFCI 1060
Type af kogeplade		Elektrisk
Antal kogezone		4
Opvarmningsteknologi-1		Induktion
Zone-1	cm	Ø16,0
Energiforbrug-1	Wh/kg	182,0
Opvarmningsteknologi-2		Induktion
Zone-2	cm	Ø16,0
Energiforbrug-2	Wh/kg	182,0
Opvarmningsteknologi-3		Induktion
Zone-3	cm	Ø21,0
Energiforbrug-3	Wh/kg	182,0
Opvarmningsteknologi-4		Induktion
Zone-4	cm	Ø21,0
Energiforbrug-4	Wh/kg	182,0
Energiforbrug af kogeplade	Wh/kg	182,0
Denne kogeplade overholder EN 60350-2		



8. ENERGISPARERÅD

For kogepladen på det fritstående komfur

- Tilbered så vidt muligt altid maden i gryder og pander med låg. Derved undgås unødigt varmekonsum.
- Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde.
- Tilbered med så lidt vand som muligt. Skru hurtigst muligt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller brunng.
- Anvend en trykkoger for at reducere

For ovnen i det fritstående komfur

- Tilberedningsprocesser
- Tag alt det tilbehør, der ikke skal bruges til tilberedningsprocessen, ud af ovnen.
- Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i opskriften eller tilberedningsskemaet, og kontroller maden efter den korteste anførte tid.
- Forvarm kun ovnen, når det er nødvendigt ifølge opskriften eller tilberedningsskemaet.
- Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under tilberedningen.
- Anvend helst matte, mørke bageforme og fade af ikke-reflekterende materiale (emaljeret stål, varmebestandigt glas, overfladebehandlet aluminium/ støbejern). Blanke materialer såsom rustfrit stål eller aluminium reflekterer.
- varmen, som dermed har sværere ved at nå maden. Læg ikke varmereflekterende stanniol i bunden af ovnen eller på risten.
- Overvåg tilberedningstiden for at undgå energispild ved tilberedning af maden. Indstil en tilberedningstid, eller anvend et stegetermometer, hvis det forefindes.
- Opvarmningsformen Varmluft Plus kan anvendes til mange retter. Der kan dermed tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet. Desuden kan der tilberedes samtidigt på flere ribber.
- ECO-varmluft er en innovativ opvarmningsform, der er egnet til små mængder, fx dybfrostpizza, lunng af brød eller småkager, men også til kødretter og stege. Der tilberedes energibesparende med optimal varmeudnyttelse. Ved tilberedning på en ribbe spares der op til 30% energi med sammenlignelige gode tilberedningsresultater. Undgå at åbne ovndøren under tilberedningsprocessen.
- Anvend til grillretter så vidt muligt opvarmningsformen Grill med ventilation. Der grilles ved lavere temperaturer end ved brug af andre grill-opvarmningsformer med maksimal temperaturindstilling.
- Tilbered om muligt flere retter samtidigt.
- Stil dem ved siden af hinanden eller på forskellige ribber. Tilbered så vidt muligt retter, der ikke kan tilberedes samtidigt, lige efter hinanden for at udnytte varmen i ovnen bedst muligt.

Takk for at du valgte dette produktet.

Denne bruksanvisningen inneholder sikkerhetsinformasjon og instruksjoner for bruk og vedlikehold av produktet.

Vær vennlig å ta deg tid til å lese denne bruksanvisningen før du bruker produktet, og ta vare på denne boken for fremtidig referanse.

Symbol	Type	Betydning
	ADVARSEL	Alvorlig skade- eller dødsrisiko.
	RISIKO FOR ELEKTRISK STØT	Risiko for farlig spenning
	BRANN	Advarsel: Risiko for brann/brannfarlige materialer
	FORSIKTIG	Risiko for person- eller tingskade
	VIKTIG/MERK	Riktig bruk av systemet

INNHOOLD


1.SIKKERHETSINSTRUKSJONER	3
1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler	3
1.2 Installeringsadvarsler.....	6
1.3 Under bruk	7
1.4 Ved rengjøring og vedlikehold	8
2.INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK	10
2.1 Bruksanvisning for installatør	10
2.2 Elektrisk tilkobling og sikkerhet.....	11
2.3 Anti-tippeutstyr.....	11
2.4 Justere føttene.....	12
3.PRODUKTEGENSKAPER	13
4.BRUK AV PRODUKTET	14
4.1 Ovnsbrytere	14
4.2 Ovnsbrytere	16
4.3 Kokebord	17
4.4 Tilbehør	18
5.RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....	19
5.1 Rengjøring	19
5.2 VEDLIKEHOLD	21
6.FEILSØKING OG TRANSPORT	22
6.1 Feilsøking	22
6.2 Transport	22
7.TEKNISKE SPESIFIKASJONER.....	23
7.1 Energiforbruk.....	23
8.ENERGISPARERÅD.....	25



1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER


- Les alle instruksjonene nøye før du bruker produktet, og oppbevar disse på et lett tilgjengelig sted for fremtidig referanse.
- Bruksanvisningen er ment for mer enn én modell, så produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med alle egenskapene som omtales. Av denne grunn er det viktig å studere eventuelle figurer i bruksanvisningen når du leser denne.

1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler


- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, og personer som mangler kunnskap og erfaring, dersom disse får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene som kan oppstå. Barn skal ikke leke med dette produktet. Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

 **ADVARSEL:** Produktet og tilhørende deler blir varme under bruk. Vær forsiktig slik at ingen kommer i kontakt med varmeelementer. Barn som er yngre enn 8 år, skal ha tilsyn til enhver tid.

  **ADVARSEL:** Uovervåket tilberedning på kokeplater med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en slik brann med vann, men slå av apparatet og dekk flammen med et lokk eller et brannteppe.

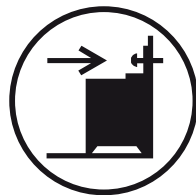
 **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortsiktig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig

 **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.


 **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt.

- Objekter av metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk, må ikke plasseres på induksjonsplatetopp fordi de kan bli varme.
- For induksjonstopper må toppelementet slås av etter bruk med kontrollbryteren. Ikke stol på grytedektoren.
- For modeller som har lokk, må eventuelt søl rengjøres fra lokket før bruk, la komfyren avkjøles før du lukker lokket.
- Ikke bruk apparatet med et eksternt varselur eller et separat fjernkontrollsystem.

 **ADVARSEL:** For å forhindre at apparatet velter, må stabiliseringsbrakettene være installert. (For detaljert informasjon, se veiledningen for sett for å forhindre velt.)



- Produktet vil bli varmt under bruk. Vær forsiktig slik at ingen kommer i kontakt med varmeelementene inne i ovnen.
- Ved bruk kan håndtak kan bli varme etter kort tid.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller stålull ved rengjøring av ovnens overflater. Disse kan ripe opp overflatene noe, som kan føre til at glasset i ovnsdøren knuses eller ødeleggelse av overflater.
- Ikke bruk damprensere til rengjøring av produktet.

 **ADVARSEL:** For å unngå fare for elektrisk støt, sørg for at produktet er slått av før du skifter lyspære.

⚠️ FORSIKTIG: Tilgjengelige deler kan bli varme ved matlaging eller grilling. Hold små barn på avstand fra produktet når det er i bruk.

- Produktet er produsert i samsvar med alle gjeldende lokale og internasjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikehold og reparasjoner skal kun utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon og reparasjon som utføres av uautoriserte teknikere, kan være farlig. Produktets spesifikasjoner skal ikke endres eller modifiseres noen måte. Uegnede komfyrvern kan forårsake ulykker.
- Før du kobler til produktet, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (gassens egenskaper, gasstrykk eller elektrisk spenning, og frekvens) og produktets spesifikasjoner, er kompatible. Spesifikasjonene til dette produktet finner du på etiketten.

⚠️ FORSIKTIG: Dette produktet er kun ment for matlaging og kun ment for bruk innendørs i private husholdninger. Det skal ikke brukes til noe annet formål eller i noe annet øyemed, slik som for eksempel utenfor private husholdninger, for kommersielle formål eller for oppvarming av et rom.



- Ikke bruk ovnsdørens håndtak til å løfte eller flytte apparatet.
- Alle mulige forholdsregler er tatt med tanke på din sikkerhet. Fordi glasset kan knuse, må det utvises forsiktighet ved rengjøring for å unngå å lage riper. Unngå å treffe eller slå til glasset med tilbehørene.
- Påse at strømledningen ikke klemmes eller ødelegges under installering. Hvis strømledningen skades, må den erstattes av produsenten, deres agent eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.

- Ikke la barn klatre på ovnsdøren eller sitte på den mens den er åpen.
- Vær vennlig å hold barn og dyr på avstand fra dette produktet.
- Når induksjonstoppen er i bruk, må objekter som er følsomme for magnetfelt (som kredittkort, bankkort, klokker og lignende) holdes unna toppen. Det anbefales på det sterkeste at personer med pacemakere snakker med sin hjertespesialist før bruk av induksjonstoppen.


1.2 Installeringsadvarsler

- Ikke ta produktet i bruk før installasjonen er fullført.
- Produktet må installeres av en autorisert servicetekniker. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som kan være forårsaket av feil plassering eller installasjon som er utført av uautoriserte personer.
- Når produktet pakkes ut, må du kontrollere at ingenting ble ødelagt under transporten. Hvis noe er ødelagt må du ikke bruke produktet, men ta umiddelbart kontakt med en kvalifisert serviceagent. Materialene som brukes i emballasjen (nylon, stifter, isopor osv.) kan være skadelige for barn, og bør derfor samles og kastes umiddelbart.
- Beskytt produktet mot omgivelsene. Ikke utsett det for forhold som sol, regn, snø, støv eller for mye fuktighet.
- Ethvert materiale (dvs. skap) som omgir produktet, må kunne tåle en minimumstemperatur på minst 100 °C.
- For å unngå overoppheting må produktet ikke installeres bak en pyntedør.

1.3 Under bruk

- Når du først tar i bruk ovnen kan det være at det lukter litt. Dette er helt normalt og forårsaket av varmeelementenes isolasjonsmateriale. Vi foreslår at før du bruker ovnen for første gang, stiller du den inn på maksimumstemperaturen i 45 minutter mens den er tom. Påse at omgivelsene der produktet er installert er godt ventilert.
 - Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren under og etter at ovnen er i bruk. Den varme dampen fra ovnen kan forårsake brannskader.
 - Ikke plasser brennbare eller lettantennelige materialer i eller ved produktet, når det er i bruk.
 - Bruk alltid grytevatner for å ta mat inn og ut av ovnen.
 - Ovnens skal under ingen omstendigheter fores med aluminiumsfolie, da dette kan forårsake overoppheting.
 - Ikke plasser mat eller stekebrett direkte på bunnen av ovnen mens du steker. Basen blir veldig varm og dette kan forårsake skade på produktet.
-   Ikke forlat komfyren når du tilbereder mat med faste eller flytende oljer. De kan ta fyr under ekstrem oppvarming. Hell ikke vann på flammer som er forårsaket av olje. Slå isteden av komfyren og dekk gryten til med lokket eller et brannteppe.
- Plasser alltid panner over midten av kokesonen, og vri håndtakene i en sikker stilling, slik at de ikke kan bankes eller gripes.
 - Dersom produktet ikke skal brukes på lang tid, slå av hovedkontrollbryteren. Steng av gassventilen når et gassapparat ikke er i bruk.
 - - Sørg for at produktets brytere alltid står i

- “0”-posisjon (stopp), når produktet ikke brukes.
- Brettene får en helning når de trekkes ut. Vær forsiktig så du ikke søler eller mister mat, når du fjerner mat fra ovnen.
- Ikke plasser noe på ovnsdøren mens den er åpen. Dette kan få ovnen i ubalanse eller ødelegge døren.
- Ikke plasser tunge eller brennbare gjenstander (f.eks. nylon, plastposer, papir, klut osv.) i skuffen. Dette inkluderer kokekar med plastdeler (f.eks. håndtak).


 **FORSIKTIG:** Oppbevaringsrommets innvendige overflate kan bli varm når apparatet er i bruk. Unngå å berøre den indre overflaten.

- Ikke heng håndklær, kluter eller klær på produktet eller håndtakene.

1.4 Ved rengjøring og vedlikehold

- Påse at produktet er slått av fra strømtilførselen før rengjøring og vedlikehold.
- Ikke fjern kontrollknottene ved rengjøring av kontrollpanelet.
- For å opprettholde produktets effektivitet og sikkerhet, anbefaler vi at du alltid bruker originale reservedeler og at du kontakter våre autoriserte serviceagenter hvis nødvendig.

EU-samsvarserklæring

 Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

Dette produktet er kun ment for matlaging i private husholdninger.. Ethvert annet bruk (slik som oppvarming av et rom) er upassende og farlig.



Bruksanvisningen gjelder for flere modeller. Det kan være forskjeller mellom disse bruksanvisningene og modellen din.

2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK

! ADVARSEL: Dette produktet må installeres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert tekniker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

- Feilaktig installasjon kan føre til skade og ødeleggelser som produsenten ikke står ansvarlig for, og garantien vil ikke være gyldig.
- - Før installasjonen, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (elektrisk spenning og frekvens og/eller gassens egenskaper og gasstrykk) og produktets krav er compatible. Innstillingene for dette produktet finner du på etiketten.
- Gjeldende lovgivning, bestemmelser, direktiver og standarder i brukerlandet skal overholdes (sikkerhetsforskrifter, riktig resirkulering i henhold til bestemmelsene osv.).

2.1 Bruksanvisning for installatør

Generelle instruksjoner

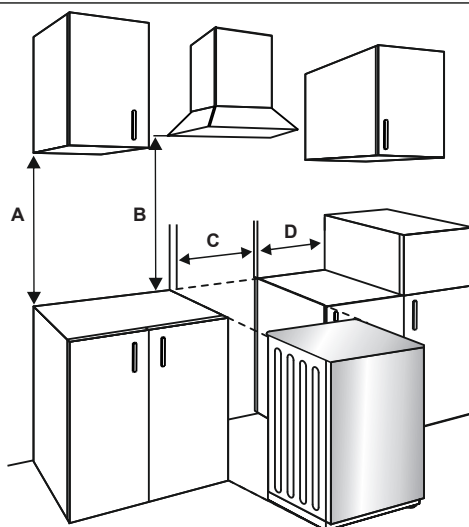
- Påse at produktet ikke er skadet, etter å ha fjernet emballasjen fra produktet og dets tilbehør. Ved mistanke om at produktet er defekt, ikke bruk produktet men ta umiddelbart kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

- Påse at det ikke er noen brennbare eller lettantennelige materialer i nærheten, som gardiner, olje, tøy, osv. som kan ta fyr.
- Benkeplater og møbler rundt produktet må være laget av materialer som tåler temperaturer over 100 °C.
- Produktet bør ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, vaskemaskin eller klestørker.
- Apparatet kan plasseres nær andre møbler, forutsatt at møbelhøyden ikke overstiger høyden på koketoppen i området der apparatet er satt opp.

Installasjon av komfyren

- Dersom kjøkkenmøblene er høyere enn koketoppen, må kjøkkenmøblene være minst 10 cm fra sidene på apparatet pga. luftsirkulasjon.
- Hvis det skal installeres en hette eller et skap over apparatet, bør sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og ethvert skap/komfyr være som vist nedenfor.

A (mm) Skap	420
B (mm) Komfyrrens hette	650/700
C (mm)	Produktets bredde
D (mm)	50

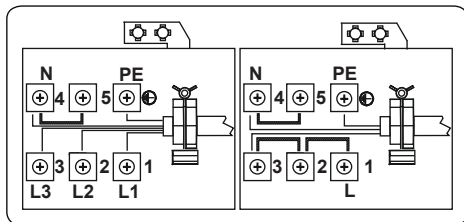


2.2 Elektrisk tilkobling og sikkerhet

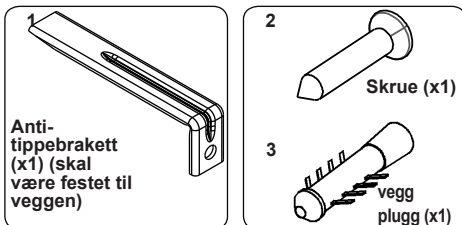
⚠ ADVARSEL: Den elektriske tilkoblingen av dette apparatet skal utføres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

⚠ ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.

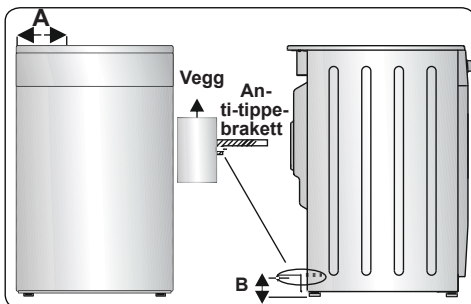
- Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må apparatets spenningsverdi (stemplet på typeskiltet) kontrolleres for samsvar med tilgjengelig nettspenning, og strømmettet må være i stand til å håndtere apparatets strømstyrke (også angitt på typeskiltet).
- Under installasjon må du sørge for at det brukes isolerte kabler. En feilaktig tilkobling kan skade apparatet. Hvis strømkabelen er skadet og må byttes ut, må dette gjøres av kvalifisert personell.
- Ikke bruk adaptere, flere kontakter og/eller skjøteledninger.
- Strømledningen må holdes vekk fra varme deler av apparatet og må ikke bøyes eller klemmes. Ellers kan ledningen bli skadet, noe som medfører kortslutning.
- Hvis apparatet ikke er koblet til stikkkontakten med en plugg, må en flerpolet frakobling (med minst 3 mm kontaktavstand) brukes for å oppfyllesikkerhetsforskriften.
- Apparatet er konstruert for enstrømforsyning på 220-240 V~ og 380-415 V~. Hvis din strømforsyning er forskjellig, tardukontakt med autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker.
- Strømkabelen (H05VV-F5G1,5) må være lang nok til å kobles til apparatet.
- Bryteren må være lett tilgjengelig når apparatet er montert.
- Forsikre deg om at alle tilkoblinger er tilstrekkelig strammet til.
- Fest forsyningskabelen i kabelklemmen og lukk dekslet.
- Tilkoblingen til terminalboksen, er plassert på terminalboksen.



2.3 Anti-tippeutstyr



Dokumentmappen inneholder anti-tippeutstyr. Fest anti-tippebraketten (1) løst til veggen ved hjelp av skruen (2) og veggpluggen (3), i henhold til måleenhetene vist i figuren og tabellen under. Juster høyden til anti-tippebraketten slik at den er i flukt med sporet til komfyren, og stram skruen. Dytt apparatet mot veggen og pass på at anti-tippebraketten er i sporet på baksiden av apparatet.

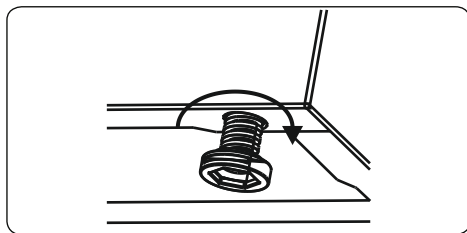


Produktdimensjoner (Bredde X lengde X høyde) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Dobbel ovn)	297,5	52
50x60x90 (Dobbel ovn)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64

2.4 Justere føttene

Produktet står på fire justerbare føtter. Apparatet må være trygt og riktig balansert for sikker drift. Kontroller at apparatet står i vater før du lager mat. For å gjøre apparatet høyere, skruer du føttene mot klokken. For å gjøre apparatet lavere, skruer du føttene med klokken.

Du kan gjøre apparatet opptil 30 mm høyere ved å justere føttene. Apparatet er tungt, og vi anbefaler at minst to personer løfter det. Du må aldri dra apparatet.

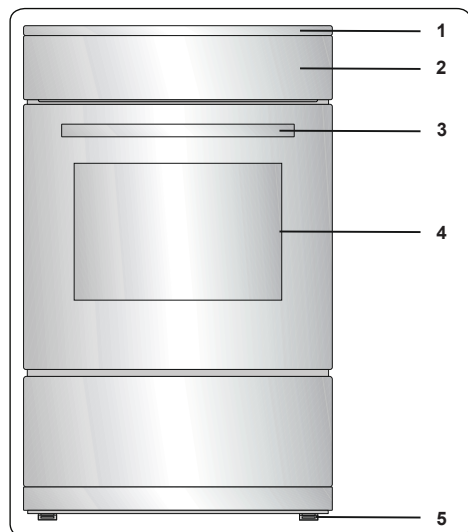


3. PRODUKTEGENSKAPER



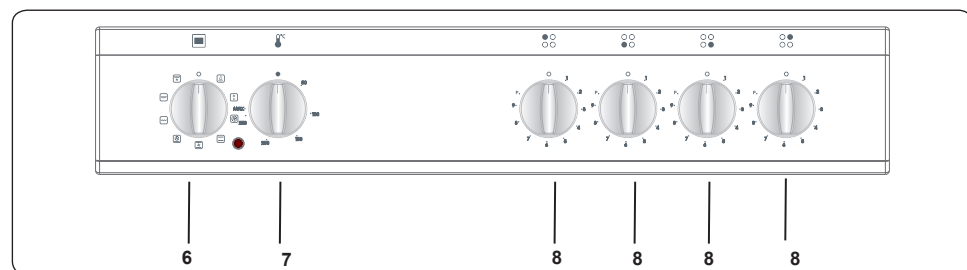
Viktig: Produktspesifikasjoner varierer og ditt produkt kan være ulikt det som vises i figurene nedenfor.

Komponentliste



1. Keketopp
2. Kontrollpanel
3. Ovnsdørens håndtak
4. Ovnsdør
5. Justerbare føtter

Kontrollpanel



6. Kontrollbryter for ovnsfunksjoner
7. Ovnens termostatbryter
8. Knapp for platetopp

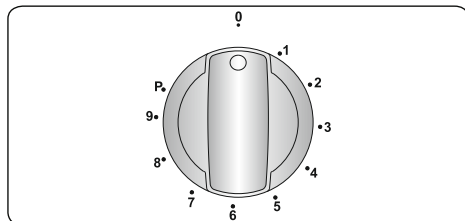
4. BRUK AV PRODUKTET

4.1 Ovnsmatlagingsbrytere

Induksjonssone

Induksjonssonen styres av en knapp med 9 posisjoner.

Induksjonssonen betjenes ved å vri kontrollknappen til ønsket innstilling. I nærheten av hver kontrollknapp er et symbol som indikerer sonen som styres av knappen.





Informasjonen i følgende tabell er kun for veiledning.

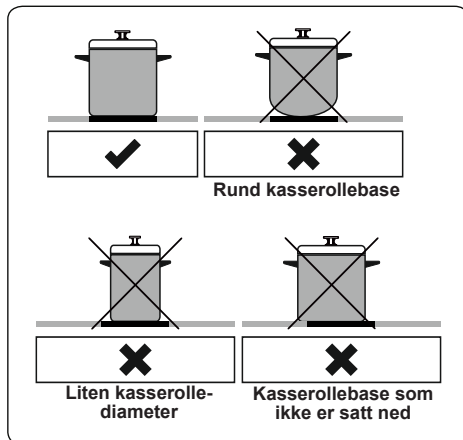
Innstillinger	Brukes for
0	Element av
1-3	Mild varming
4-5	Forsiktig steking, langsom varming
6-7	Oppvarming og rask steking
8	Koking, sautering og steking
9	Maksimum varme
P	Boost-funksjon

Gryter

- Bruk en gryte som har tykk, flat og jevn bunn laget av stål, emaljert stål, støpejern eller rustfritt stål. Kvaliteten og sammensetningen av gryten har direkte påvirkning på ytelsen for matlagning.
- Ikke bruk gryter med konkav eller konveks bunn. Gryter laget av aluminium og rustfritt stål uten ferromagnetisk bunn, glass, kobber, messing, keramikk, eller porselen kan ikke brukes på induksjonstopper.
- For å sjekke om en gryte egner seg til induksjonsmatlagning kan du holde en magnet opp mot bunnen til gryten. Hvis magneten fester seg er gryten generelt sett egnet. Eventuelt kan du helle litt vann i gryten og sette den på en kokeplate på høyeste nivå. Vannet skal begynne å varmes i løpet av få

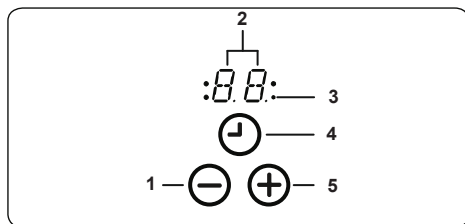
sekunder.

- Ved bruk av visse typer gryter, kan du høre ulike lyder fra dem. Dette er på grunn av grytenes ulike utforming, og vil ikke påvirke grytenes ytelse eller sikkerheten for bruk av kokeplaten.
- For å oppnå best mulig ytelse bør du plassere gryten eller pannen i midten av kokeplaten.
- Når en uegnet gryte eller ingen gryte plasseres på kokeplaten vil et -symbol blinke hvis et strømnivå er valgt på kokeplateskjermen. Kokeplaten vil slås av automatisk etter 2 minutter.
- Hvis en egnet gryte plasseres på kokeplaten vil -symbolet forsvinne og matlagingen kan fortsette på valgt strømnivå.
- For å oppnå best mulig energioverføring bør diameteren til grytebunnen være lik diameteren til kokeplaten.
- Minste grytediameter bør være D120 mm for kokeplater på 160 mm, D140 mm for kokeplater på 210 mm og D160 mm for kokeplater på 290 mm.



Apparatet betjenes med trykknapper, og funksjonene bekreftes av skjermer og hørbare lyder.

Berør kontrollenheten



- 1- Reduser timer
- 2-Timerdisplay
- 3- Tidssoneindikator
- 4- Varselutvalg
- 5- Øk varselur

Bruk induksjonskokesonene med egnet steketøy.

Etter at nettspenningen er tilkoblet, er platetoppen i ventemodus og er klar til bruk. Keketoppen styres av bruk av dreieknapper for å stille inn kokeplanet og berøringssensorer for innstilling av tidtakeren. Hver knapp som trykkes etterfølges av et lydsignal.

Slå på kokesonene

Bruk korresponderende knapp for å innstille kokenivået fra 0 til 9. Elementet er nå klart til bruk. For raske koketider, hold bryteren på "P"-posisjonen i 2 sekunder for å aktivere Boost-funksjonen og juster deretter til ønsket nivå.

Slå av kokesonene

Juster knappen til "0".

Hvis kokesonen er varm vil "H" bli vist istedet for "0".

Restvarme-indikator

Restvarmeindikatoren indikerer at det keramiske området i glass er så varmt at det er farlig å berøre.

Når du har slått av kokesonen, vil den respektive skjermen vise "H" til den korresponderende temperaturen på kokesonen er på et sikkert nivå.

Funksjon for sikkerhetsavstenging

En kokesone vil automatisk slå seg av hvis varmeinnstillingen ikke har blitt modifisert for en spesifikk tidsperiode. En endring av varmeinnstillingen på kokesonen vil nullstille tidsperioden til den innledende verdien. Denne innledende verdien avhenger av det valgte temperaturnivået, så vist under.

Varmeinnstilling	Sikkerhetsavstenging etter
1-2	6 timer
3-4	5 timer
5	4 timer
6-9	1,5 timer

Varselur-funksjon

Kokesone-varselur (1 - 99 min.)

Når platetoppen er slått på kan et uavhengig varselur programmeres for hver kokesone.

Velg en kokesone, velg deretter temperaturinnstillingen, og til slutt, aktiver tidsinnstillingsknappen (4), varseluret kan programmeres til å slå av en kokesone. Det finnes fire LED rundt varseluret som indikerer hvilken kokesone varseluret er innstilt for.

10 sekunder etter den siste operasjonen, vil timerdisplayet skifte til tidtakeren som vil gå ut neste (i tilfeller der en timer er satt til mer enn en kokesone).

Når varseluret har teltet ned vil man høre et signal, varseluret vil vise 00 og tildelt kokesone-LED vil blinke. Den programmerte kokesonen vil slå seg av og "H" vil bli vist hvis kokesonen er varm.

Lydsignalet og blinkingen til varselurets LED vil stoppe automatisk etter 2 minutter og/eller ved at du trykker på hvilken som helst knapp.

Alarm

Mens platetoppen er i bruk, vil følgende aktiviteter bli signalisert av alarmen.

- Normal aktivisering av knapper vil bli ledsaget av et kort lydsignal.
- Kontinuerlig aktivisering av knapper over en lengre tidsperiode (10 sekunder) vil bli ledsaget av et lengre periodisk lydsignal.







Boost-funksjon

For å bruke denne funksjonen må du velge en kokesone og innstille ønsket kokenivå, og deretter trykke på "P" (Boost)-knappen.

Boost-funksjonen kan kun aktiveres hvis den kan brukes med den valgte kokesonen. Hvis Boost-funksjonen er aktiv, vises en "P" på korresponderende display.

Aktivering av boosteren kan overstige maksimumstrøm, og da vil den integrerte strømstyringen bli aktivert.

Den nødvendige strømreduksjonen vises ved at den korresponderende kokesonen blinker. Den vil blinke i 3 sekunder for å muliggjøre ytterligere tilpasninger av innstillingene før strømreduksjon.

Feilkoder	
Hvis en feil oppstår, vil en feilkode vises på varmeapparatets display.	
E1	Kjølevifte er deaktivert. Snakk med en autorisert serviceagent.
E3	Forsyningsspenning er utenfor nominelle verdier. Slå av komfyrtoppen ved å trykke  , vent til «H» forsvinner for alle soner, slå komfyrtoppen på ved å trykke  , og fortsett å bruke den. Snakk med en autorisert serviceagent hvis samme feil vises igjen.
E4	Forsyningsfrekvens er utenfor nominelle verdier. Slå av komfyrtoppen ved å trykke  , vent til «H» forsvinner fra alle soner, slå komfyrtoppen på ved å trykke  , og fortsett å bruke den. Slå pluggen for apparatet av og på hvis samme feil vises igjen. Slå komfyrtoppen på ved å trykke  , og fortsett å bruke den. Snakk med en autorisert serviceagent hvis samme feil vises igjen.
E5	Komfyrtoppens interne temperatur er for høy, slå av komfyrtoppen ved å trykke  , og la varmeelementene kjøle ned.
E6	Kommunikasjonsfeil mellom berøringskontroll og varmeelement. Snakk med en autorisert serviceagent.
E7	Spolens temperatursensor er deaktivert. Snakk med en autorisert serviceagent.
E8	Kjølers temperatursensor er deaktivert. Snakk med en autorisert serviceagent.
EA	Metningsfeil for stor spole Slå av komfyrtoppen ved å trykke på-/av-knappen, slå komfyrtoppen på ved å trykke på-/av-knappen, og fortsett å bruke den. Snakk med en autorisert serviceagent hvis samme feil vises igjen.
EC	Forsyningsspenningsfeil. Slå av komfyrtoppen ved å trykke på-/av-knappen, slå komfyrtoppen på ved å trykke på-/av-knappen, og fortsett å bruke den. Snakk med en autorisert serviceagent hvis samme feil vises igjen.
C1-C8	Varsel om mikroprosessor Slå av komfyrtoppen ved å trykke på-/av-knappen, slå komfyrtoppen på ved å trykke på-/av-knappen, og fortsett å bruke den. Snakk med en autorisert serviceagent hvis samme feil vises igjen.

4.2 Ovnsbrytere

Kontrollbryter for ovnsfunksjoner

Vri bryteren til det symbolet som tilsvarende ønskede funksjonen. For

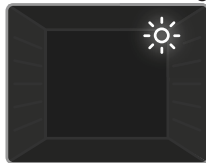
opplysninger om de ulike funksjonene, se Ovnfunksjoner.

Ovnens termostatbryter

Etter å ha valgt en funksjon, vri denne bryteren til ønsket temperatur. Ovnens termostatlys tennes når termostaten er aktiv med å varme opp ovnen eller med å opprettholde temperaturen.

Ovnfunksjoner

* Ovnfunksjonene på ovnen din kan være annerledes avhengig av modell.



Ovnslampe: Kun ovnslampen vil slå seg på. Det vil forbli på så lenge kokefunksjonen er på.



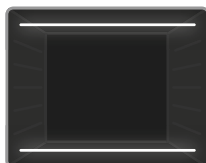
Tinefunksjon: Ovnens varsellys tennes og viften starter å gå. For å bruke tinefunksjonen, sett den frose maten i ovnen på en hylle i tredje innsettingshøyde

fra bunnen. Det anbefales at du setter inn et stekebrett under maten som skal tines, slik at vann fra smeltende is kan samles opp. Denne funksjonen vil ikke steke eller bake maten, men bare bidra til opptining.



Turbofunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det runde varmeelementet og viften starter opp. Turbofunksjonen sprer

varmen jevnt i ovnen slik at all mat på alle riller blir jevnt stekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.



Statisk funksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet vil bli slått på. Den statiske funksjonen avgir varme og sikrer jevn steking

av maten. Dette er ideelt for bakverk, ovnsbakt pasta, lasagne og pizza. Det anbefales å forvarme ovnen i ti minutter, og med denne funksjonen det er best å bare bruke én hylle av gangen.



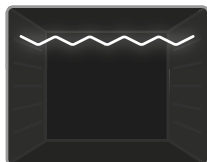
Viftefunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne funksjonen er bra for

bakverk. Ovnen bruker ovnens øvre og nedre varmeelement og viften som bidrar med luftsirkulering, noe som gir maten litt grilleffekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.



Pizzafunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne funksjonen er ideell for

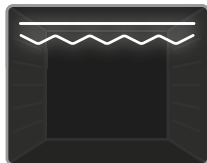
jevn steking av mat, som f.eks. pizza, på kort tid. Viften sørger for jevn fordeling av varme i ovnen, det nedre varmeelementet sørger for at pizzabunnen blir stekt.



Grillfunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og grillens varmeelement slås på. Denne funksjonen brukes til grilling og brunng av mat på

ovnens øvre hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

Advarsel: Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.

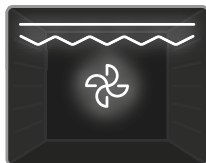


Raskere grillfunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet vil bli slått på. Denne

funksjonen brukes til raskere grilling og til mat med større overflateområde, som f.eks. kjøtt. Bruk ovnens øverste hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

Advarsel: Under grilling skal

ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.



Dobbel grill og viftefunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og grillen, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne

funksjonen brukes til raskere grilling av tykkere mat og til mat med større overflateområde. Både de øvre varmeelementene og grillen vil få strøm sammen med viften for å sikre jevn matlaging. Bruk ovnens øverste hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

Advarsel: Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.

4.3 Kokebord

Funksjon	Retter			
Statisk	Smørdeig	2-3-4	170-190	35-45
	Kake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60
Vifte	Smørdeig	2-3-4	170-190	25-35
	Kake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60
Turbo	Smørdeig	2-3-4	170-190	35-45
	Kake	2-3-4	150-170	30-40
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stuing	2	175-200	40-50

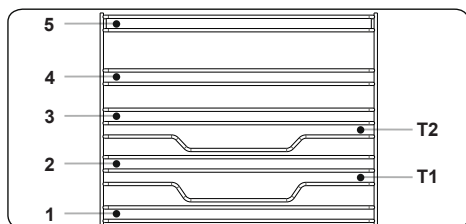
Grilling	Grillede kjøttboller	5	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelett	4-5	200	15-25
	Biff	5	200	15-25

*Tilberedes med grillspyd hvis tilgjengelig.

4.4 Tilbehør

EasyFix-rist

Rengjør tilbehøret nøye med varmt vann, vaskemiddel og en myk, ren klut før første bruk.



- Sett tilbehøret inn i riktig posisjon inne i ovnen.
- Gi et mellomrom på minst 1 cm mellom viftedekselet og tilbehøret.
- Vær forsiktig når du tar ut kjøkkenutstyr og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan bli misformet i varmen. Når det har kjølt seg ned igjen vil det få tilbake opprinnelig utseende og ytelse.
- Plater og rister kan settes på hvilket som helst nivå mellom 1 og 5.
- Teleskopskinner kan settes på nivåene T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 anbefales for matlaging på ett nivå.
- Nivå T2 anbefales for matlaging på ett nivå med teleskopskinnene.
- Risten for spydet må settes på nivå 3.
- Nivå T2 brukes for posisjonering av risten til spydet med teleskopskinner.

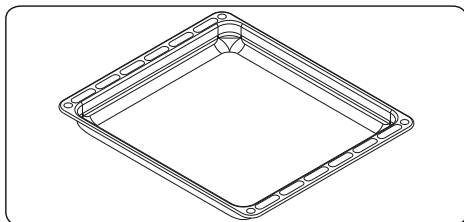
****Tilbehør kan variere avhengig av modell.

Dypt brett

Det dype brettet er best egnet for å lage

gryteretter.

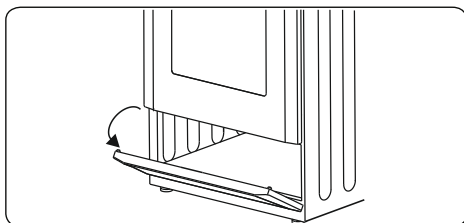
Sett brettet inn i en av rillene, og skyv det helt inn for å forsikre at det er korrekt plassert.



Komfyrskuffen

Apparatet inkluderer en skuff hvor du kan oppbevare tilbehør som langpanner, hyller, rister eller små gryter og stekepanner.

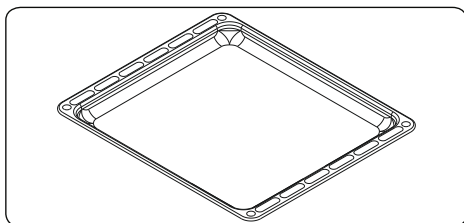
⚠ ADVARSEL: De indre overflatene i skuffen kan bli varme under bruk. Ikke oppbevar mat, plast eller brennbare materialer i skuffen.



Flatt brett

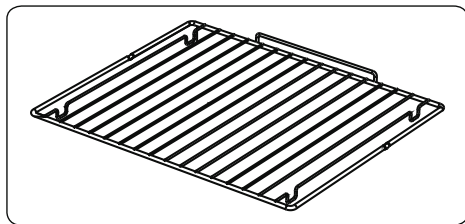
Det flate brettet er mest egnet til bakverk.

Sett brettet inn i en av rillene, og skyv det helt inn for å forsikre at det er korrekt plassert.



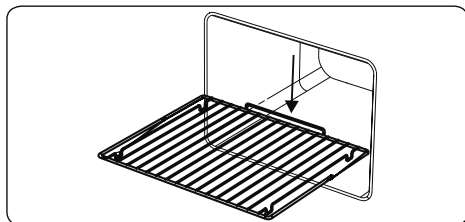
Risten

Risten er best egnet for grilling og for ovnsfaste former.



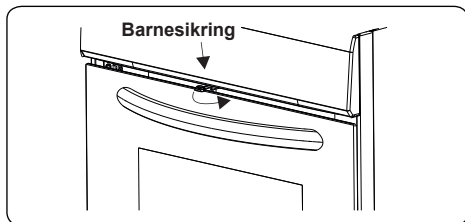
ADVARSEL

Plasser risten riktig på en av rillene i ovnsrommet, og skyv den helt inn.



Barnesikring

For å åpne komfyrdøren løfter du først opp barnesikringen og skyver den til høyre, trekker komfyrdøren mot deg med den frie hånden ved hjelp av håndtaket og slipper barnesikringen. Mens døren lukker seg, løfter du barnesikringen og skyver den til høyre. Når døren er lukket, slipper du barnesikringen.



5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

5.1 Rengjøring



ADVARSEL: Slå av produktet, og la det avkjøles før rengjøring.

Generelle instruksjoner

- Påse at rengjøringsmidlene er egnede

og anbefalte av produsenten før de brukes på produktene.

- Bruk partikkelfrie rengjøringsmidler i kremet eller flytende form. Ikke bruk etsende midler i kremet form, skurepulver, grov stålull eller harde verktøy, da disse kan skade komfyrens overflater.



Ikke bruk rengjøringsmiddel som inneholder partikler, da disse kan ripe opp produktets glass, emalje og/eller maling.

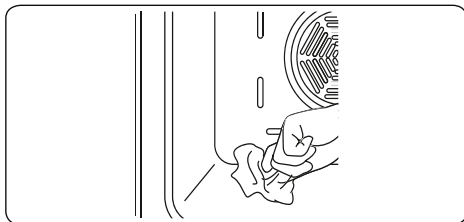
- Dersom væske flyter over, tørk denne opp umiddelbart for å unngå at deler blir skadet.



Ikke bruk damprensere til rengjøring av noen av produktets deler.

Rengjøre ovnen innvendig

- Det er best å rengjøre innsiden av emaljerte ovner, mens ovnen er varm.
- Tørk av ovnen med en myk klut fuktet med såpevann, etter hver bruk. Tørk så av ovnen igjen med en våt klut, og tørk den.
- Det kan være nødvendig å bruke et flytende rengjøringsmiddel fra tid til annen for å få ovnen helt ren.



Rengjøring av keramisk glass

Keramisk glass kan holde tunge redskaper, men kan bli ødelagt hvis det blir truffet med en skarp gjenstand.

ADVARSEL: Keramiske koketopper - Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt, og man ringe service.

- Bruk renseskum eller -væske for å rengjøre det vitrokermiske glasset. Skyll og tørk dem deretter med en tørr klut.



Ikke bruk rengjøringsmaterialer som er

ment for stål, da disse kan skade glasset.

- Hvis det brukes stoffer med lavt smeltepunkt i kokekarets basis eller belegg, kan de skade glasset-keramisk platetopp. Hvis plast, tinnfolie, sukker eller sukkerholdig mat har falt på den varme glasskeramiske platetoppen, skrap den av varm overflate så raskt og så sikkert som mulig. Hvis disse substansene smelter, så kan de skade koketoppen i keramisk glass. Når du koker veldig sukkerholdige varer som syltetøy, må du bruke et lag med et egnet beskyttelsesmiddel på forhånd hvis det er mulig.
- Støv på overflaten må fjernes med en våt klut.
- Eventuelle endringer i farge på det keramiske glasset vil ikke påvirke strukturen eller holdbarheten til det keramiske og skyldes ikke endring i materialet.

Fargeendringer i det keramiske glasset kan skje av en rekke årsaker:

1. Matsøl er ikke fjernet fra overflaten.
2. Feil bruk av utstyr på koketoppen vil skade overflaten.
3. Bruk av feil rengjøringsmaterialer.

Rengjøre glassdeler

- Rengjør produktets glassdeler med jevne mellomrom.
- Bruk rengjøringsmiddel for glass for å rengjøre glassdelene innvendig og utvendig. Skyll og tørk dem deretter med en tørr klut.

Rengjøring av emaljerte deler

- Rengjør produktets emaljerte deler med jevne mellomrom.
- Tørk av de emaljerte delene med en myk klut fuktet med såpevann. Tørk deretter av dem igjen med en våt klut, og tørk dem.



Ikke rengjør de emaljerte delene mens de fortsatt er varme etter tilberedning av mat.



Ikke la eddik, kaffe, melk, salt, vann, sitron eller tomatjuice bli liggende over tid på de emaljerte delene.

Rengjøre deler av rustfritt stål (hvis noen)

- Rengjør produktet deler av rustfritt stål, med jevne mellomrom.

- Tørk av deler av rustfritt stål med en myk klut kun fuktet med vann. Tørk dem deretter med en tørr klut.



Ikke rengjør deler av rustfritt stål mens de fortsatt er varme etter tilberedning av mat.



Ikke la eddik, kaffe, melk, salt, vann, sitron eller tomatjuice bli liggende over tid på rustfritt stål.

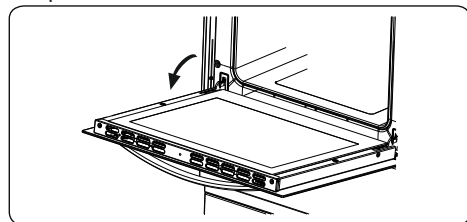
Rengjøring av malte overflater (hvis tilgjengelig)

- Flekker av tomat, tomatpuré, ketchup, sitron, oljederivater, melk, sukkerholdig mat, sukkerholdig drikke og kaffe bør rengjøres med en klut dyppet i varmt vann umiddelbart. Hvis disse flekkene ikke blir rensed og får tørke på overflatene de er på, skal de IKKE gnis med harde gjenstander (spisse gjenstander, skuretråder av stål og plast, overflateskadelig oppvasksvamp) eller rengjøringsmidler som inneholder høye nivåer av alkohol, flekkfjerner, avfettingsmidler, overflateaktive kjemikalier. Ellers kan det oppstå korrosjon på de pulvermalte overflatene, og flekker kan forekomme. Produsenten vil ikke bli holdt ansvarlig for skader forårsaket av bruk av upassende rengjøringsprodukter eller metoder.

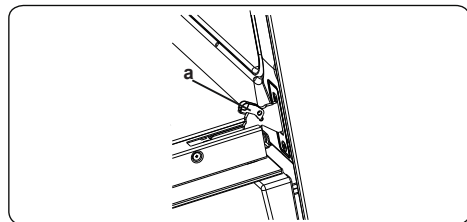
Fjerne ovnsdøren

Før du kan rengjøre glasset i ovnsdøren, må du fjerne ovnsdøren som vist nedenfor.

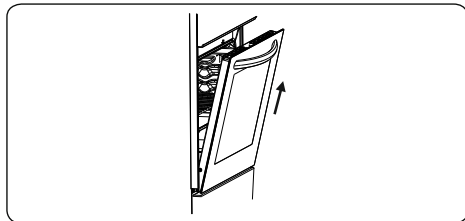
1. Åpne ovnsdøren.



2. Åpne sperrebøylen (a) (ved hjelp av en skrutrekker) opp til sluttposisjonen.

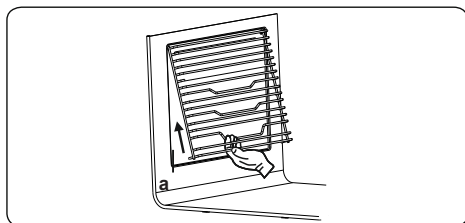


3. Lukk døren til den nesten er helt lukket, og fjern døren ved å trekke den mot deg.



Fjerne risten

For å fjerne risten, trekk risten som vist i figuren. Løft den opp etter at den er frigjort fra klemmene (a).




5.2 VEDLIKEHOLD

ADVARSEL: Vedlikehold av dette produktet bør kun utføres av autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

Skifte ovnens lyspære

ADVARSEL: Slå av produktet og la det avkjøles før rengjøring.

- Fjern glassdekslet og deretter lyspæren.
- Sett inn ny lyspære (som tåler 300 °C) for å erstatte den fjernede lyspæren (230 V, 15–25 Watt, type E14).
- Sett tilbake glassdekslet, og ovnen er klar til bruk.

 Lyspæren er spesielt utformet for bruk i husholdningsprodukter ment for tilberedning av mat. Det er ikke egnet som rombelysning.

6. FEILSØKING OG TRANSPORT

6.1 Feilsøking



Dersom du fortsatt har problemer med produktet etter å ha sjekket disse grunnleggende feilsøkingstrinnene, ta kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Platetoppens skjerm er svart. Platetoppen eller kokesonene kan ikke slås på.	Det er ingen strømtilførsel.	Sjekk husholdningens sikring for produktet. Sjekk om det er strømtilførsel ved å prøve andre elektroniske apparater.
Platetoppen slås av mens den er i bruk, og en «F» blinker på hvert display.	Kontrollene er fuktige eller det ligger en gjenstand på dem.	Tørk kontrollene eller fjern gjenstanden.
Platetoppen slår seg av mens den er i bruk.	En av kokesonene har vært på for lenge.	Du kan bruke kokesonen igjen ved å slå den på igjen.
Platetoppens kontroller fungerer ikke og barnesikringens LED er på.	Barnesikringen er fortsatt aktiv.	Slå av barnesikringen.
Kasserollene lager en lyd i løpet av bruk, eller platetoppen lager en klikkelyd i løpet av bruk.	Dette er normalt med steketøy på induksjonspladetopp. Dette skyldes overføring av energi fra platetoppen til steketøyet.	Driften er normal. Dette innebærer ingen risiko, verken for deg eller steketøyet.
«U» symbol tennes på displayet på en av kokesonene.	Det er ingen kasserolle på kokesonen, eller kasserollen er uegnet.	Bruk en egnet panne.
Effektnivå 9 eller 'P' reduseres automatisk hvis du velger effektnivå 'P' eller 9 på to kokesoner, som er på samme side, samtidig.	Maksimum strømnivå for de to sonene er nådd	Hvis man bruker begge sonene på strømnivå «P» eller 9, vil tillatt maksimum strømnivå for de to sonene bli oversteget.
Ovnens slår seg ikke av.	Strømmen er slått av.	Sjekk dersom det er strømtilførsel. Sjekk også om andre hvidevarer fungerer på kjøkkenet.
Ingen varme, eller ovnen varmes ikke opp.	Ovnens temperaturkontroll er feil innstilt. Ovnسدøren er åpen.	Sjekk at ovnens temperaturkontroll er riktig innstilt.
Maten stekes ujevnt inne i ovnen.	Ovnshyller er feil posisjonert.	Sjekk at det brukes anbefalte temperaturer og hylleposisjoner. Unngå å åpne døren hyppig, med mindre du tilbereder noe som må snus. Dersom du åpner døren hyppig, vil temperaturen synke og dette kan påvirke resultatene av matlagingen.
Ovnens lyspære (hvis noen) virker ikke.	Pæren har gått. Strømtilførselen er frakoblet eller slått av.	Bytt lyspære i henhold til bruksanvisningen. Påse at strømtilførselen er skrudd på ved stikkontakten.
Ovnsviften (om noen) bråker.	Ovnshyller vibrerer.	Sjekk at ovnen er horisontal. Sjekk at hyller og eventuelle kokekar ikke vibrerer eller er i kontakt med ovnens bakpanel.

6.2 Transport

Dersom du må transportere produktet, bruk originalemballasjen og transporter det i denne. Følg transportsymbolene på emballasjen. Fest alle individuelle deler til produktet med tape, for å forhindre ødeleggelser under transport.

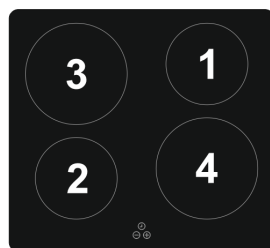
Dersom du ikke har originalemballasjen, gjør i stand en transportkasse som er slik at produktet, og spesielt dets ytre overflater, beskyttes mot eksterne farer.

7. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

7.1 enerGiForbrUk

Merke		vestfrost
Modell		VFCI 1060
Ovnstype		ELEKTRISK
Vekt	kg	46,0
Energieffektivitetsindeks – konvensjonell		103,6
Energieffektivitetsindeks – vifte		95,3
Energiklasse		A
Energiforbruk (elektrisitet) – konvensjonell	kWh/syklus	0,87
Energiforbruk (elektrisitet) – vifte	kWh/syklus	0,80
Antall rom		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volum	l	69
Denne ovnen er i samsvar med EN 60350-1		

Merke		vestfrost
Modell		VFCI 1060
Komfyrtype		Elektrisk
Antall kokesoner		4
Varmeteknologi-1		Induksjon
Kokesone-1	cm	Ø16,0
Energiforbruk-1	Wh/kg	182,0
Varmeteknologi-2		Induksjon
Kokesone-2	cm	Ø16,0
Energiforbruk-2	Wh/kg	182,0
Varmeteknologi-3		Induksjon
Kokesone-3	cm	Ø21,0
Energiforbruk-3	Wh/kg	182,0
Varmeteknologi-4		Induksjon
Kokesone-4	cm	Ø21,0
Energiforbruk-4	Wh/kg	182,0
Komfyrens energiforbruk	Wh/kg	182,0
Denne komfyren er i samsvar med EN 60350-2		



8.ENERGISPARERÅD

For kokeplaten på det frittstående komfyr

- Tilbered i så stor grad som mulig all mat i gryter med lokk. På den måten unngår man unødig varmetap.

- Velg en liten gryte til små mengder.

En liten gryte bruker mindre energi enn en stor med lite innhold.

- Tilbered med så lite vann som mulig

- Skru ned på lavere trinn hurtigst mulig etter oppkoking.

- Bruk en trykkoker for å redusere tilberedningstiden.

For ovnen i det frittstående komfyr

Tilberedningsprosesser

- Fjern alltid unødig tilbehør fra ovnen.

- Velg generelt laveste temperatur en som er oppgitt i oppskriften og kontroller maten etter den korteste oppgitte tid.

- Forvarm ovnen kun dersom det er oppgitt i oppskriften.

- Unngå, om mulig, å åpne ovnen under tilberedningen

- Benytt helst matte, mørke bakeformer og fat av ikke-reflekterende materiale (emaljert stål, varmebestandig glass, overflatebehandlet aluminium/støpejern). Blanke materialer, som f.eks. rustfritt stål eller aluminium, reflekterer varmen og hindrer varmen i å nå maten. Unngå å legge aluminiumsfolie i bunnen av ovnen eller på risten.

- Pass på tilberedningstiden for å unngå unødig energibruk ved tilberedning av maten. Still inn en tilberedningstid, eller benytt et steketermometer hvis mulig.

- Oppvarmingsfunksjonen Varmluft Plus kan anvendes til mange retter. Det kandermedtilberedes ved lavere temperaturer enn ved oppvarmingsfunksjonen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnsrommet.

Dessuten kan man tilberede i flere høyder.

- ECO-varmluft er en innovativ oppvarmingsfunksjon som egner seg godt til småmengder, som f.eks. frossen pizza, tining av brød eller småkaker, men også til kjøttretter og stek. Maten tilberedes energibesparende med optimal varmeutnyttelse. Ved tilberedning av ribbe spares det 30 % energi med tilsvarende godt resultat.

Unngå å åpne ovnsdøren under tilberedningsprosessen.

- Til grillretter anbefales å benytte funksjonen Grill med ventilasjon






Det grilles da ved lavere temperatur enn ved bruk av andre grillfunksjoner, med maksimal temperaturinnstilling.

- Om mulig, tilbered flere retter samtidig. Still dem ved siden av hverandre, eller på forskjellige brett.

- For de retter som ikke kan tilberedes samtidig, anbefales det å utnytte varmen i ovnen ved å tilberede disse rettene etter hverandre.

Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä turvallisuustietoja sekä laitteen käyttö- ja huolto-ohjeet. Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Kuva	Tyyppi	Merkitys
	VAROITUS	Vakavan vamman tai kuoleman vaara
	SÄHKÖISKUN VAARA	Korkean jännitteen vaara
	TULIPALO	Varoitus: tulipalon vaara / herkästi syttyviä materiaaleja
	HUOMIO	Henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaara
	TÄRKEÄÄ / HUOMAUTUS	Laitteen oikea käyttö

SISÄLTÖ


1.TURVAOHJEET.....	3
1.1 Yleiset turvaohjeet.....	3
1.2 Asennusta koskevat varoitukset	6
1.3 Käytön aikana.....	7
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana	8
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU	10
2.1 Ohjeet asentajalle.....	10
2.2 Sähkökytkentä ja turvallisuus	11
2.3 Kaatumisen estosarja	12
2.4 Jalkojen säätäminen.....	12
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	13
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	14
4.1 Lieden ohjaimet.....	14
4.2 Uunin ohjaimet.....	16
4.3 Kypsennystaulukko.....	17
4.4 Lisävarusteet	18
5.PUHDISTUS JA HUOLTO	19
5.1 Puhdistus	19
5.2 Huolto	21
6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....	22
6.1 Vianetsintä	22
6.2 Kuljetus	22
7.TEKNISET TIEDOT	23
7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot.....	23
8.ENERGIANSÄÄSTONEUVOJA.....	25



1. TURVAOHJEET


- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä niitä sellaisessa paikassa, josta löydät ne helposti aina tarvittaessa.
- Tämä opas on laadittu useita malleja varten, joten sinun laitteessasi ei välttämättä ole kaikkia siinä mainittuja ominaisuuksia. Tästä syystä opasta lukiessa tulee kiinnittää erityistä huomiota kunkin ohjeen yhteydessä esitettäviin kuviin.

1.1 Yleiset turvaohjeet


- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai mentaaliset kyvyt tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tieto, jos he toimivat valvonnan alaisena tai heidät on perehdytetty laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät sen käytöstä mahdollisesti aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

 **VAROITUS:** Tämä laite ja sen ulkopinnat ja osat kuumenevat käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske laitteen keittoalueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.


  **VAROITUS:** Öljyn tai rasvan valvomaton kuumentaminen liedellä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tällaista tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit kannella tai sammutuspeitteellä.

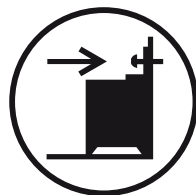
 **HUOMIO:** Ruoan valmistusta tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan valmistusta on valvottava jatkuvasti.

 **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason päällä.

 **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.

- Induktioliedet: metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei tule asettaa induktiolieden keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Induktioliedet: kun lopetat laitteen käytön, sammuta keittoalueet laitteen ohjainnupeilla. Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Jos laitteessa on keittotason suojuus, puhdista kaikki keittotasolle läikkyneet ruoka-aineet ja nesteet ja anna keittotason jäähtyä ennen suojuksen sulkemista.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.


 **VAROITUS:** Jotta laite ei kaatuisi, sinun on asennettava laitteen mukana toimitettava kaatumisen estosarja. (Tarkemmat ohjeet löydät kaatumisen estosarjan ohjeista).




- Laite kuumenee käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske uunin sisäosiin uunin ollessa kuuma.
- Laitteen kahvat voivat kuumentua hieman käytön aloittamisen jälkeen.
- Älä puhdista uunin sisäpintoja karkeilla ja/tai hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä. Ne voivat


naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.

- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.

 **VAROITUS:** Sähköiskun välttämiseksi varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin vaihdat siihen kuuluvia lamppeja.

 **HUOMIO:** Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua keittämisen tai paistamisen aikana. Pidä pienet lapset etäällä laitteesta, kun sitä käytetään.

- Tämä laite on valmistettu kaikkien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusmääräyksien ja niihin perustuvien standardien mukaisella tavalla.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu sähköasentaja. Muiden kuin valtuutettujen sähköasentajien suorittamat asennus- ja korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia millään tavalla. Väärät keittotason suojat voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Ennen kytkentöjen suorittamista varmista, että asennuspaikan yhteydet (kaasun soveltuvuus ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Kytkettäviä yhteyksiä koskevat tekniset tiedot löydät laitteen etiketistä.

 **HUOMIO:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaittoon. Se on tarkoitettu yksinomaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muihin tarkoituksiin, kuten kaupallisiin tarkoituksiin tai huoneen lämmittämiseen.

- Älä käytä uunin luukun kahvoja laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.
- Käyttäjien turvallisuus on varmistettu kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasiosat voivat hajota, ne on puhdistettava varoen. Älä anna keittoastioiden

tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.

- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai takerru kiinni asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava uuteen valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai koulutetun sähköasentajan toimesta.
- Älä anna lasten kiivetä uunin luukun päälle tai istua sen päällä sen ollessa auki.
- Pidä lapset ja eläimet poissa laitteen luota.
- Kun induktioliesi on käytössä, pidä magneettikentille herkäät esineet (esim. luotto- ja pankkikortit, rannekellot ja muut vastaavat esineet) poissa sen luota. Jos sinulla on sydämentahdistin, suosittelemme, että keskustele induktiolieden käytöstä sydänlääkärisi kanssa ennen käytön aloittamista.

1.2 Asennusta koskevat varoitukset

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (nailon, niitit, Styrofoam jne.) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulee kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laitteesi haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa

laite auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.

- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien (esim. kaapit) on kestävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Ylikuumenemisvaaran vuoksi laitetta ei saa asentaa oven taakse / ovella suljettavaan kaappiin.

1.3 Käytön aikana


- Kun kytket uunin päälle ensimmäistä kertaa, saatat huomata oudon hajun. Tämä on täysin normaalia. Haju johtuu uunivastusten eristysmateriaaleista. Ennen kuin kypsennät ruokaa uunissa ensimmäistä kertaa, suosittelemme, että kuumennat sitä tyhjänä täydellä teholla luukku avattuna 45 minuutin ajan. Varmista, että uunia ympäröivässä tilassa on riittävä ilmanvaihto.
- Ole varovainen, kun avaa uunin luukkua käytön aikana tai sen jälkeen. Uunista ulos pääsevä höyry voi aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta syttyviä tai paloherkkiä materiaaleja laitteen lähelle sen ollessa käytössä.
- Käytä aina uunikintaita/patalappuja, kun asetat keittoastioita tai ruokaa uuniin tai otat niitä uunista pois.
- Uunia ei saa missään olosuhteissa vuorata alumiinifoliolla, sillä seurauksena voi olla ylikuumeneminen.
- Älä aseta astioita tai uunipeltejä suoraan uunin pohjan päälle kypsennyksen aikana. Pohja kuumenee erittäin voimakkaasti ja tuote voi vaurioitua.



Älä poistu laitteen luota, jos paistat tai keität nestemäistä tai kiinteää öljyä tai rasvaa. Lämpötilan ollessa erittäin kuuma, öljy tai rasva voi syttyä

palamaan. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten palavan öljyn sisältävä keittoastia kannella tai sammutuspeitteellä

- Aseta keittoastia aina suoraan keittoalueen keskelle, ja käännä sen varsi tai kahvat turvalliseen asentoon, jotta et osu tai tartu niihin vahingossa.
- Jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan, käännä laitteen virtakytkin pois päältä. Sulje kaasuventtiili aina, kun kaasua käyttävä laite ei ole käytössä.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina "0" (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.
- Kun vedät uunipeltejä ulos, ne kallistuvat alaspäin. Varo kaatamasta kuumia ruokia lattialle, kun otat niitä uunista.
- Älä laske mitään uunin luukun päälle sen ollessa auki. Luukun päälle tuleva paino voi vahingoittaa luukkua tai saattaa laitteen epätasapainoon.
- Älä aseta raskaita tai tulenarkoja tuotteita (esim. nailonista valmistetut tuotteet, muovi- tai paperipussit, kankaat, tms.) laitteessa olevaan säilytyslaatikkoon. Laatikossa ei tule säilyttää myöskään mitään muoviosilla (esim. kahvat) varustettuja keittovälineitä.

 **HUOMIO:** Säilytystilan sisäpinnat saattavat kuumentua laitteen ollessa käytössä. Varo koskemasta kuumaan sisäpintaan.

- Älä jätä pyyhkeitä, tiskirättejä tai vaatteita roikkumaan laitteen kahvoista tai sen muista osista.


1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana

- Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin aloitat puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- Älä irrota ohjausnuppeja, kun puhdistat laitteen


ohjauspaneelia.

- Jotta laitteesi toimisi tehokkaalla ja turvallisella tavalla, suosittelemme, että vaihdat siihen vain alkuperäisiä varaosia. Jos tarvitset varaosia tai neuvoja, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

 Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotona tapahtuvaan ruoanlaittoon. Kaikki muu käyttö (esimerkiksi laitteen käyttö huonetilan lämmittämiseen) on vaarallista ja kiellettyä.

 Laitteen käyttöohjeet on laadittu useaa eri laitemallia varten. Saatat huomata käyttöohjeita, jotka eivät ole yhteensopivia sinun mallisi ominaisuuksien kanssa.

2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU



VAROITUS: Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuulu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus ja/ tai kaasuyhteys ja kaasun paine) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.
- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).

2.1 Ohjeet asentajalle

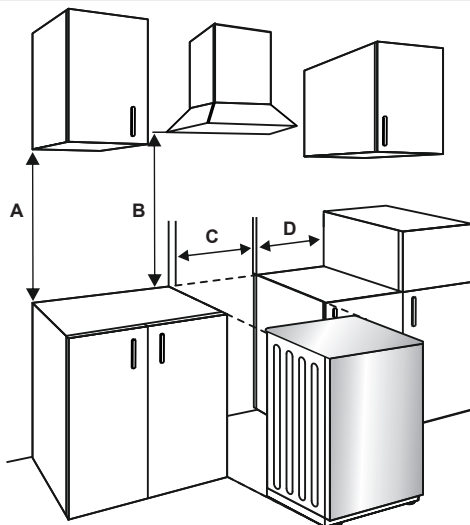
Yleiset ohjeet

- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytätasojen on kestettävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.
- Laite voidaan asentaa kalusteiden viereen vain mikäli niiden korkeus ei ylitä laitteenkeittotason korkeutta.

Lieden asentaminen

- Jos liedin vieressä on sitä korkeampia kalusteita, riittävän ilmanvaihdon varmistamiseksi kalusteiden ja laitteen väliin on jätettävä vähintään 10 cm:n rako.
- Jos laitteen yläpuolelle asennetaan liesituuletin/-kupu tai kaappi, sen ja keittotason väliin tulee jättää riittävä turvaväli. Pienimmät sallitut turvavälit on esitetty alla.

A (mm)	420
B (mm) Liesituuletin/-kupu tai kaappi	650/700
C (mm)	Tuotteen leveys
D (mm)	50



2.2 Sähkökytkentä ja turvallisuus

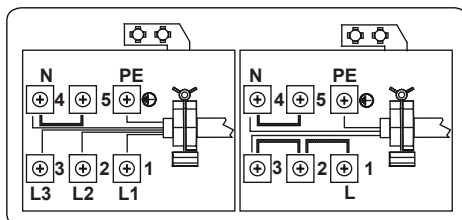
VAROITUS: Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.

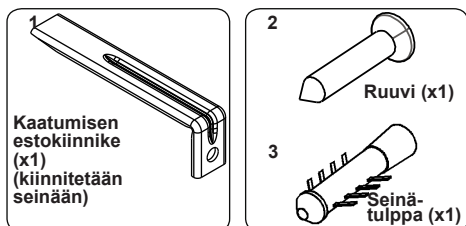
- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoa varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojaa (jonka kontaktiväli on

vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.

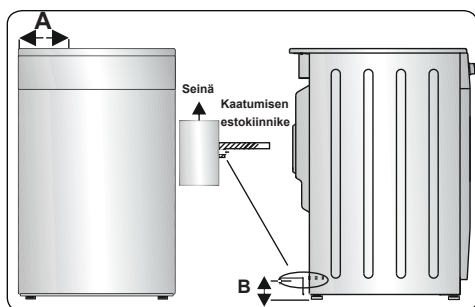
- Laitteeseen soveltuva syöttöjännite on 380-415 V~. Jos käyttöpaikassa on jokin muu syöttöjännite, ota yhteysvaltuutettuun huoltohenkilöön taiptevään sähköasentajaan.
- Sähköjohdon (H05VV-F5G1,5) on oltavariittävän pitkä laitteeseen kytkemistävarten.
- Sulakkeella varustetun kytkimen täytyy olla helposti käytettävissä, kun laite on asennettu.
- Varmista, että kaikki kytkennät onkiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen jasulje kansi.
- Liitäntäkotelon kytkentä sijaitseeliitäntäkotelon päällä.



2.3 Kaatumisen estosarja



Pussi sisältää kaatumisen estosarjan. Kiinnitä kaatumisen estokiinnike (1) löysästi seinään ruuvilla (2) ja seinätulpalla (3). Suorita sen jälkeen kuvassa ja alla olevassa taulukossa esitetyt asennustoimenpiteet. Säädä kaatumisen estokiinnikettä siten, että se osuu liedan takana olevaan paikkaansa, ja kiristä sen jälkeen kiinnikkeen ruuvi. Varmista, että kaatumisen estokiinnike on liedan takana olevassa paikassaan työntämällä laitetta eteenpäin seinää kohti.

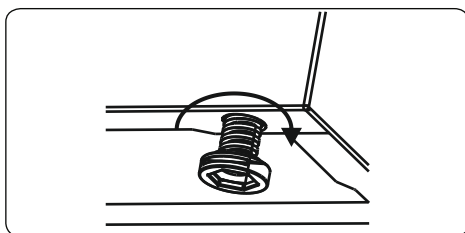


Tuotteen mitat (leveys X syvyys X korkeus) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (kaksoisuuni)	297,5	52
50 x 60 x 90 (kaksoisuuni)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.4 Jalkojen säätäminen

Laitte on varustettu neljällä säädettävällä jalalla. Käyttöturvallisuuden varmistamiseksi on tärkeää, että laite on tasapainossa ja seisoo tukevasti. Ennen kuin aloitat ruoan valmistamisen, varmista, että laite on suorassa. Voit nostaa laitetta ylemmäs pyörittämällä jalkoja vastapäivään. Voit laskea laitetta alemmas pyörittämällä jalkoja myötäpäivään.

Jalkoja säätämällä laitteen korkeutta voidaan nostaa yhteensä 30 mm. Laitte on raskas. Laitteen siirtämiseen tulisi aina varata vähintään kaksi henkilöä. Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä tai työntämällä.

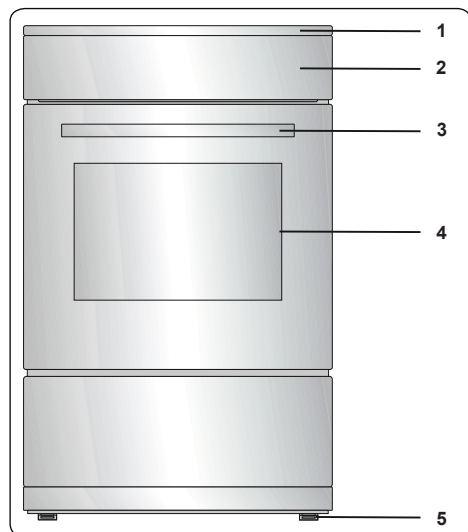


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



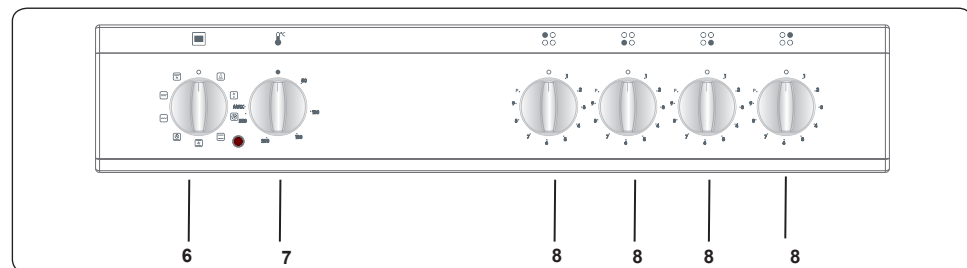
Tärkeää: Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli
3. Uunin luukun kahva
4. Uunin luukku
5. Säädetävät jalat

Ohjauspaneeli



6. Uunin toimintonappi
7. Uunin lämpötilanappi
8. Keittotason ohjausnappi

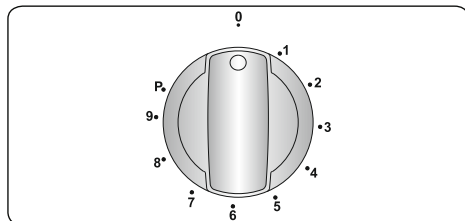
4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

4.1 Lieden ohjaimet

Induktioalue

Kutakin induktioaluetta ohjataan nupilla, jonka voi kääntää 9 eri asentoon.

Induktioaluetta ohjataan kääntämällä ohjainnuppi haluttua asetusta vastaavaan asentoon. Kunkin ohjainnupin vieressä on symboli, josta näet sillä ohjattavan keittoalueen.



Seuraavassa taulukossa esitetyt tiedot on tarkoitettu ainoastaan käyttöohjeiksi.

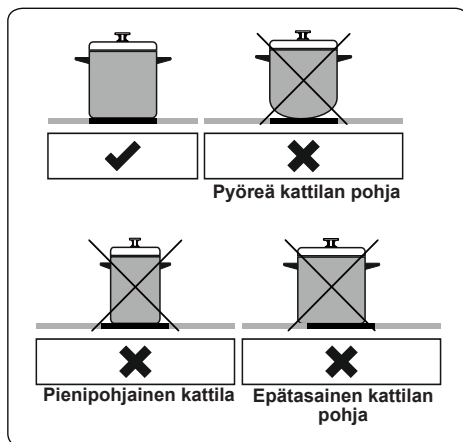
Asetukset	Käyttötarkoitus
0	Alue on poissa päältä
1-3	Hyvin hidas lämmitys
4-5	Hidas haudutus tai lämmitys
6-7	Uudelleenlämmitys tai nopea haudutus
8	Keittäminen, paistaminen, käristäminen
9	Maksimilämpötila
P	Lisätehotoiminto

Keittoastiat

- Käytä paksuja, tasaisia, sileäpohjaisia, hyvälaatuisia, teräksestä, emaloidusta teräksestä, valuraudasta tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuja, astioita. Astioiden laadulla ja rakenteella on suora vaikutus kypsennystulokseen.
- Älä käytä kovera- tai kuperapohjaisia astioita. Alumiinista ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat, joissa ei ole ferromagneettista pohjaa sekä lasi-, kupari-, keramiikka- ja posliiniasiat eivät sovi induktioliedelle.
- Tarkista, sopiiko astia induktioliedelle pitämällä magneettia astian pohjassa. Jos magneetti tarttuu, astia on yleensä sopiva, tai voit laittaa hieman vettä astiaan levyille, joka on säädetty suurimmalle teholle. Veden täytyy

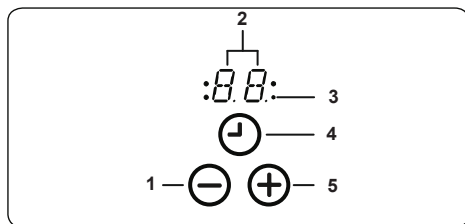
kuumeta muutamassa sekunnissa.

- Joitakin pannuja/kattiloita käyttäessäsi saatat kuulla erilaisia ääniä. Ne johtuvat pannun/kattilan rakenteesta, eivätkä ne vaikuta liedentoimintaan tai turvallisuuteen.
- Parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi pannu/kattila on sijoitettava levyn keskelle.
- ⏏ symboli vilkkuu levynäytössä, jos levyn teho on valittu ja sille on asetettu epäsoveluva pannu/kattila tai pannu/kattilaa ei ole asetettu lainkaan. Levy sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.
- Jos soveluva pannu/kattila on asetettu levyille, ⏏ symboli katoaa ja kypsennys jatkuu valitulla teholla.
- Jotta energia siirtyisi parhaalla mahdollisella tavalla, astian pohjan halkaisijan pitäisi vastata levyn halkaisijaa.
- Astian vähimmäishalkaisijan on oltava D 120 mm 160 mm kokoisille levyille, D 140 mm 210 mm kokoisille levyille ja D 160 mm 290 mm kokoisille levyille.



Laitetta käytetään siinä olevilla painikkeilla, ja se vahvistaa valitun toiminnon asianmukaisessa näytössä ja äänimerkein.

Kosketusohjausyksikkö



1- Ajastimen vähennys

2- Ajastinnäyttö

3- Ajastimen alueen ilmaisin

4- Ajastimen valitsin

5- Ajastimen lisäys

Käytä induktiolieden keittotasolla niille sopivia keittoastioita.

Kun virta on kytketty päälle, liesi on valmiustilassa ja valmis käytettäväksi.

Lietä ohjataan tehoton säätönupeilla ja ajastimen kosketuspainikkeilla. Aina, kun painat jotakin painiketta, laitteesta kuuluu summeria muistuttava vahvistusääni.

Keittoalueiden kytkeminen päälle

Aseta haluamasi keittotason tehoasetus välille 0–9. Keittotaso on nyt valmis käytettäväksi. Jos haluat keittää tai paistaa jotakin nopeasti, kytke aluksi lisätehotoiminto päälle pitämällä nuppia asennossa "P" 2 sekunnin ajan ja valitse sitten haluamasi tehoasetus.

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Käännä keittoalueen nuppi asentoon "0",

Jos keittoalue on kuuma, näytössä näkyy kirjain "H" kylmää ilmaisevan numeron "0" sijaan.

Kuuman pinnan ilmaisin

Kuuman pinnan ilmaisin ilmoittaa keraamisen lasitason olevan liian kuuma kosketettavaksi.

Kun keittoalue on kytketty pois päältä, sen näytössä näkyy kirjain "H", kunnes keittoalueen pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.

Turvasammutustoiminto

Tämä toiminto kytkee keittoalueen automaattisesti pois päältä, jos sen lämpötilaa ei ole muutettu tietyn ajanjakson aikana. Jos lämpötila-asetusta muutetaan, ajanjakson laskuri nollautuu. Sovellettava ajanjakso riippuu keittoalueen lämpötila-asetuksesta. Ajanjaksot on esitetty alla.

Lämpötila- asetus	Ajanjakso, jonka jälkeen virta katkaistaan
1–2	6 tuntia
3–4	5 tuntia
5	4 tuntia
6–9	1,5 tuntia

Ajastintoiminto

Keittoalueen ajastin (1–99 min.)

Kun liesi on käytössä, voit ohjelmoida jokaiselle keittoalueelle oman ajastimen.

Valitse aluksi haluamasi keittoalue. Aseta sitten haluamasi lämpötila-asetus ja kytke ajastin päälle painikkeella . Nyt voit asettaa ajastimen sammuttamaan valitsemasi keittoalueen. Ajastimen ympärillä on neljä LED-valoa, joista näet, mille keittoalueelle tietty ajastin on asetettu.

10 sekuntia viimeisen toimenpiteen jälkeen ajastimen näyttöön tulee ensimmäisenä loppuun kuluva ajastin (mikäli laitteeseen on asetettu useita ajastimia).

Kun ajastimen aika kuluu loppuun, laitteesta kuuluu merkkiäni, ajastimen näytössä näkyy lukema "00" ja asianmukaisen lämmitysalueen LED-valo vilkkuu.

Asianmukainen keittoalue kytkeytyy pois päältä, ja mikäli keittoalueen pinta on kuuma, sen näyttöön ilmestyy kirjain "H".

Merkkiäni ja vilkkuva LED-valo sammuvat automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai jos painat mitä tahansa painiketta.

Summeri

Kun liesi on käytössä, seuraavista toiminnoista seuraa summerin merkkiäni.

- Jokainen painikkeen painallus tuottaa lyhyen merkkiään.
- Jos painike pidetään pohjassa pitkään (10 sekuntia), merkkiäni on jatkuva ja pitkäkestoinen.

Lisätehotoiminto

Kun haluat käyttää lisätehotoimintoa, valitse aluksi haluamasi keittoalue ja tehoasetus ja paina sen jälkeen painiketta "P".

Lisätehotoiminnon voi kytkeä päälle vain, jos sitä voi käyttää valitulla keittoalueella. Kun lisätehotoiminto on päällä, asianmukaisen keittoalueen näytössä näkyy kirjain "P".

Lisätehotoiminto voi nostaa tehon maksimiasetusta suuremmaksi. Tämä

kytkee päälle laitteen integroidun virranhallintatoiminnon.

Ennen kuin virranhallintatoiminto vähentää laitteen tehoa, asianmukaisen keittoalueen näyttö vilkkuu. Vilkkuminen jatkuu 3 sekunnin ajan. Tämän ajan voit muuttaa keittoalueiden asetuksia. Jos lasket lämpötiloja itse, virranhallintatoiminto kytketty pois päältä.

Virhekoodit	
Jos laitteessa ilmenee virhe, keittoalueiden näytöissä näkyy siitä ilmoittava virhekoodi.	
E1	Jäähdytystuuletin on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E3	Syöttöjännite ei ole laitteelle määritellyllä jännitealueella. Sammuta liesi painikkeella ①, odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella ①. Voit nyt jatkaa liedon käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E4	Syöttöjännitteen taajuus ei ole laitteelle määritellyllä taajuusalueella. Sammuta liesi painikkeella ①, odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella ①. Voit nyt jatkaa liedon käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, irrota laitteen virtajohto seinästä ja kytke se sitten takaisin. Kytke liesi tämän jälkeen päälle painikkeella ① ja jatka käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E5	Liedon sisäinen lämpötila on liian korkea. Kytke liesi pois päältä painikkeella ①, ja anna keittoalueiden jäähtyä.
E6	Kosketusohjaimien ja keittoalueiden välinen kommunikaatiovirhe. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E7	Lämpötila-anturikierukka on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E8	Jäähdyttimen lämpötila-anturi on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
EA	Suuren käämin saturaatiovirhe Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
EC	Syöttöjännitteen virhe. Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
C1-C8	Mikroprosessorin hälytys. Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.

4.2 Uunin ohjaimet

Uunin toimintonuppi

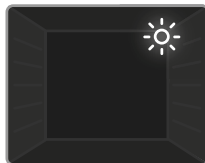
Käännä nuppi haluamaasi kypsennystoimintoa vastaavan symbolin kohdalle. Lisätietoja kypsennystoiminnoista löydät kohdasta "Uunin toiminnot".

Uunin lämpötilanuppi

Kun olet valinnut haluamasi kypsennystoiminnon, valitse tällä nupilla haluamasi lämpötila. Uunin lämmönsäätimen merkkivalo syttyy aina, kun lämmönsäädin on kytkettyntyn päälle ja lämmittää uunia haluttuun lämpötilaan tai ylläpitää sitä.

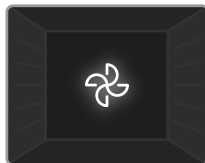
Uunin toiminnot

* Mallikohtaisista eroista johtuen hankkimasi uunin toiminnot saattavat erota alla kuvatuista toiminnoista.



Uunin valo:

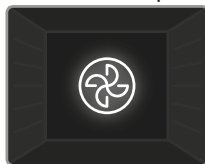
Ainoastaan uunin lamppu kytkeytyy päälle. Uunin valo pysyy päällä, kunnes käyttö lopetetaan.



Sulatus:

Uunin merkkivalot ja puhallin kytkeytyvät päälle. Kun sulatat ruokaa, käytä uunin kolmanneksi alimpia kannattimia.

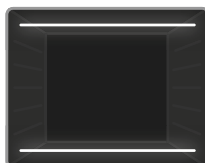
Sulatettavan ruoan alle kannattaa asettaa uunipelti, johon sulavasta jäästä valuva vesi tippuu. Tämä toiminto ei kypsennä tai paista ruokaasi vaan ainoastaan nopeuttaa sen sulamista.



Turbotoiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle ja uunin rengasvastus ja puhallin alkavat toimimaan.

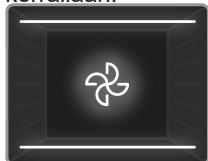
Turbotoiminto jakaa lämpöä tasaisesti kaikkialle uuniin, minkä ansiosta ruoka kypsyy tasaisesti kaikilla uunin tasoilla. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Tasalämpö:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Tasalämpö kuumentaa koko uunin

tehokkaasti, ja kypsentää ruoan tasaisesti. Tämä toiminto sopii täydellisesti esimerkiksi leivonnaisten, kakkujen, itse leivotun pastan, lasagnen tai pitsojen kypsentämiseen tai paistamiseen. Tätä toimintoa käytettäessä uunia kannattaa esilämmittää 10 minuutin ajan, ja sen sisään kannattaa asettaa vain yksi pelti/ritilä kerrallaan.



Puhallin:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

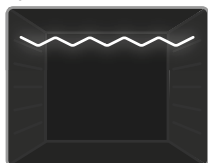
kytkeytyy päälle. Tämä toiminto sopii etenkin leivonnaisten paistamiseen. Ylä- ja alavastukset paistavat ruoan, ja puhaltimen kierrättämä ilma takaa hieman grilliä vastaavan paistotuloksen. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Pitsatoiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin rengas- ja alavastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

kytkeytyy päälle. Tämä toiminto paistaa pitsat ja muut vastaavat ruoat tasaisesti hyvin lyhyessä ajassa. Puhallin levittää uunin tuottaman lämmön tasaisesti kaikkiin sen osiin samalla kun vastukset kypsentävät ruoan.

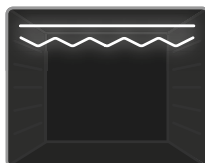


Grillaus:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grillivastus alkaa lämmittämään uunia.

Tämän toiminnon avulla voit grillata ja paahtaa ruokia uunin ylimmillä tasoilla. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.

VAROITUS: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



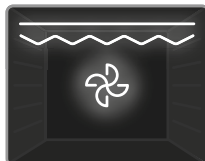
Nopea grillaus:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Käytä tätä toimintoa,

kun haluat grillata ruokaa tavanomaista nopeammin tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä lihaa tai muuta ruokaa. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Varoitus: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



Grillaus ja puhallin-toiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja

uunin puhallin kytkeytyy päälle. Käytä tätä toimintoa, kun haluat grillata tavanomaista paksumpia paloja mahdollisimman nopeasti tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä ruokaa. Koska käytössä ovat samanaikaisesti ylä- ja grillivastukset sekä puhallin, ruoka kypsyy tasaisesti. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



VAROITUS: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.

4.3 Kypsennystaulukko

Toiminto	Ruoat			
Staattinen	Voitaikina	2-3-4	170-190	35-45
	Kakku	2-3-4	170-190	30-40
	Keksi	2-3-4	170-190	30-40
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2-3-4	200	45-60

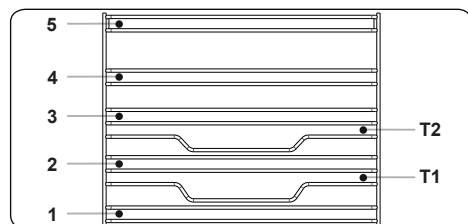
Puhallin	Voitaikina	2-3-4	170-190	25-35
	Kakku	2-3-4	150-170	25-35
	Keksi	2-3-4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2-3-4	200	45-60
Turbo	Voitaikina	2-3-4	170-190	35-45
	Kakku	2-3-4	150-170	30-40
	Keksi	2-3-4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
Grillaus	Grillatut lihapullat	5	200	10-15
	Kana	*	190	50-60
	Kylljys	4-5	200	15-25
	Naudan pihvi	5	200	15-25

* Käytä kanavarrasta, jos saatavana.

4.4 Lisävarusteet

EasyFix-ritiläteline

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.



- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-5 välillä.

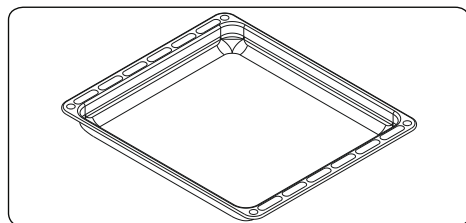
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasolle T1, T2, 3, 4 ja 5.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Vuoka

Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.

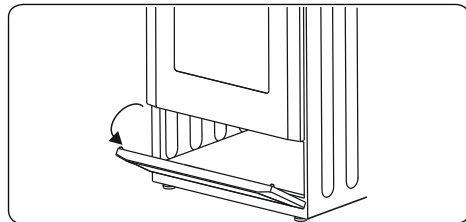


Säilytyslaatikko

Laitteeseen kuuluu säilytyslaatikko, jossa voit säilyttää siihen kuuluvia lisävarusteita, kuten peltejä ja ritiloita sekä esimerkiksi kattiloita ja pannuja.



VAROITUS: Laatikon sisäpinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä säilytä laatikossa ruokaa tai mitään muovia tai helposti syttyviä materiaaleja sisältäviä tuotteita.

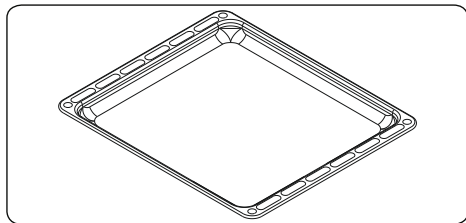


Matala uunipelti

Matala uunipelti soveltuu parhaiten

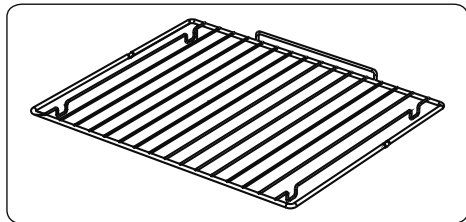
leivonnaisten paistamiseen.

Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



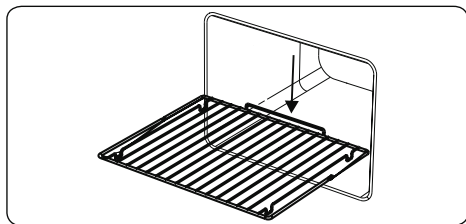
Uuniritilä

Uuniritilän päällä voit grillata ja paistaa uunin kestävässä astiaan asetettuja ruokia.



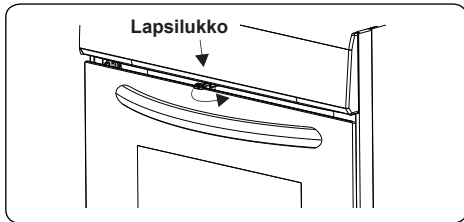
VAROITUS

Aseta ritilä samalla korkeudella oleviin kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Lapsilukko

Avaa uunin luukku nostamalla ensin lapsilukkoa ja työntämällä sitä oikealle. Vedä sitten luukku itseesi päin kahvasta vapaalla kädelläsi ja vapauta lapsilukko. Kun luukku sulkeutuu, nosta lapsilukkoa ja työnnä sitä oikealle. Kun luukku on sulkeutunut, vapauta lapsilukko.



5. PUHDISTUS JA HUOLTO

5.1 Puhdistus

VAROITUS: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistustoimenpiteet.

Yleiset ohjeet

- Tarkista, että valitsemasi puhdistustuote/-materiaali on asianmukainen ja valmistajan suosittelema ennen sen käyttämistä.
- Älä käytä mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusvaahtoja tai -nesteitä. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

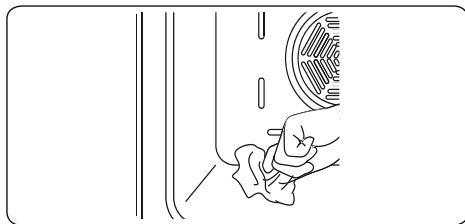
Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.

Älä puhdista mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.

Uunin sisäosien puhdistaminen

- Uunin sisäosat on helpointa puhdistaa uunin ollessa lämmin.
- Pyyhi uunin sisäosat jokaisen käyttökerran jälkeen mietoon puhdistusaineeseen kostutetulla liinalla. Pyyhi pinnat tämän jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Poista pinnoille jäänyt vesi kuivalla liinalla.
- Aika ajoin kaikki uunin pinnat tulee puhdistaa huolellisesti uuninpuhdistusaineella.



Keraamisten lasipintojen puhdistaminen

Keraaminen lasi kestää raskaiden keittoastioiden painon, mutta ei terävän esineen aiheuttamaa iskua.

VAROITUS: Keraaminen keittotaso
- Jos keittotason pintaan tulee halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi. Kutsu tämän jälkeen valtuutettu korjaaja.

- Puhdista keraaminen lasipinta vaahdotai nestemäisellä puhdistusaineella. Huuhtelee aina sitten huolellisesti pois ja kuivaa lasipintapinta kuivalla liinalla.

Älä käytä metallipinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa lasipintaa.

- Jos keittoastian ulkopinnoilla on matalan sulamispisteen omaavaa ainetta, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos kuumalle keittotasolle putoaa tinafoliota, sokeria tai sokeripitoista ruokaa, raaputa se varovasti irti keittotason pinnasta niin nopeasti kuin mahdollista. Jos tällainen aine ehtii sulamaan, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos aiot valmistaa hyvin sokeripitoista ruokaa, kuten hilloa, pyri käsittelymään keittotason pinta etukäteen suojaavalla aineella.
- Keittotason päälle kerääntynyt pöly tulee pyyhkiä pois kostealla liinalla.
- Keraamisessa lasissa ilmenevät värimuutokset eivät vaikuta sen rakenteeseen tai kestävyys. Tällaiset värimuutokset aiheuttaa aina jokin ulkoinen tekijä, eli ne eivät johdu materiaalisista itsessään tapahtuneista muutoksista.

Värimuutoksen voi aiheuttaa esimerkiksi jokin seuraavista:

1. Keraamiselle pinnalle on pudonnut ruokaa, jota ei ole puhdistettu pois.

2. Keraamisella pinnalla on käytetty sille sopimattomia, pintaa kuluttavia keittoastioita.

3. Pinnan puhdistamiseen on käytetty vääränlaista materiaalia.

Lasisten osien puhdistaminen

- Puhdista laitteen lasista valmistetut osat säännöllisesti.
- Puhdista lasisten osien sisä- ja ulkopinnat lasinpuhdistusaineella. Pyyhi aine pois ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Emaloitujen osien puhdistaminen

- Puhdista laitteen emaloidut osat säännöllisesti.
- Pyyhi emaloidut osat jokaisen käyttökerran jälkeen mietoon puhdistusaineeseen kostutetulla liinalla. Pyyhi pinnat tämän jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Poista pinnoille jäänyt vesi kuivalla liinalla.

Älä puhdista emaloituja osia niiden ollessa kuumia.

Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vetää, sitruunaa tai tomaattimehua emaloitujen osien päälle pitkäksi aikaa.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

- Puhdista laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä ainoastaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.

Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia niiden ollessa kuumia.

Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vetää, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien päälle pitkäksi aikaa.

Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

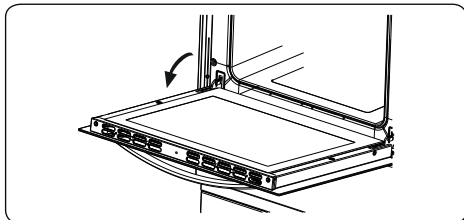
- Tomaatin, tomaattipyreen, ketsupin, sitruunan, öljyjohdannaisen, maidon, sokeristen ruokien ja juomien sekä kahvin jättämät tahrat tulee

puhdistaa välittömästi lämpimään veteen kastetulla kankaalla. Jos tahroja ei puhdisteta ja ne pääsevät kuivumaan pinnoille, niitä EI saa hangata kovilla esineillä (kuten terävillä piikeillä, teräksisillä tai muovisilla hankaustyynyillä tai hiovilla tiskisienillä), runsaasti alkoholia sisältävillä puhdistusaineilla, tahranpoistoaineilla, rasvanpoistoaineilla tai pintaa hiovilla kemikaaleilla. Muussa tapauksessa jauhemaalatulut pinnat voivat syöpyä ja niihin voi ilmaantua tahroja. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat seurausta väärin puhdistustuotteiden tai -menetelmien käytöstä.

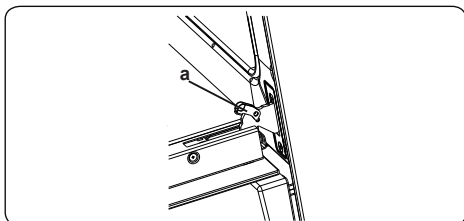
Uunin luukun irrottaminen

Sinun on irrotettava uunin luukku puhdistusta varten. Irrota luukku alla esitettyä ohjetta noudattaen.

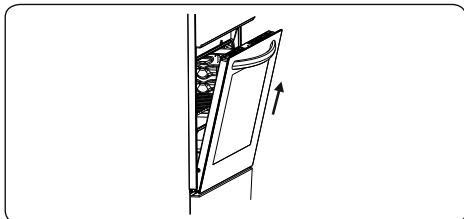
1. Avaa uunin luukku.



2. Avaa luukun lukitsin (a) (ruuvimeisseliä käyttäen) sen ääriasentoon.

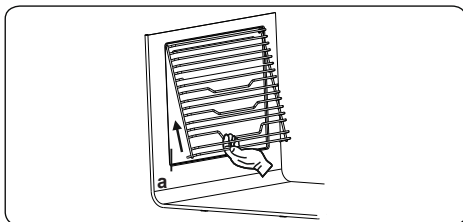


3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.



Kannatinritilän irrottaminen

Kun haluat irrottaa uuniritilän, vedä sitä aluksi kuvassa esitetyllä tavalla. Vapauta pidikkeet (a), ja nosta ritilää ylöspäin.




5.2 Huolto

VAROITUS: Tämän laitteen saa huoltaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja.

Uunilampun vaihtaminen

VAROITUS: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista.

- Irrota lasinen suojus ja poista sen alla oleva polttimo.
- Aseta vanhan polttimon tilalle uusi (300 °C:n lämpötilan kestävä) polttimo (230 V, 15–25 W, tyyppi E14).
- Kiinnitä lasinen suojus takaisin paikalleen. Uuni on nyt valmis käytettäväksi.

 Uunilamppu on suunniteltu käytettäväksi kodin keittiölaitteissa. Se ei sovellu kodin huoneiden valaisemiseen.

6. VIANETSINTÄ JA KULJETUS

6.1 Vianetsintä



Jos laitteessasi on ongelma, johon ei löydy ratkaisua tästä vianetsintäosiosta, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Lieden ohjauspaneelin näyttö on pimeä. Keittotaso tai -alueet eivät kytkeydy päälle.	Laitteeseen ei tule virtaa.	Tarkasta käyttötilaan tulevan virran sulake. Tarkista, onko alueellasi sähkökatkos kytkemällä päälle jokin toinen sähkölaite.
Liesi kytkeytyy itsestään pois päältä ja näytöissä vilkkuu kirjain F.	Laitteen ohjaimet ovat kosteat tai niiden päälle on asetettu jokin esine.	Kuivaa ohjaimet / poista esine.
Liesi kytkeytyy pois päältä kesken käytön.	Yksi keittoalueista on ollut päällä liian pitkään.	Voit käyttää keittoaluetta uudelleen kytkemällä sen takaisin päälle.
Lieden ohjaimet eivät toimi ja lapsilukon LED-valo palaa.	Lapsilukko on kytketty päälle.	Kytke lapsilukko pois päältä.
Keittoastioista kuuluu poikkeavia ääniä käytön aikana tai liedestä kuuluu naksahduksia.	Induktioliedellä käytettävistä keittoastioista kuuluu usein tällaisia ääniä. Tämä on täysin normaalia. Ääni syntyy energian siirtyessä lieden pinnasta keittoastiaan.	Tämä on täysin normaalia. Ilmiöstä ei aiheudu vaaraa sinulle, liedelle tai keittoastialle.
Jonkin keittoalueen näyttöön ilmestyy symboli "U".	Kyseisellä keittoalueella ei ole keittoastiaa tai sillä oleva keittoastia ei ole käyttökelpoinen.	Vaihda keittoastia sopivaan.
Jos valitset tehotason "P" tai 9 samanaikaisesti kahdelle samalla puolella sijaitsevalle keittoalueelle, laite laskee näitä tehotasoa automaattisesti.	Tehoasetukset ylittävät näille keittoalueille määritellyn enimmäistehotason.	Molempia keittoalueita ei voi käyttää tehotasolla "P" tai 9 samanaikaisesti.
Uuni ei kytkeydy päälle.	Virtakytkin on poissa päältä.	Tarkista, että laitteeseen tulee virta. Tarkista lisäksi, että muihin keittiösi laitteisiin tulee virta.
Uuni ei kuumene riittävästi/ lainkaan.	Olet valinnut uunille väärän lämpötila-asetuksen. Uunin luukku on jäänyt auki.	Tarkista, että uunin lämpötilanappi on oikeassa asennossa.
Uuni kuumentaa ruoan epätasaisesti.	Keittoastia/pelti on asetettu väärälle korkeudelle.	Varmista, että uunin lämpötila on oikea ja että keittoastia/pelti on oikealla korkeudella. Älä avaa uunin luukkuja usein, ellei valmista sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Luukun toistuva avaaminen laskee uunin lämpötilaa ja voi siten hidastaa ruoan valmistumista.
Uunin lamppu ei toimi (lampulla varustetut uunit).	Lamppu on palanut. Uuniin ei tule virtaa.	Vaihda lamppu annettuja ohjeita noudattaen. Varmista, että uunin pistorasiaan tulee virta.
Uunin tuuletin pitää voimakasta ääntä (tuulettimella varustetut uunit).	Uuniin asetetut pellit/keittoastiat heiluvat.	Varmista, että uuni on suorassa. Varmista, että uuniin asetetut astiat/pellit eivät heilu tai kosketa uunin takaseinään.

6.2 Kuljetus

Jos sinun on kuljetettava laite uuteen paikkaan, pakkaa se takaisin alkuperäiseen pakkaukseen kuljetusta varten. Noudata pakkaukseen merkittyjä kuljetusta koskevia ohjeita. Teippaa kaikki liikkuvat osa kiinni laitteeseen, jotta estät laitteen vahingoittumisen kuljetuksen aikana.

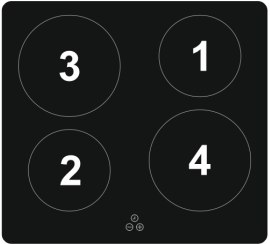
Jos olet ehtinyt hävittämään tuotteen alkuperäisen pakkauksen, pakkaa se laatikkoon, jossa laite, ja etenkin sen ulkopinnat pysyvät ehjinä ja suojattuina.

7. TEKNISET TIEDOT

7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot

Tuotemerkki		vestfrost
Malli		VFCI 1060
Uunin tyyppi		SÄHKÖ
Paino	kg	46,0
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - perinteinen		103,6
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - kiertoilma		95,3
Energialuokka		A
Energiankulutus (sähkö) - perinteinen	kWh/sykli	0,87
Energiankulutus (sähkö) - kiertoilma	kWh/sykli	0,80
Uunipesien lukumäärä		1
Lämmönlähde		SÄHKÖ
Tilavuus	l	69
Tämä uuni noudattaa standardin EN 60350-1 vaatimuksia		

Tuotemerkki		vestfrost
Malli		VFCI 1060
Lieden tyyppi		Sähkö
Ruoanlaittoalueiden lukumäärä		4
Lämmitysteknologia 1		Induktio
Keittoalue-1	cm	Ø16,0
Energiankulutus 1	Wh/kg	182,0
Lämmitysteknologia 2		Induktio
Keittoalue-2	cm	Ø16,0
Energiankulutus 2	Wh/kg	182,0
Lämmitysteknologia 3		Induktio
Keittoalue-3	cm	Ø21,0
Energiankulutus 3	Wh/kg	182,0
Lämmitysteknologia 4		Induktio
Keittoalue-4	cm	Ø21,0
Energiankulutus 4	Wh/kg	182,0
Liesitason energiankulutus	Wh/kg	182,0
Tämä liesi noudattaa standardin EN 60350-2 vaatimuksia		



8.ENERGIANSÄÄSTONEUVOJA

Liedelle vapaasti seisovassa liedessä

- Valmista ruoka aina niin pitkälle kuin mahdollista kattilassa tai pannussa, jossa on kansipäällä tarpeettoman lämmönkulutuksen välttämiseksi.
- Valitse pieni kattila pienille annosmäärille. Pieni kattila kuluttaa vähemmän energiaa kuin suurempi, vajaaksi jäävä kattila.
- Käytä kokatessa mahdollisimman vähän vettä.
- Pienennä lieden lämpötasoa välittömästi keittämisen tai ruskistamisen jälkeen.
- Käytä painekattilaa lyhentääksesi keittoaikaa

Uunille vapaasti seisovassa liedessä

Ruoanvalmistusprosessit

- Ota kaikki tarvikkeet, joita ei tarvita kypsennysprosessissa pois uunista.
- Valitse reseptissä määritelty alin lämpötila ja valvo ruoan kypsyttämistä lyhyimmän määritellyn ajankuluttua.
- Esilämmitä uuni vain tarvittaessa reseptin mukaisesti.

- Vältä uunin avaamista niin pitkälle kuin mahdollista kypsennyksen aikana
Käytä mieluiten mattapintaisia, tummia leivontamuotteja ja heijastamattomia materiaaleista valmistettuja astioita (emaloitu teräs, lämmönkestävä lasi, päällystetty alumiini / valurauta). Kiiltävät materiaalit kuten ruostumaton teräs tai alumiini heijastavat lämpöä pois päin ruoasta. Älä myöskään aseta lämpöä heijastavaa stanniolia uuniin pohjalletairitilalle.

- Tarkkaile kypsennysaikaa välttääksesi energian tuhlausta ruoanlaiton aikana.

Aseta tarvittava kypsennysaika tai

käytä paistomittaria, jos sellainen on saatavilla.

- Kiertoilma Plus on lämmitystapa, joka mahdollistaa ruokien valmistuksen matalammissa lämpötiloissa kuin muut lämmitystavat.

Ylä-alalämpö jakaa lämmön heti koko uunin tilavuudelta ja siten monia ruokia voidaan valmistaa samanaikaisesti useilla eri tasoilla samanaikaisesti

- ECO kiertoilma on innovatiivinen lämmitysmuoto, joka sopii erityisen hyvin pienien määrien lämmittämiseen, kuten pakastepizzat, leipä tai keksit, mutta myös liharuokiin ja paisteihin. Tämä toiminto säästää energiaa jopa 30%

tavalliseen kiertoilmatoimintoon verrattuna ja siten takaa energiatehokkaan ruoanlaittokokemuksen optimaalisella lämmönkulutuksella. Vältä uunin avaamista kypsennyksen aikana.

- Käytä Grilli Ilmanvaihdolla lämmitystapaa grillattavien ruokalajien kanssa niin pitkälle kuin mahdollista. Tämä hyödyntää matalampia lämpötiloja kuin muut grilli-toiminnot.

- Valmista useita ruokia samanaikaisesti mahdollisuuksien mukaan.






Aseta ne vierekkäin tai eri uuniritilöille.

- Ruokia, joita ei voida valmistaa samanaikaisesti, tulee valmistaa heti peräkkäin toisistaan uunissa olevan lämmön hyödyntämiseksi.

Tack för att du valt denna produkt.

Denna bruksanvisning innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner avseende drift och underhåll av din apparat.

Var god och läs den här bruksanvisningen innan du använder din apparat och behåll den här boken för framtida referens.

Ikon	Typ	Betydelse
	VARNING	Risk för allvarlig skada eller dödsfall
	RISK FÖR ELEKTRISK STÖT	Risk för farlig spänning
	BRAND	Varning; brandrisk/brandfarligt material
	FÖRSIKTIGHET	Fara för person- eller egendomsskada
	VIKTIGT/OBSERVERA	Korrekt drift av systemet

INNEHÅLL


1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER	3
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar	3
1.2 Installationsvarningar.....	6
1.3 Under användning	7
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	8
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING	10
2.1 Instruktioner till installatören	10
2.2 Elektrisk anslutning och säkerhet	11
2.3 Vippskyddskit.....	12
2.4 Justering av fötterna	12
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	13
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	14
4.1 Hällkontroller.....	14
4.2 Ugnskontroller	16
4.3 Tillagningstidstabell	17
4.4 Tillbehör	18
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	19
5.1 Rengöring	19
5.2 Underhåll	21
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT	22
6.1 Felsökning	22
6.2 Transport	22
7.TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....	23
7.1 Energiguide	24
8.ENERGISPARRÅD.....	25



1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe som referens vid behov.
- Denna handbok har utarbetats för mer än en modell, därför kanske din apparat inte har alla de funktioner som beskrivs i den. Av detta skäl är det viktigt att vara särskilt uppmärksam på eventuella figurer medan du läser bruksanvisningen.


1.1 Allmänna säkerhetsvarningar


- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

 **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Håll barn under 8 år utom räckhåll om de inte övervakas kontinuerligt.


  **WARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan t. ex. med ett lock eller ett brandtäcke.

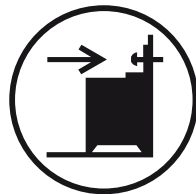
 **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt

 **! WARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningssyterna.


 **! WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.


- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på induktionshällars hälltytor eftersom de kan bli heta.
- För induktionshällen, stäng av hällelementet efter användning med kontrollreglaget. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- För modeller som innehåller ett hållock, rengör eventuella spill på locket före användning och låt ugnen svalna innan locket stängs.
- Använd inte apparaten med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

 **! WARNING:** För att förhindra att apparaten välter måste stabiliseringsfästena installeras. (För detaljerad information, se inställningsguiden för vippskyddsskiktet.)




- Under användning blir apparaten het. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement inne i ugnen.
- Handtag kan bli heta efter en kort stunds användning.
- Använd inte hårda slipmedel eller skurborstar för att rengöra ugnsytor. De kan skrapa ytan vilket kan leda till att luckans glas splittras eller till skador på ytan.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av apparaten.

 **⚠️ VARNING:** För att undvika risk för elektriska stötar, se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut.

 **⚠️ FÖRSIKTIGHET:** Tillgängliga delar kan vara heta vid tillagning eller grillning. Håll små barn borta från apparaten när den används.

- Din apparat är tillverkad i enlighet med alla gällande lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhålls- och reparationsarbete får endast utföras av auktoriserade servicetekniker. Installations- och reparationsarbete som utförs av obehöriga tekniker kan vara farligt. Ändra eller modifiera inte apparatens specifikationer på något sätt. Olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gastryck eller elspänning och frekvens) och specifikationerna på apparaten är kompatibla. Specifikationerna för denna apparat finns angivna på etiketten.

 **⚠️ FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är endast avsedd för matlagning och är endast avsedd för inomhus hushållsbruk. Den ska inte användas för något annat ändamål eller i någon annan applikation, t.ex. för användning utomlands eller i kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.

- Använd inte ugnsluckshandtagen för att lyfta eller flytta apparaten.
- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.
- Se till att nätkabeln inte sitter fast eller skadas under installationen. Om nätkabeln är skadad måste den

bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att förhindra fara.

- Låt inte barn klättra på ugnsluckan eller sitta på den medan den är öppen.
- Vänligen håll barn och djur borta från denna apparat.
- När induktionshällen är i bruk, håll objekt som är känsliga för magnetfält (t. ex. kreditkort, bankkort, klockor och liknande föremål) borta från hällen. Det rekommenderas starkt att personer med pacemaker ska konsultera sin kardiolog innan de använder induktionshällen.

1.2 Installationsvarningar

- Använd inte apparaten innan den är helt installerad.
- Apparaten måste installeras av en behörig tekniker. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga personer.
- När apparaten är upppackad, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Vid eventuell defekt, använd inte apparaten och kontakta omedelbart en kvalificerad serviceagent. Material som används för förpackning (nylon, häftklamrar, skumplast etc.) kan vara skadliga för barn och de bör samlas in och avlägsnas omedelbart.
- Skydda dina apparat från atmosfären. Utsätt den inte sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (t. ex. skåp) måste klara en minimitemperatur på 100° C.
- Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

1.3 Under användning


- När du först använder ugnen kan du märka en viss lukt. Detta är helt normalt och orsakas av isoleringsmaterialen på värmeelementen. Vi föreslår att innan du använder ugnen för första gången lämnar du den tom och kör den på maximal temperatur i 45 minuter. Se till att miljön där produkten är installerad är väl ventilerad.
- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan under och efter tillagningen. Den heta ångan från ugnen kan orsaka brännskador.
- Placera inte brandfarliga eller brännbara material i eller nära apparaten när den används.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ur och byta mat i ugnen.
- Under inga omständigheter får ugnen fodras med aluminiumfolie eftersom överhettning kan uppstå.
- Placera inte tillagningskärlet eller bakplåtar direkt på botten av ugnen medan du lagar mat. Basen blir mycket varm och skador kan uppstå på produkten.



Lämna inte ugnen obebakad vid tillagning med fasta eller flytande oljor. De kan fatta eld under extrema uppvärmningssituationer. Håll aldrig vatten på lågor som orsakas av olja, stäng istället av spisen och täcka över kärlet med locket eller en brandfilt.

- Placera alltid kokkärlet över tillagningszonens mitt och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slås till.
- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren. Stäng av gasventilen när gasapparater inte används.
- Se till att apparatens kontrollreglage alltid är i position "0" (stopp) när de inte används.

- Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att du inte spiller eller tappar het mat när du tar ut den ur ugnen.
- Lämna inget på ugnsluckan medan den är öppen. Detta kan förstöra spisens balans och orsaka skador på luckan.
- Placera inte tunga eller brandfarliga föremål (exempelvis nylon, plastpåse, papper, trasa etc.) i lådan. Detta inkluderar kokkärl med plasttillbehör (t. ex. handtag).


 **FÖRSIKTIGHET:** Förvaringsfackets insida kan bli varmt när apparaten är i bruk. Undvik att vidröra insidans yta.

- Häng inte handdukar, trasor eller kläder från apparaten eller handtagen.

1.4 Vid rengöring och underhåll

- Se till att din apparats nätanslutning är avstängd innan rengöring eller underhåll.
- Ta inte bort kontrollreglagen för att rengöra kontrollpanelen.
- För att bibehålla effektiviteten och säkerheten hos din apparat rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och kontakter vår auktoriserade serviceagent vid behov.

EU-försäkran om överensstämmelse

 Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

Denna apparat har utformats för att användas endast för matlagning i hemmet. All annan användning (t.ex. uppvärmning av ett rum) är felaktigt och farligt.



Bruksanvisningen gäller för flera modeller. Du kan märka skillnader mellan dessa instruktioner och din modell.

2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

! VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- Felaktig installation kan orsaka problem och skador, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar och garantin kommer inte vara giltig.
- Innan anslutning, se till att de lokala distributionsförhållandena (elspänning och frekvens och / eller typ av gas och gastryck) och justeringarna på apparaten är kompatibla. Justeringsvillkoren för denna apparat finns angivna på etiketten.
- De lagar, förordningar, direktiv och normer som gäller i användarlandet ska följas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna etc.).

2.1 Instruktioner till installatören

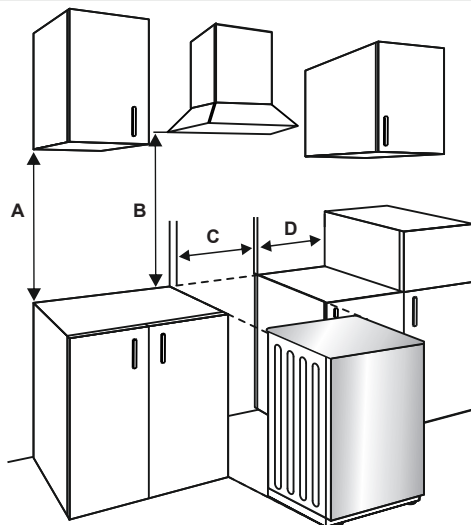
Allmänna instruktioner

- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, t.ex. gardiner, olja, trasor etc. som kan ta eld.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten ska vara gjorda av material som är resistent mot temperaturer över 100° C.
- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare.
- Apparaten kan placeras nära andra möbler under förutsättning att i området där apparaten placeras kommer inte möblernas höjd överskrida hällens.

Installation av spisen

- Om köksmöblerna är högre än spishällen måste köksmöblerna vara minst 10 cm från apparatens sidor för luftcirkulation.
- Om en spiskåpa eller ett skåp ska installeras ovanför apparaten ska säkerhetsavståndet mellan kokkärl och eventuellt skåp/spiskåpa vara enligt nedan.

A (mm)	420
B (mm) Spiskåpa/skåp	650/700
C (mm)	Produktens bredd
D (mm)	50



2.2 Elektrisk anslutning och säkerhet

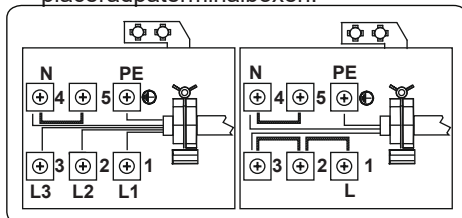
! VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

! VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.

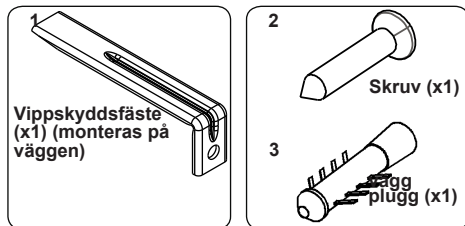
- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).
- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig personal.
- Använd inte adaptrar, grenuttag och/eller förlängningssladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpolig fränskiljare (med minst 3 mm

kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.

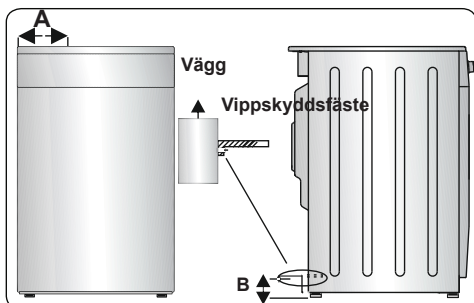
- Apparaten är konstruerad för enströmförsörjning på 380-415 V~. Omdin strömförsörjning är annorlunda ska du kontakta behörig serviceperson eller elektriker.
- Nätsladden (H05VV-F5G1,5) måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till apparaten.
- Den uppsäkrade omkopplaren måste vara lätt tillgänglig när apparaten har installerats.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.



2.3 Vippskyddskit



Dokumentväskan innehåller ett vippskyddskit. Fäst lätt vippskyddsfästet (1) på väggen med skruven (2) och väggluggen (3), följ de mått som visas i figuren och tabellen nedan. Justera höjden på vippskyddsfästet så att det anpassas till spåret på spisen och dra åt skruven. Skjut in apparaten mot väggen och se till att vippskyddsfästet sitter i spåret baktill på apparaten.



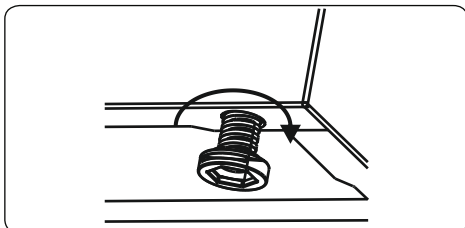
Produktmått (Bredd X Djup X Höjd) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dubbelugn)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dubbelugn)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.4 Justering av fötterna

Din produkt står på fyra justerbara fötter. För säker drift är det viktigt att din apparat är korrekt balanserad. Säkerställ att apparaten är i nivå innan den används. För att öka höjden på apparaten, vrid

fötterna moturs. För att minska höjden på apparaten, vrid fötterna medurs.

Det är möjligt att höja höjden på apparaten upp till 30 mm genom att justera fötterna. Apparaten är tung och vi rekommenderar att minst 2 personer lyfter upp den. Dra aldrig apparaten.

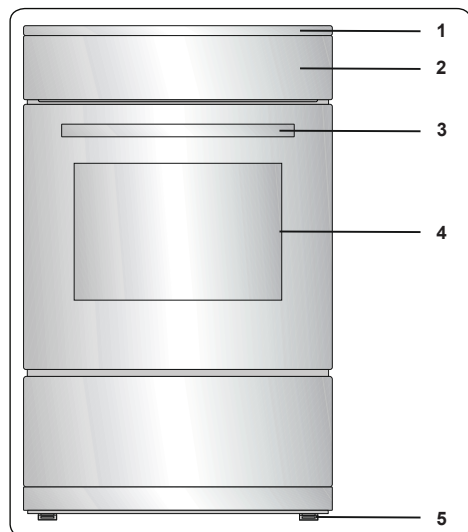


3. PRODUKTFUNKTIONER



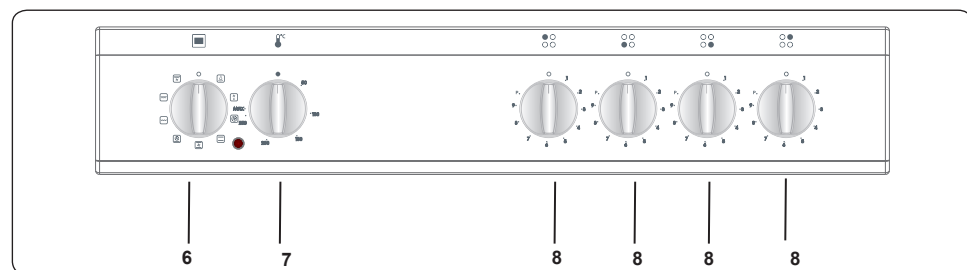
Viktigt: Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

Komponentlista



1. Spishäll
2. Kontrollpanel
3. Ugnsluckshandtag
4. Ugnslucka
5. Justerbara fötter

Kontrollpanel



6. Kontrollreglage för ugnsfunktion
7. Reglage för ugnstermostat
8. Kontrollreglage för håll

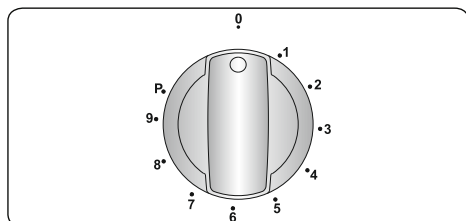
4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 Hällkontroller

Induktionszon

Induktionszon styrs av ett reglage med 9 positioner.

Induktionszonen hanteras genom att vrida kontrollreglaget till önskad inställning. Nära varje kontrollreglage finns en symbol som indikerar zonen som styrs av reglaget.



Informationen som tillhandahålls i följande tabell är endast till för en guidning.

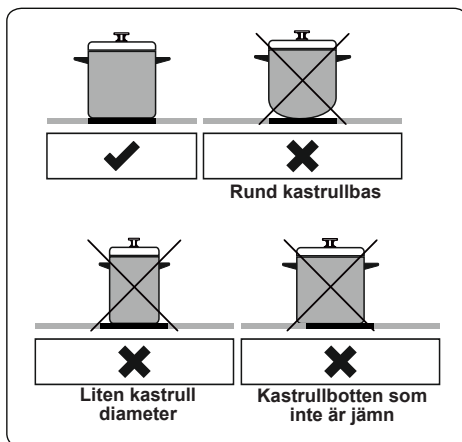
Inställningar	Använd i
0	Element av
1-3	Försiktig uppvärmning
4-5	Lätt sjudande, långsam uppvärmning
6-7	Återuppvärmning och snabbt sjudande
8	Kokning, fräsning och bryning
9	Maximal värme
P	Boostfunktion

Kokkärl

- Använd tjocka, platta, slätbottnade kokkärl av god kvalitet, gjorda av stål, emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål. Kvaliteten och sammansättningen av kokkärlen har en direkt effekt på matlagingsprestandan.
- Använd inte kokkärl med konkav eller konvex botten. Kokkärl tillverkade av aluminium och rostfritt stål med icke-ferromagnetisk botten, glas, koppar, mässing, keramik, porslin är olämpliga för induktionsuppvärmning.
- För att kontrollera om kokkärlet är lämpligt för induktionsmatlagning du kan hålla en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten fastnar är kokkärlet i allmänhet lämpligt eller så kan du hålla

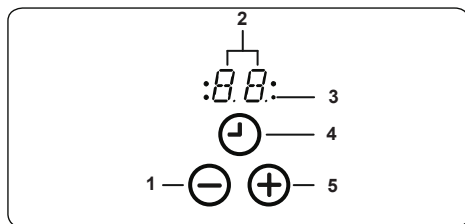
lite vatten i kokkärlet på en kokzon som är inställd på maximal nivå. Vattnet måste värmas upp på några sekunder.

- När du använder vissa kastruller kan du höra olika ljud från dem, detta beror på designen av kastrullarna och påverkar inte hällens prestanda eller säkerhet.
- För att uppnå bästa matlagingsprestanda bör kastrullen placeras i mitten av kokzonen.
- ☐ symbolen blinkar när effektnivån är vald i displayen för kokzonen om olämplig kastrull eller ingen kastrull placeras på kokzonen. Kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Om en lämplig kastrull placeras på kokzonen försvinner ☐ symbolen och matlagningen fortsätter vid den valda effektnivån.
- För att få bästa energiöverföring bör kastrullens diameter matcha den i kokzonen.
- Minsta kastrulldiameter bör vara D120 mm för 160 mm kokzoner, D140 mm för 210 mm kokzoner och D160 mm för 290 mm kokzoner.



Apparaten drivs genom att trycka på knapparna och funktionerna bekräftas av displayer och ljudsignaler.

Touchkontrollenhet



- 1- Minska timer
- 2- Timerdisplay
- 3- Timerzonsindikator
- 4- Timerval
- 5- Öka timer

Använd induktionstillagningszonerna med lämpliga kokkärl.

När nätspänningen är på är hällen i viloläge och är klar för drift.

Hällen styrs med hjälp av reglage för inställningar av tillagningsnivå och touchsensorer för inställning av timern. Varje knapptryck följs av ett summerljud.

Så på tillagningszonerna

Använd de motsvarande reglagen för att ställa in tillagningsnivåer från 0 till 9. Elementet är nu klart att användas. För snabba koktider, håll vredet på läget "P" i 2 sekunder för att aktivera Boost-funktionen och justera sedan till önskad nivå.

Så av tillagningszonerna

Justera reglaget till "0".

Om tillagningszonen är het visas "H" istället för "0".

Restvärmesindikator

Restvärmesindikatorn indikerar att glaskeramikområdet har en temperatur som är farlig att vidröra.

Efter att tillagningszonen stängts av visar respektive display "H" tills den motsvarande tillagningszonens temperatur är på en säker nivå.

Säkerhetsavslagningsfunktion

En tillagningszon kommer automatiskt att stängas av om värmeinställningen inte har ändrats under en viss tidsperiod. En ändring i värmeinställningen för tillagningszonen återställer tidsperioden till det ursprungliga värdet. Detta initialvärde beror på vald temperaturnivå, såsom visas

nedan.

Värmeinställningar	Säkerhetsavstängning efter
1-2	6 timmar
3-4	5 timmar
5	4 timmar
6-9	1,5 timmar

Timerfunktion

Tillagningszonstimer (1 - 99 min.)

När hällen är påslagen kan en oberoende timer programmeras för varje tillagningszon.

Välj en tillagningszon, välj sedan temperaturinställningen och aktivera slutligen timerinställningsknappen (4). Timern kan programmeras för att stänga av en tillagningszon. Fyra LED-ljus är anordnade runt timern och dessa anger vilken tillagningszon som timern har ställts in för.

10 sekunder efter den senaste operationen ändras timerns display till den tid som kommer att gå ut härnäst (om en timer är inställd för mer än en tillagningszon).

När timern har räknat ner kommer en signal att ljuda, displayen visar "00" och den tilldelade tillagningszonens timer-LED blinkar. Den programmerade tillagningszonen stängs av och "H" visas om tillagningszonen är het.

Ljudsignalen och LED-lampans blinkningar stoppar automatiskt efter 2 minuter och/eller genom att trycka på valfri knapp.

Summer

Medan hällen är i drift kommer följande aktiviteter att signaleras av summern.

- Normal knappaktivering kommer att åtföljas av en kort ljudsignal.
- Kontinuerlig knapptryckning över en längre tid (10 sekunder) kommer att åtföljas av en längre, intermitterande ljudsignal.







Boostfunktion

För att använda denna funktion, välj en tillagningszon och ställ in önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P"-knappen (Boost).

Boost-funktionen kan endast aktiveras om den är tillämplig med den valda tillagningszonen. Om Boost-funktionen är aktiv visas "P" på motsvarande display. Aktivering av booster kan medföra att

maximal effekt överstigs, och i sådant fall kommer den integrerade strömhanteringen att aktiveras.

Den nödvändiga effektreduktionen visas genom att den motsvarande tillagningszonsdisplayen blinkar. Blinkandet kommer att vara aktivt i 3 sekunder för att möjliggöra ytterligare anpassningar av inställningarna före effektreducering.

Felkoder	
Om det uppstår ett fel visas felkoden på värmedisplayerna.	
E1	Kylfläkten är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.
E3	Matningsspänningen skiljer sig från de nominella värdena. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, sätt på hällen genom att trycka på  och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
E4	Matningsfrekvensen skiljer sig från de nominella värdena. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, sätt på hällen genom att trycka på  och fortsätt använda den. Om samma fel visas igen, växla apparatens plugg av och på. Slå på hällen genom att trycka på  och fortsätt att använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
E5	Hällens interna temperatur är för hög, slå av hällen genom att trycka på  och låt värmarna svalna.
E6	Kommunikationsfel mellan touchkontrollen och värmaren. Ring en auktoriserad serviceagent.
E7	Spoltemperatursensorn är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.
E8	Kylartemperatursensorn är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.
EA	Mättnadsfel för stora spolen. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
EC	Matningsspänningsfel. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
C1-C8	Mikroprocessoraviseringsfel. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.

4.2 Ugnskontroller

Kontrollreglage för ugnsfunktion

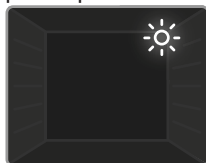
Vrid reglaget till motsvarande symbol för önskad tillagningsfunktion. För detaljer avseende olika funktioner, se "Ugnsfunktioner".

Reglage för ugnstermostat

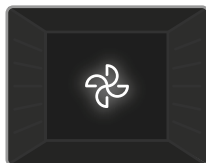
När du har valt en tillagningsfunktion, vrid den här reglaget för att ställa in önskad temperatur. Ugnstermostatlampan tänds när termostaten är i drift för att värma ugnen eller bibehålla temperaturen.

Ugnsfunktioner

* Ugnsfunktionerna kan variera beroende på din produktmodell.



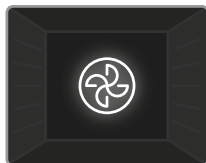
Ugnslampa: Endast ugnslampan kommer tändas. Den kommer vara på under hela matlagningstiden.



Defrostfunktion:

Ugnens varningslampor tänds och fläkten börjar fungera. För att använda defrostfunktionen, ta

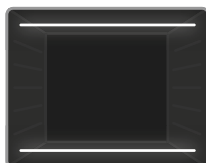
din frusna mat och placera den i ugnen på en hylla i det tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under maten som avfrostas för att fånga vattnet som ackumulerat på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte koka eller baka din mat, utan bara hjälpa till att tina den.



Turbofunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringvärmeelementet och fläkten går igång. Turbofunktionen

fördelar jämnt värmen i ugnen så att all mat på alla rack tillagas på ett jämnt sätt. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



Statisk tillagningsfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Den statiska matlagningfunktionen

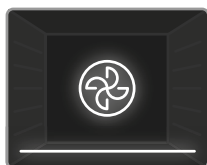
avger värme, vilket garanterar jämn matlagning. Detta är perfekt för att göra bakverk, kakor, bakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att använda en hylla i taget med den här funktionen.



Fläktfunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre värmeelementen och fläkten går igång.

Denna funktion är

lämplig för bakverk. Tillagning utförs av de nedre och övre värmeelementen i ugnen och av fläkten, som ger luftcirkulationen, vilket ger en lätt grillad effekt på maten. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

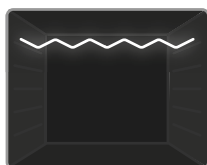


Pizzafunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringen, de lägre värmeelementen och fläkten går igång.

Denna funktionen är

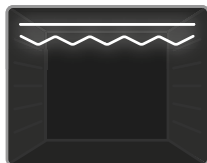
idealisk för att tillaga mat som pizza, jämnt på kort tid. Medan fläkten jämnt fördelar ugnsvärmen, tillagar det nedre värmeelementet maten.



Grillfunktion: Ugnens termostat slås på och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för att grilla

och rosta mat på ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.



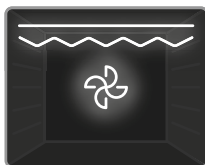
Snabbgrillfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för

snabbgrillning och för grillning av mat med

en större yta, som till exempel kött. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.



Dubbelgrill och fläktfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och grillen, de övre värmeelementen och fläkten går igång.

Denna funktion används för snabbgrillning av tjockare mat och för grillning av mat med en större yta. Både de övre värmeelementen och grillen aktiveras tillsammans med fläkten för att garantera jämn tillagning. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.

4.3 Tillagningstidstabell

Funktion	Disk			
Statisk	Smördeg	2-3-4	170-190	35-45
	Socketkaka	2-3-4	170-190	30-40
	Kaka	2-3-4	170-190	30-40
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2-3-4	200	45-60

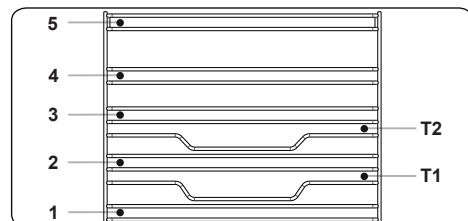
Fläkt	Smördeg	2-3-4	170-190	25-35
	Sockerkaka	2-3-4	150-170	25-35
	Kaka	2-3-4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2-3-4	200	45-60
Turbo	Smördeg	2-3-4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2-3-4	150-170	30-40
	Kaka	2-3-4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
Grillning	Grillade köttbullar	5	200	10-15
	Kyckling	*	190	50-60
	Kotlett	4-5	200	15-25
	Biffstek	5	200	15-25

*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

4.4 Tillbehör

EasyFix-trådrack

Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk rengöringsstrasa vid första användningen.



- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan fläktkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 5.

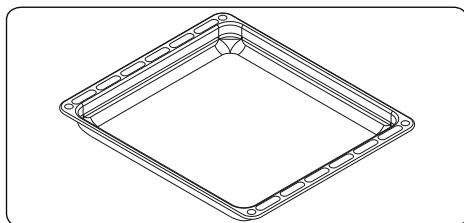
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåtillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåtillagning med teleskopskenorna.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenor.

****Tillbehör kan variera beroende på modell.

Den djupa formen

Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

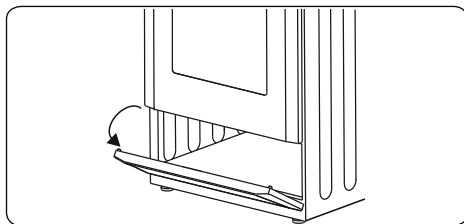
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



Lucklådan

Din apparat innehåller en låda för att lagra tillbehör som bricker, hyllor, galler eller små kokkärl och stekpannor.

⚠ WARNING: Lådans inneryta kan bli het under användning. Förvara inte mat, plast eller brandfarligt material i lådan.

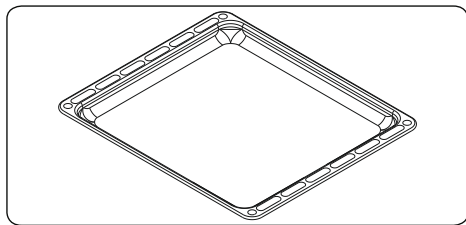


Den grunda formen

Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

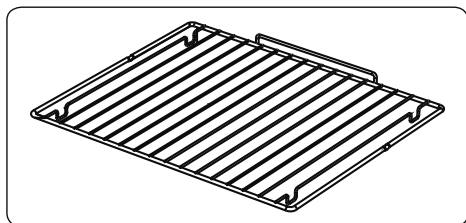
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter

ordentligt.



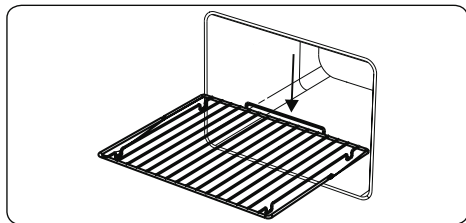
Tråd nätet

Ugns gallret används bäst för grillning eller för bearbetning av mat i ugnsfasta behållare.



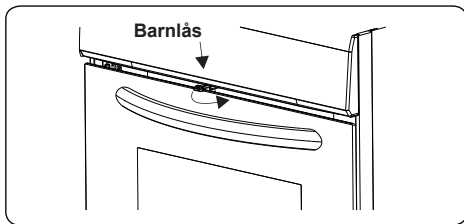
! VARNING

Placera gallret på motsvarande hylla i ugnsutrymmet på rätt sätt och tryck in det ända in.



Barnlås

För att öppna ugnsluckan, lyft först barnlåset och skjut det åt höger, dra sedan ugnsluckan mot dig själv med hjälp av handtaget med din fria hand och släpp sedan barnlåset. När luckan stängs lyfter du barnlåset och skjut det åt höger, när luckan är stängd, släpp barnlåset.



5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

5.1 Rengöring

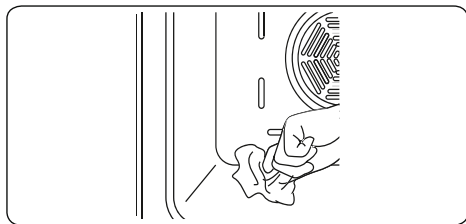
! VARNING: Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör.

Allmänna instruktioner

- Kontrollera om rengöringsmaterialet är lämpligt och rekommenderat av tillverkaren innan du använder det på din apparat.
- Använd rengöringskrämer eller flytande rengöringsmedel som inte innehåller partiklar. Använd inte kaustiska (frätande) krämer, slipmedel, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada ugnsytorna.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emaljerade och/eller målade delar av din apparat.
- Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

Rengöring av insidan av ugnen

- Insidan av emaljerade ugnar rengörs bäst när ugnen är varm.
- Torka ugnen med en mjuk trasa som blöts i tvålatten efter varje användning. Torka sedan ugnen igen med en våt trasa och torka sedan.
- Du kan behöva använda ett flytande rengöringsmedel ibland för att helt rengöra ugnen.



Rengöring av keramikglaset

Keramiskt glas kan stå emot tunga redskap, men kan gå sönder om det träffas av ett vasst föremål.

! VARNING: Keramikhållar - om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt och ring efter service.

- Använd en kräm eller flytande rengöringsmedel för att rengöra det glaskeramiska glaset. Skölj sedan och torka glaset noggrant med en torr trasa.

 Använd inte rengöringsmedel avsedda för stål eftersom de kan skada glaset.

- Om ämnen med låg smältpunkt används i köksredskapets bas eller beläggningar kan de skada glaskeramiska hållar. Om plast, aluminiumfolie, socker eller sockerhaltig mat har fallit ner på den heta glaskeramiska hållen, skrapa bort detta från den varma ytan så snabbt och så säkert som möjligt. Om dessa ämnen smälter kan de skada den glaskeramiska hållen. Vid tillagning av mycket söta saker som sylt, applicera ett lager av ett lämpligt skyddsmedel i förväg, om detta är möjligt.
- Damm på ytan måste torkas bort med en våt trasa.
- Eventuella färgförändringar på keramikglaset påverkar inte keramikens struktur eller hållbarhet och beror inte på någon förändring av materialet.

Färgförändringar i keramikglaset kan förekomma av flera anledningar:

- Spilld mat har inte torkats av ytan.
- Användning av felaktiga utensilier på hållen eroderar ytan.
- Använda felaktiga rengöringsmaterial.

Rengöring av glasdelarna


- Rengör regelbundet glasdelarna på din


apparat.

- Använd glasrengöring för att göra rent insidan och utsidan av glasdelarna. Skölj sedan och torka dem noggrant med en torr trasa.

Rengöring av de emaljerade delarna


- Rengör regelbundet de emaljerade delarna på din apparat.
- Torka de emaljerade delarna med en mjuk trasa som blöts i tvålatten. Torka dem sedan igen med en våt trasa och torka sedan.


 Rengör inte de emaljerade delarna medan de fortfarande är heta efter tillagning.

 Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på emaljen under lång tid.

Rengöring av delarna av rostfritt stål (om de finns)

- Rengör regelbundet delarna av rostfritt stål på din apparat.
- Torka delarna av rostfritt stål med en mjuk trasa som blöts vatten. Torka dem noggrant med en torr trasa.

 Rengör inte delarna av rostfritt stål när de fortfarande är heta efter tillagning.

 Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på rostfritt stål under lång tid.

Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

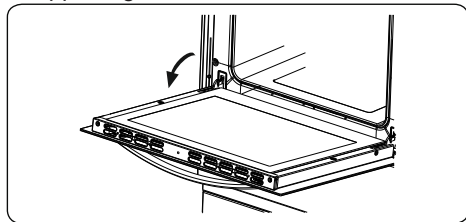
- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljederivat, mjölk, sockerhaltiga livsmedel, sockerhaltiga drycker och kaffe ska rengöras med en trasa doppad i varmt vatten omedelbart. Om dessa fläckar inte rengörs och får torka på ytorna de är på, ska de INTE gnuggas med hårda föremål (spetsiga föremål, stål- och plastskurtrådar, ytskadande disksvamp) eller rengöringsmedel som innehåller höga halter alkohol, fläckbortagningsmedel, avfettningsmedel, kemikalier med slipande ytor. Annars kan korrosion uppstå på de pulvermålade ytorna och fläckar kan uppstå. Tillverkaren kommer inte att hållas ansvarig för skador orsakade av användning av olämpliga rengöringsprodukter eller metoder.

Borttagande av ugnsluckan

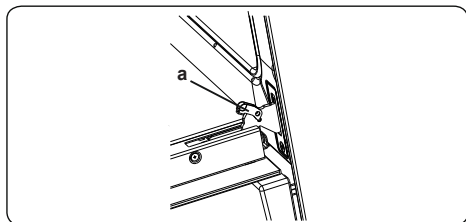
Innan du rengör glaset på ugnsluckan

måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan:

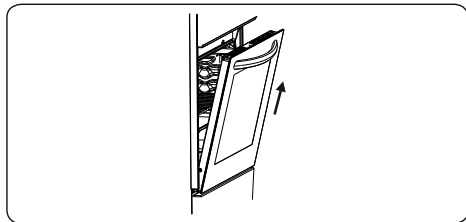
1. Öppna ugnsluckan.



2. Öppna låsregeln (a) (med hjälp av en skruvmejsel) till slutpositionen.

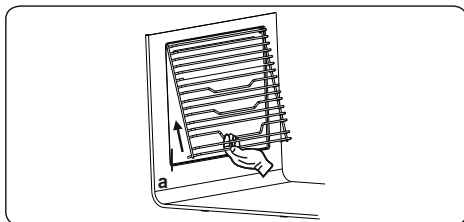


3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



Borttagande av ugnsgallret

För att ta bort ugnsgallret, dra i ugnsgallret enligt bilden. Efter att ha lossat det från klämmorna (a), lyft upp det.



5.2 Underhåll

⚠ WARNING: Underhållet av denna apparat bör endast utföras av auktoriserad servicepersonal eller en kvalificerad tekniker.

Byte av ugnslampa

⚠ WARNING: Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör apparaten.

- Ta bort glaslinsen och ta sedan bort glödlampen.
- Sätt in den nya glödlampen (motståndskraftig mot 300° C) för att ersätta den glödlampa som du tagit bort (230 V, 15-25 Watt, Typ E14).
- Sätt tillbaka glaslinsen och sedan är ugnen klar för användning.

👉 Lampan är konstruerad speciellt för användning i hushållsapparater för matlagning. Den är inte lämplig för hushållsrumsbelysning.

6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

6.1 Felsökning



Om du fortfarande har problem med din apparat efter att du har kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg, kontakta auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Kontrolldisplayen för spishällen har slocknat. Hällen eller tillagningszonerna kan inte slås på.	Det finns ingen strömförsörjning.	Kontrollera hushållssäkringar för apparaten. Kontrollera om det är strömbavbrott genom att prova andra elektroniska apparater.
Hällen stängs av medan den används och ett "F" blinkar på varje display.	Reglagen är fuktiga eller också finns ett objekt på dem.	Torka av kontrollerna eller flytta på objektet.
Hällen slås av medan den används.	En av tillagningszonerna har varit på för länge.	Tillagningszonen kan användas igen genom att slå på den igen.
Hällkontrollerna fungerar inte och barnlås-LED lyser.	Barnlåset är på.	Slå av barnlåset.
Kokkärlen ger ljud ifrån sig under matlagning eller håll ger ett klickande ljud ifrån sig under matlagningen.	Detta är normalt med kokkärl för induktionshällar. Detta beror på överföring av energi från hällen till kokkärlet.	Detta är normalt. Det föreligger inga risker, varken för dina kokkärl eller din håll.
Symbolen "U" tänds i displayen för en av tillagningszonerna.	Det finns inget kokkärl på tillagningszonen, eller så är kokkärlet inte lämpligt.	Använd lämpligt kokkärl.
Effektnivå 9 eller "P" reduceras automatiskt om du väljer effektnivå "P" eller 9 på två tillagningszoner, som är på samma sida, samtidigt.	Maximal effektnivå för de två zonerna har nåtts.	Om båda zonerna används på effektnivån "P" eller 9 skulle det överskrida den tillåtna maximala effektnivån för de två zonerna.
Ugnen slår inte på.	Strömmen är avstängd.	Kontrollera om det finns strömtillförsel. Kontrollera också om andra köksapparater fungerar.
Ingen värme eller ugnen värms inte upp.	Ugnstemperaturkontrollen felaktigt inställd. Ugnsluckan är öppen.	Kontrollera att ugnens temperaturkontrollreglage är korrekt inställt.
Tillagning är ojämn inom ugnen.	Ugnshyllor är inkorrekt positionerade.	Kontrollera att rekommenderade temperaturer och hyllpositioner används. Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som behöver värdas. Om du ofta öppnar dörren, blir den inre temperaturen lägre och det kan påverka resultatet av din matlagning.
Ugnslampa (om tillgänglig) fungerar inte.	Lampan har fallerat. Elförsörjningen är fränkopplad eller avstängd.	Byt ut lampan i enlighet med instruktionerna. Se till att strömförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.
Ugnslukten (om den finns) är bullrig.	Ugnshyllor vibrerar.	Kontrollera att ugnen är i nivå. Kontrollera att hyllor och eventuella bakredskap inte vibrerar eller är i kontakt med ugnens bakpanel.

6.2 Transport

Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den med originalfodralet. Följ transportsymbolerna på förpackningen. Tejpa alla lösa delar på produkten för att förhindra att produkten skadas under transporten.

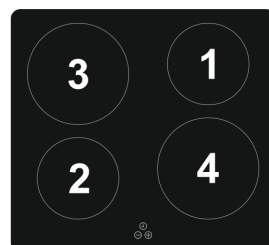
Om du inte har originalemballagen, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens yttre ytor, skyddas mot yttre hot.

7. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

7.1 EnergigUide

Fabrikat		vestfrost
Modell		VFCI 1060
Typ av ugn		ELEKTRISK
Vikt	kg	46,0
Energieffektindex - traditionell		103,6
Energieffektindex - fläkt		95,3
Energiklass		A
Energiförbrukning (elektricitet) - traditionell	kWh/cykel	0,87
Energiförbrukning (elektricitet) - fläkt	kWh/cykel	0,80
Antal enheter		1
Värmekälla		ELEKTRISK
Volym	l	69
Den här ugnen uppfyller kraven för EN 60350-1		

Fabrikat		vestfrost
Modell		VFCI 1060
Typ av häll		Elektrisk
Max antal tillagningszoner		4
Uppvärmningsteknik-1		Induktion
Kokzon-1	cm	Ø16,0
Energiförbrukning-1	Wh/kg	182,0
Uppvärmningsteknik-2		Induktion
Kokzon-2	cm	Ø16,0
Energiförbrukning-2	Wh/kg	182,0
Uppvärmningsteknik-3		Induktion
Kokzon-3	cm	Ø21,0
Energiförbrukning-3	Wh/kg	182,0
Uppvärmningsteknik-4		Induktion
Kokzon-4	cm	Ø21,0
Energiförbrukning-4	Wh/kg	182,0
Energiförbrukning för hällen	Wh/kg	182,0
Den här hällen uppfyller kraven för EN 60350-2		



8. ENERGISPARRÅD

För hällen på den fristående spisen

- För att undvika onödiga värmeförluster rekommenderas att tillagning om möjligt görs i kärl med lock.
- Anpassa kärlen efter mängden som skall tillagas.
- Använd så lite vatten som är möjligt.
- Skruva ner effekten så fort det går efter uppkokning.
- Använd en tryckkokare för att reducera beredningstiden.

För ugnen i den fristående spisen

Tillredningsprocesser

- Ta ut det tillbehör som ej skall användas
- Generellt ska lägsta temperatur som är angivet i receptet användas samt se om maten är klar efter kortast angivna beredningstid.

- Förvärmning av ugnen görs enbart när så är föreskrivet i receptet.

- Undvik att öppna ugnsluckan under tillredningen.

- Använd helst mörka/matta bakformar och fat av icke reflekterande material (emaljerat stål, värmebeständigt glas, ytbehandlad aluminium/gjutjärn. Blanka material såsom rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som därmed har svårare att nå maten.

Lägg inte värmereflekterande stanniol i botten av ugnen.

- Övervaka tillredningstiden för att undgå onödig energiåtgång.

- använd timer eller stektermometer.

- Programmet Varmluft Plus kan användas till många rätter. Lägre temperatur kan användas än användning av programmet Over-undervarme, då värmefördelningen i ugnskabinettet är effektivare samt att fler ugnsnivåer kan användas samtidigt.

- ECO-varmluft är en innovativ uppvärmningsform anpassad till små mängder tex till fryst pizza, småkakor men också för köttätter samt stekning. Beredningen sker energisparande med optimal värmefördelning. Vid tillagning på en nivå sparas upp till 30 % energi med samma goda resultat. Undvik att öppna ugnsluckan vid tillagning.

- Grill med ventilation






Används till grillrätter, då grillas maten på lägre temperatur än vid användning av andra grillprogram med maximal temperaturinställning.

- Om möjligt rekommenderas tillagning av flera rätter samtidigt på samma eller olika nivåer i ugnen.

- Rätter som inte kan/ska tillredas samtidigt rekommenderas att lagas direkt efter varandra för att utnyttja den värme som redan är skapad.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Electrical Connection and Safety.....	11
2.3 Anti-tilting kit	12
2.4 Adjusting the feet	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Hob controls	14
4.2 Oven Controls.....	16
4.3 Cooking Table	17
4.4 Accessories	18
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning	19
5.2 Maintenance	21
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	22
6.1 Troubleshooting.....	22
6.2 Transport	22
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS	23
7.1 Energy Fiche	24
8.1 ENERGY SAVING ADVICE	25



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 General Safety Warnings


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

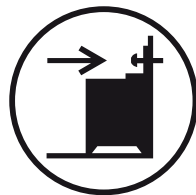
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **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.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.


 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)




- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off

before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer,

its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a danger.



- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a


decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 During Use

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and operate it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
 - If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas

valve off when gas appliances are not in use.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing them from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).


 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed

in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.



The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer

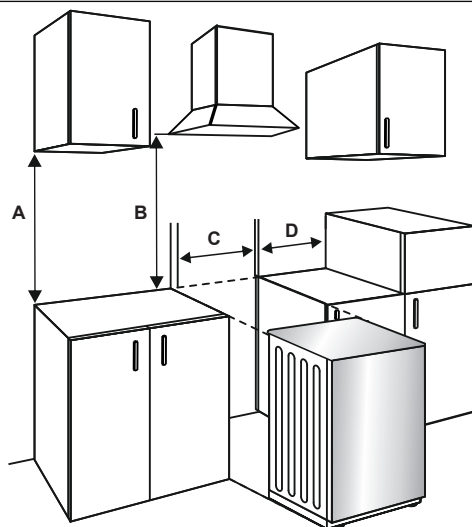
General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50



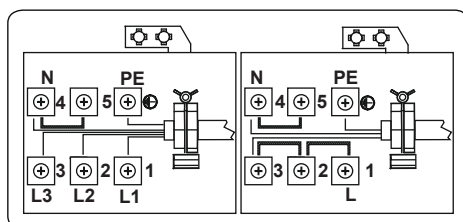
2.2 Electrical Connection and Safety

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

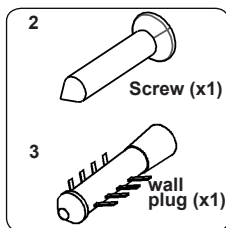
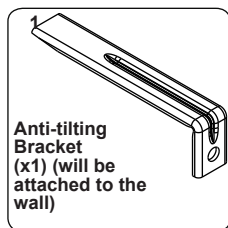
WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.

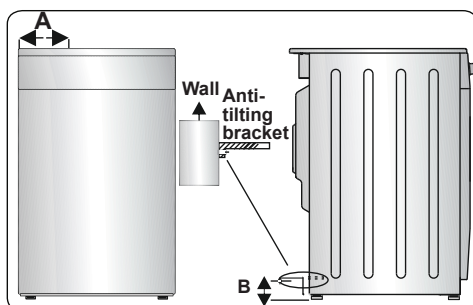
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 380-415 V~ (for Denmark, Sweden and Finland) and 220-240 V~ and 380-415 V~ (for Norway). If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F5G1,5) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



2.3 Anti-tilting kit



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



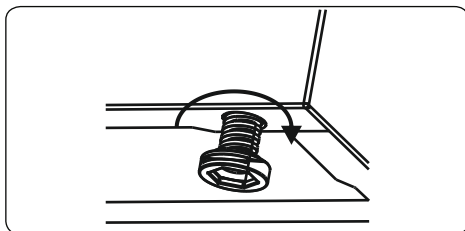
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.4 Adjusting the feet

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance,

turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

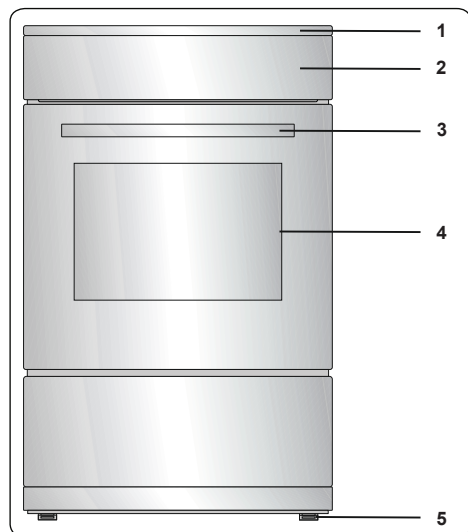


3. PRODUCT FEATURES



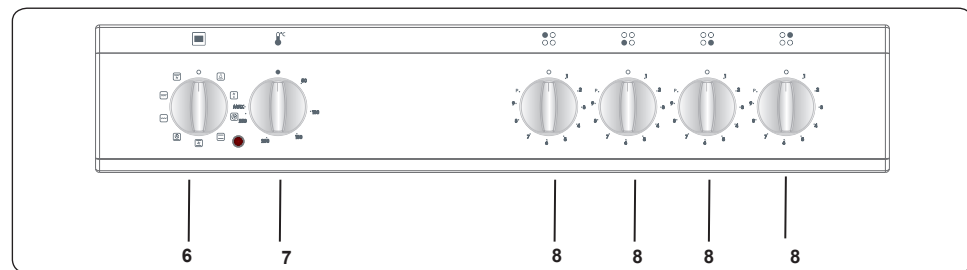
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



6. Oven Function Control Knob
7. Oven Thermostat Knob
8. Hob Control Knob

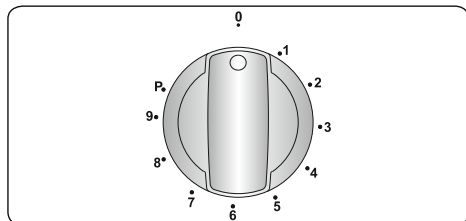
4. USE OF PRODUCT

4.1 Hob controls

Induction Zone

The induction zone is controlled by a knob with 9 positions.

The induction zone is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the zone that is controlled by the knob.





The information given in the following table is for guidance only.

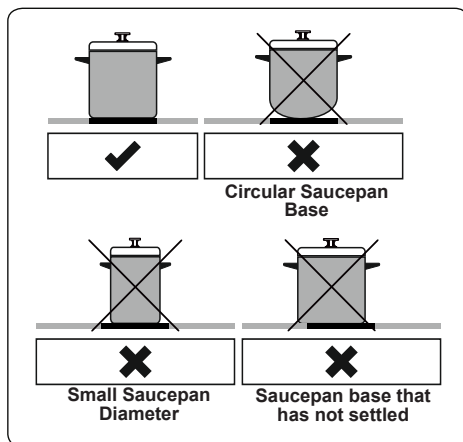
Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water

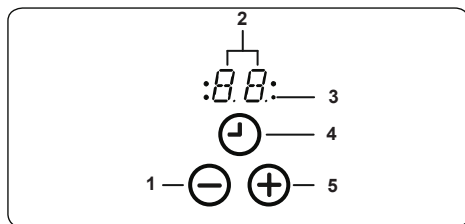
must heating at a few seconds.

- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.
- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing knobs and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- 1- Decrease timer
- 2- Timer display
- 3- Timer zone indicator
- 4- Timer selection
- 5- Increase timer

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, the hob is in the stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled by the use of knobs for setting the cooking level and touch sensors for setting the timer. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Cooking Zones On

Use the corresponding knob to set the cooking level from 0 to 9. The element is now ready to use. For fast boil times, keep the knob at the “P” position for 2 seconds to activate the Boost function and then adjust to the desired level.

Switching the Cooking Zones Off

Adjust the knob to “0”.

If the cooking zone is hot, “H” will be displayed instead of “0”.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show “H” until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Timer Function

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for each cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button (4), the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show “00” and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and “H” will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the “P” (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a “P” is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be

activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ① and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

4.2 Oven Controls

Oven function control knob

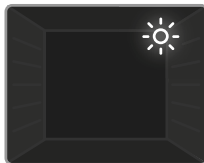
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

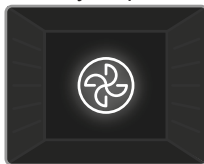


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



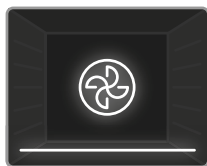
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



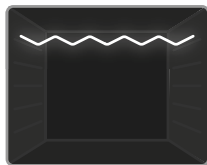
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating.

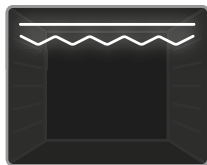
This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

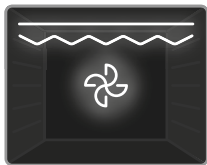


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place

a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.3 Cooking Table

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2-3-4	170-190	25-35
	Cake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60

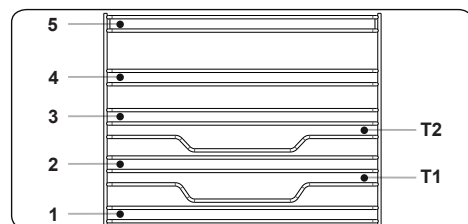
Turbo	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	150-170	30-40
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	5	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	4-5	200	15-25
	Beefsteak	5	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 Accessories

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be

positioned on Level 3.

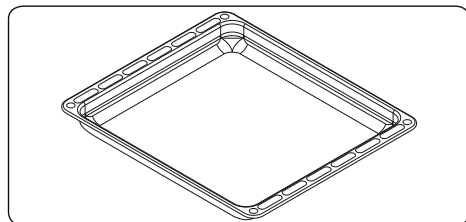
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

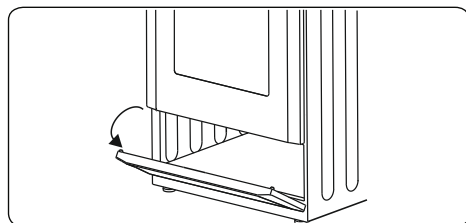
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Flap Drawer

Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.

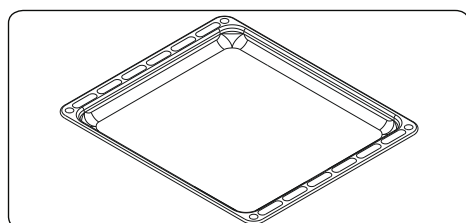
WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



The Shallow Tray

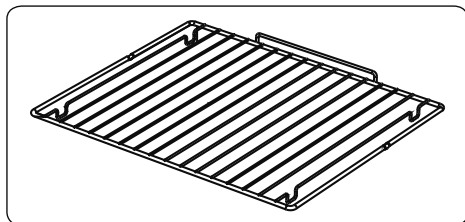
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



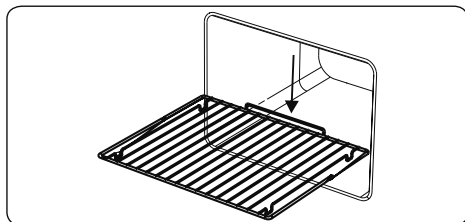
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



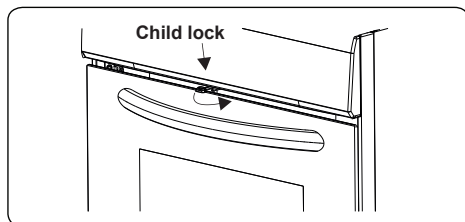
WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Child Lock

To open the oven door, first lift the child lock and push it right, then pull the oven door toward yourself using the handle with your free hand, then release the child lock. While the door is closing, lift the child lock and push it right, after the door is closed, release the child lock.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is

to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

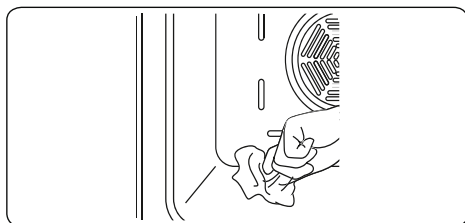
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.



WARNING : Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.

- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

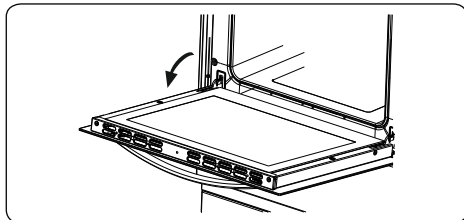
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

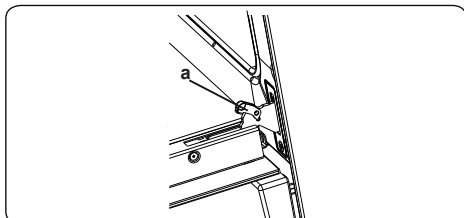
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

1. Open the oven door.

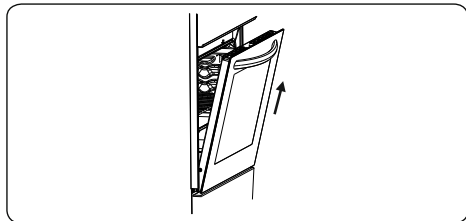


2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



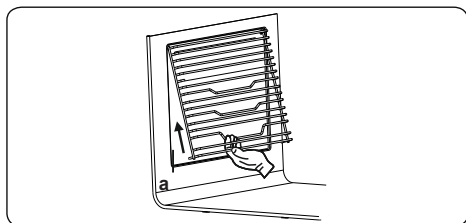
3. Close the door until it almost reaches the

fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.




5.2 Maintenance

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is in use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	The child lock is on.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This operation is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol illuminates in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced if you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached.	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to

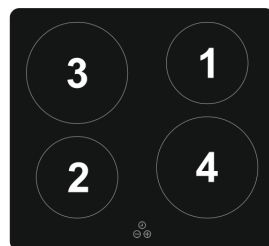
the product to prevent damaging the product during transport.
If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 enerGy fiChe

Brand		vestfrost
Model		VFCI 1060
Type of oven		ELECTRIC
Weight	kg	46,0
Energy Efficiency Index - conventional		103,6
Energy Efficiency Index - fan forced		95,3
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,80
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	69
This oven complies with EN 60350-1		

Brand		vestfrost
Model		VFCI 1060
Type of Hob		Electric
Number of Cooking zones		4
Heating Technology-1		Induction
Zone-1	cm	Ø16,0
Energy Consumption-1	Wh/kg	182,0
Heating Technology-2		Induction
Zone-2	cm	Ø16,0
Energy Consumption-2	Wh/kg	182,0
Heating Technology-3		Induction
Zone-3	cm	Ø21,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	182,0
Heating Technology-4		Induction
Zone-4	cm	Ø21,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	182,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	182,0
This hob complies with EN 60350-2		



8.ENERGY SAVING ADVICE

For the hob on the free standing cooker

- As far as possible, always prepare the food in pots and pans with lids to avoid unnecessary heat consumption.
- Choose a small pot for small quantities. A small pot uses less energy than a larger, underfilled pot.
- Cook with as little water as possible.
- Lower the heat level as soon as possible after boiling or browning.

- Use a pressure cooker to reduce the cooking time

For the oven in the free standing cooker

Cooking processes

- Take all the accessories that are not needed in the cooking process out of the oven.
- Choose the lowest temperature specified in the recipe and control the food after the shortest specified time period.
- Preheat the oven only when necessary according to the recipe.
- Avoid opening the oven as far as possible during the cooking process.
- Preferably use matte, dark baking molds and dishes made of non-reflective materials (enamelled steel, heat resistant glass, coated aluminum / cast iron). Shiny materials like stainless steel or aluminum reflect heat away from the food. Also, do not place the heat-reflecting stanniol at the bottom of the oven or on the racks.
- Monitor the cooking time to avoid wasting energy when preparing the food. Set a required cooking time, or use a roasting thermometer if available.
- Hot air Plus is a heating form that can be used for preparing many dishes at lower temperatures than with other heating forms.
With over-under heat the heat is immediately distributed throughout the oven volume and thus, many dishes can be evenly prepared on several levels at the same time.
- ECO hot air is an innovative form of heating, that is especially suitable for small quantities, e.g. deep-frozen pizzas, bread or cookies, but also for meat dishes and roasts. This heating form saves up to 30% of energy if compared to regular heating forms, and thus it guarantees an energy-efficient cooking experience with optimal heat utilization. Avoid opening the oven during the cooking process.
- Use the Grill with ventilation heating form for grill dishes as far as possible. This utilizes lower temperatures than other grill heating forms.
- If possible, prepare several dishes at the same time. Place them side by side or on different oven racks.
- Dishes that cannot be prepared simultaneously should be prepared right after each other to utilize the heat in the oven as much as possible.

52335518

