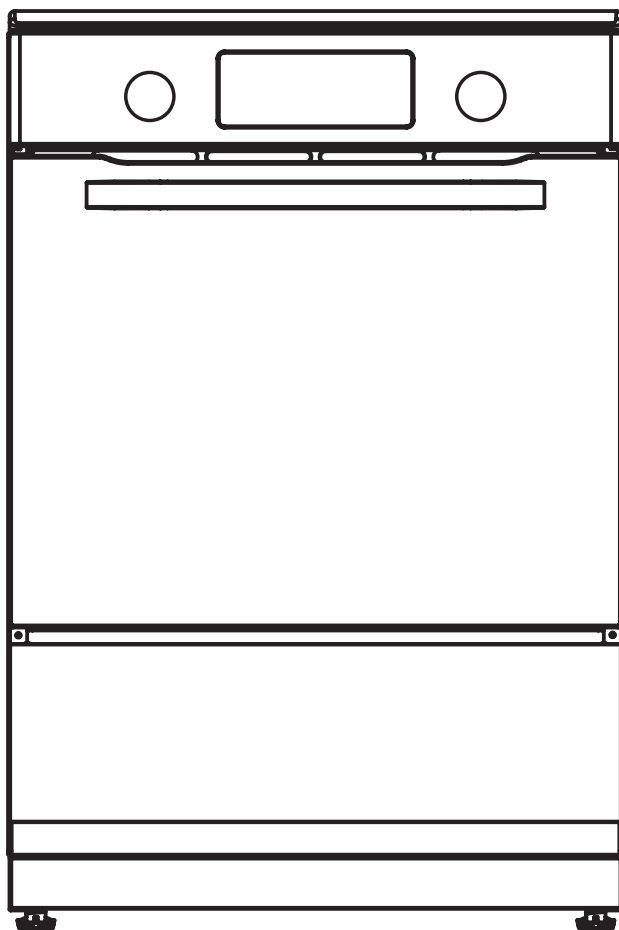


AVANT



User Manual

Free Standing Oven

FSOINDBK1

EN TABLE OF CONTENT

Safety precautions	4
Overview	9
Operation.....	12
Maintenance.....	23
Troubleshooting	24
Specifications.....	26
Others	28

SV INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsinstruktioner.....	29
Översikt	34
Användning	37
Underhåll	48
Felsökning	49
Specifikationer.....	51
Övrigt	53

NO INNHOLDSFÖRTEGNELSE

Sikkerhetsinstruksjoner.....	54
Oversikt	59
Bruk.....	62
Vedlikehold.....	73
Feilsøking.....	74
Spesifikasjoner.....	76
Annet	78

SAFETY INSTRUCTIONS



Read the user manual before use.



- **WARNING:** To reduce the risk of fire or electric shock, do not expose this apparatus to rain or moisture.
- To reduce the risk of electric shock, do not remove cover.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given proper supervision or instructions concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is intended for domestic use only.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:** Hot surfaces! The surface will remain hot for a period after using from the heating area. To avoid injuries (burning) do not touch the heating area.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of electric shock.
- **WARNING:** The appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean any parts of the oven.



- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the risk of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Danger of fire:** Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised.
A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- The appliance must not be installed behind decorative door in order to avoid overheating.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **CAUTION:** Risk of tipping.
- **WARNING:** Anti-tip restraints. In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to instructions for installation.



Other warnings:

- The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
- The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.
- A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
 - Do not touch the appliance when your hands are wet.
 - Do not use the appliance without having installed the feet.
 - Never allow the mains cable to be stretched, pulled or damaged if the cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the mains cable is damaged; consult a qualified electrician.

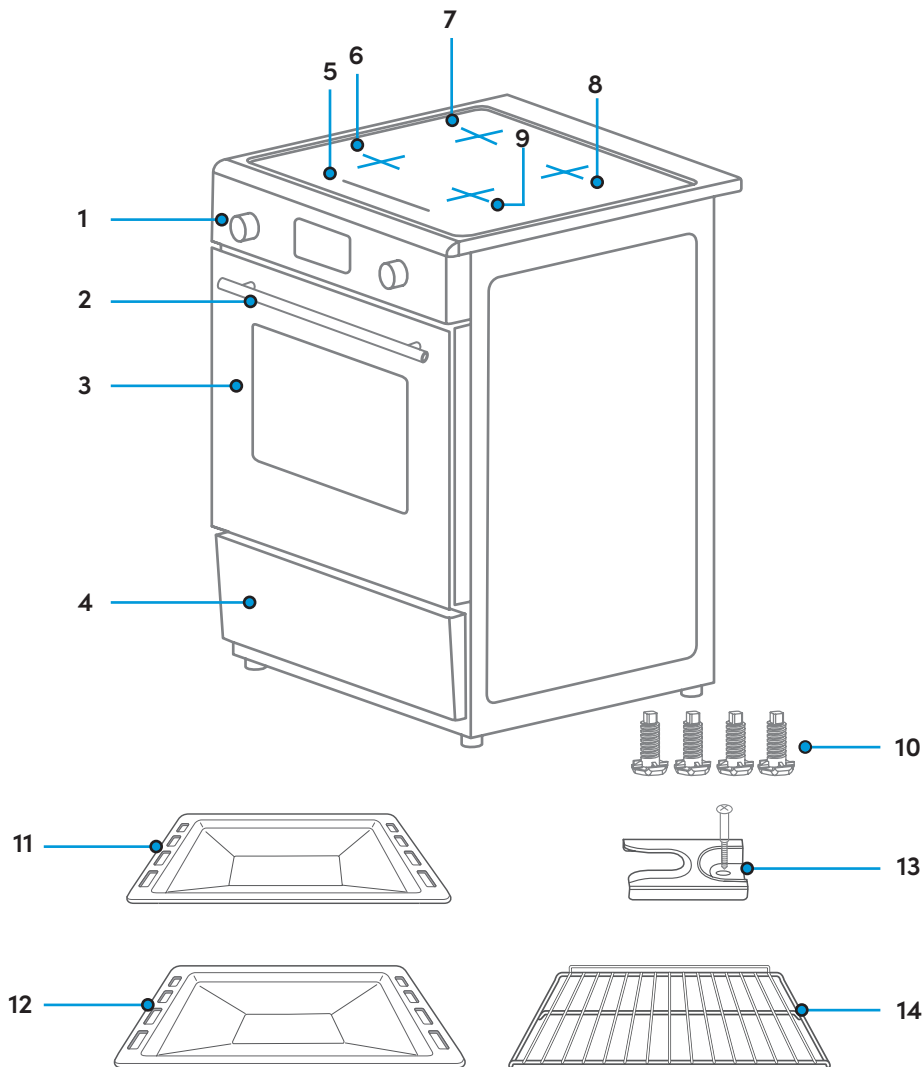
- Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
- To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.
- Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you do not touch them and keep children well away.
- Do not line the inside of the oven with foil, as this may cause the appliance to overheat.
- Do not let anyone sit or stand on the appliance.
- Do not remove accessories while the oven is hot.
- Do not heat unopened food or containers as pressure can build up and cause them to burst.
- Do not store chemical/food scraps, pressurized containers in or on appliances, or near appliances.
- Do not place flammable or plastic items on or near the appliance.
- When frying, do not fill the frying pan with more than 1/3 of oil, nor use a lid.
- Do not use this appliance as a room heater.
- Do not use the grill rack/grid to heat dishes.
- Do not dry the hob or anything on the oven door.
- Do not install the device next to curtains or other soft furniture.
- Do not cook directly on the hob surface without a cooking utensil, as this will result in damage to the surface of the hob.
- Do not use the hob as a worktop surface as damage may occur to the smooth surface of the hob.
- Do not drag or slide utensils on the hob surface, as this will cause scratches in the surface of the hob.
- Do not allow a cooking utensil to go outside the cooking zone.
- Do not leave any utensils, food or combustible items on the hob when it is not in use.
- Do not place aluminum or plastic foil, or plastic containers on the hob.
- Do not leave the hotplates or cooking areas switched ON unless they are being used. We recommend not to place large preserving pans or fish kettles across two heating areas.
- Do not leave utensils partly covering the heated areas. Always ensure that they are placed centrally over the heated areas and have the same diameter as the heating area used.
- The surface of a storage drawer can get hot.

- After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If you have any doubt, do not use the appliance, contact your nearest service centre of the store where you bought the appliance.
- Keep packaging components (plastic bags, Styrofoam, nails, etc.) out of the reach of children as they are a source of potential hazards.
- The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call a qualified electrician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the rating label. If you have any doubts, call a qualified technician.
- There may be an unpleasant odor upon first use, which disappears after a period of use.
- When first using the cooker, ensure that the room is well ventilated (e.g. open a window or use an extractor fan) and that persons who may be sensitive to the odor avoid any fumes. It is suggested that any pets are removed from the room until the smell has ceased. This odor is due to temporary finish on oven liners and elements and also any moisture absorbed by the insulation.
- Ensure that the appliance is switched off before maintenance, by switching off the main switches and turning all knobs to "OFF" position.
- The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.
- This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed.
- Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
- Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since overheated oil may boil over and could also ignite.

- Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.
- Make sure the knobs are in its "OFF" position when the appliance is not in use. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
- The minimum cross-sectional area of two-phase electric cable is 4.0mm .
- The door must be closed when use the grill function.
- Turn controls off when you have finished cooking and when not in use.
- Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse. Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven/grill.
- Place pans centrally over the induction zones to make sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other induction zones.
- Take care to avoid heat/steam burns when operating the controls.
- Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to cool.
- Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven.
- Take care when removing items from the grill racks when the lower oven is on as the contents will be hot.
- Keep the appliance clean, as a build-up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
- Keep ventilation slots clear of obstructions.
- Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
- Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.
- **WARNING:** Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.
- **WARNING:** When using a single-phase connection, the fuse must be at least 43A, otherwise it will trigger when operating multiple functions under full load.

OVERVIEW

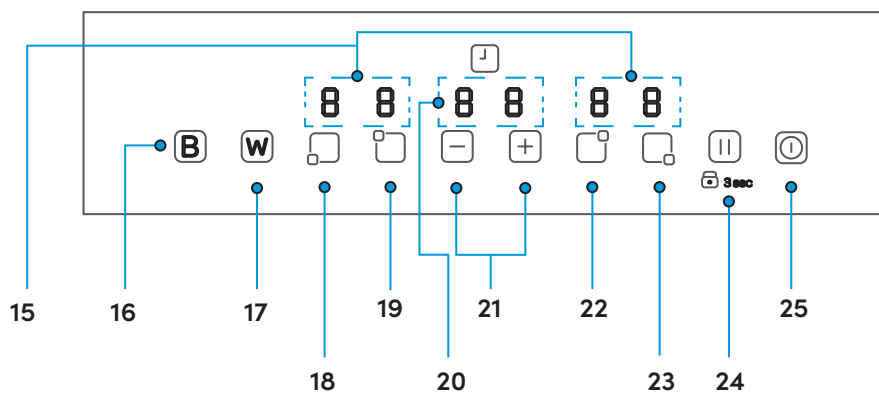
- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Oven control panel | 8. Zone C |
| 2. Door handle | 9. Zone D |
| 3. Oven door | 10. Foot x 4 |
| 4. Sliding drawer | 11. Shallow baking tray |
| 5. Hob control panel | 12. Deep baking tray |
| 6. Zone A | 13. Anti-tip bracket with screw |
| 7. Zone B | 14. Rack |



Hob control panel:

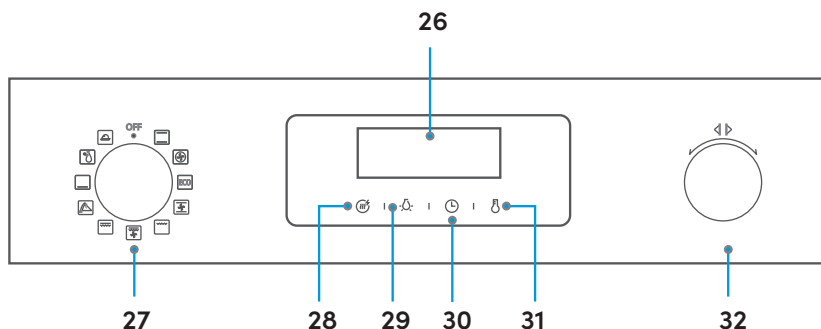
- 15. Gear
- 16. Boost
- 17. Timer
- 18. Zone A
- 19. Zone B

- 20. Time display
- 21. +/-
- 22. Zone C
- 23. Zone D
- 24. Lock
- 25. On/Off



Oven control panel:

- 26. Display
- 27. Mode knob
- 28. Preheat key
- 29. Lamp key
- 30. Timer key
- 31. Temperature key
- 32. Adjustment knob



Icon	Description
	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even coloring.
	For energy-saving cooking.
	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
	The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to cook a small amount of food.
	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
	The radiant heating element and top heating element are working.
	Preset program for baking pizza. The temperature is default 165°C and timer needs to be set manually.
	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
	Preset program for dough or yogurt. The temperature is default 40°C and timer needs to be set manually.
OFF	Turn off the oven.

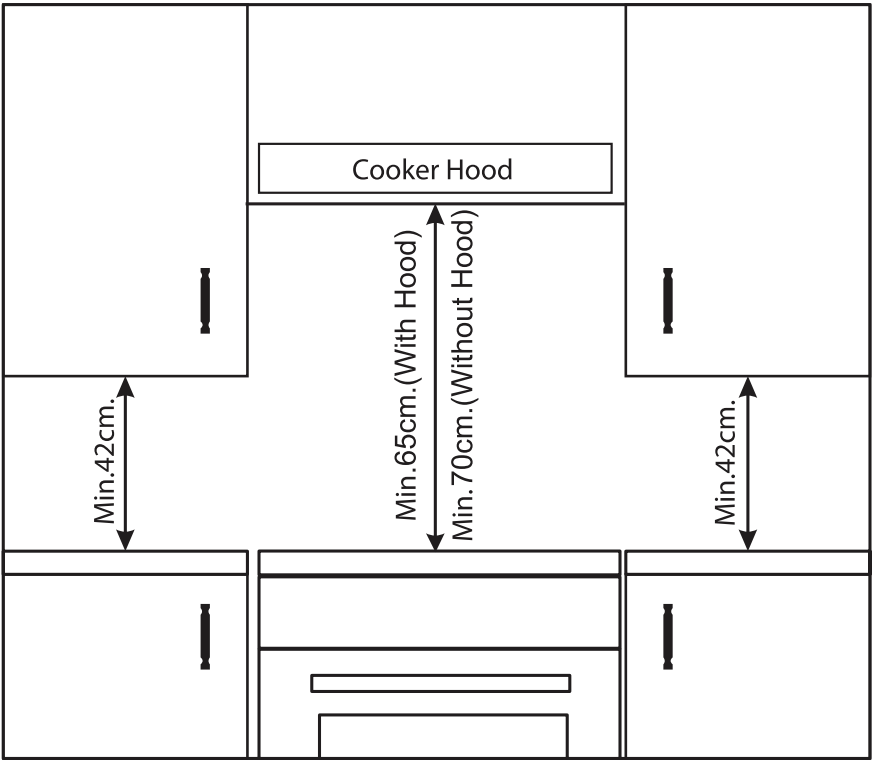
OPERATION

PRODUCT INSTALLATION

Oven installation

- The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.
 - **Important:** Remember to disconnect the appliance from electricity by turn off the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.
 - The hob should never be installed in proximity of a door access. People opening or closing the door could come into contact with pots or pans cooking on the hob. This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.
1. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
The oven is heavy and care must be taken when moving it. Ensure that all packing material have been removed before the oven is used.
Unpack the oven from the carton, check and make sure it has not been damaged in anyway. If you have any doubts, do not use it, contact the service center or where you buy the oven.
 2. The cooker is designed to fit between kitchen cabinets. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinet one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.
 3. The appliances can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hobs. If the cooker is placed touching walls or sides of neighboring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of 50 °C above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:
 - The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
 - Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20cm from the edge of the hobs.
 - Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 65cm.
 - Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42cm from the hobs.
 - The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook. Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 70cm away from the hobs.
 - The cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the "Installation Diagram".
 - The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.

Installation diagram

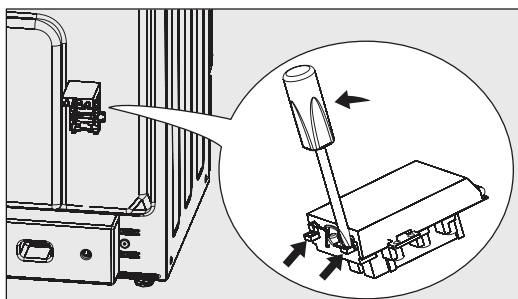


Electrical connection

- The oven is designed without a power supply cable. The oven is designed to operate on an electrical data shown on the rating label: 220-240V AC, 50-60Hz.
- The oven can be connected to the mains only after removing the back panel of the oven itself with a screwdriver. Following installation procedure must be carried out by a qualified electrician.

WARNING! This appliance must be earthed.

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the power code cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover.
2. Connect the electricity as the "Connecting cord diagram".
3. Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board



Note: The red electricity indicator on control panel will illuminate once connect to electricity.

Connecting cord diagram

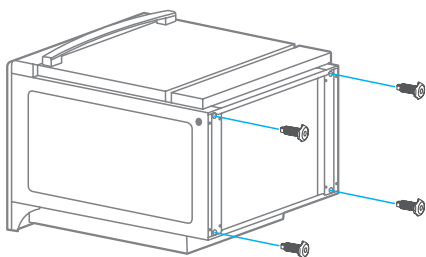
220-240~	380-415V~ 3N~
3G 4.0mm ² or 3G 6.0mm ² HO5RR-F HO5RN-F HO7RN-F	5G 2.5mm ² HO5RR-F HO5RN-F HO7RN-F
L, L1, L2, L3=Phase, N=Neutral, PE=Earth	

Foot installation

1. The installation process should be done at least by two people wearing scratch-resistant gloves.



2. Before use, install the 4 feet to the bottom of the appliance by rotating.

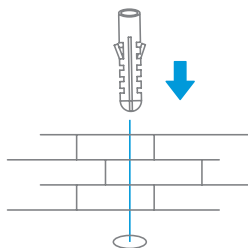
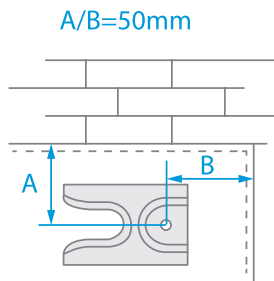


3. Adjust the feet according to the height of the kitchen worktop and make them on the same level.

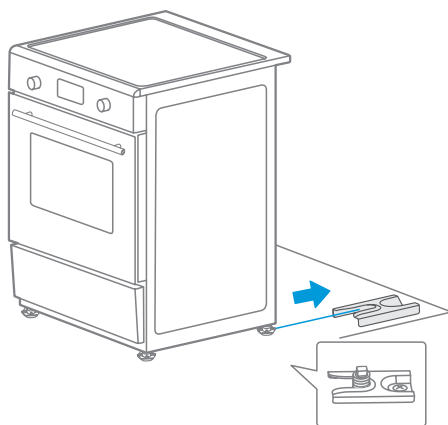
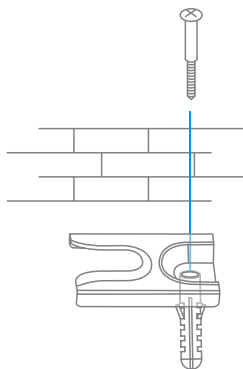


Anti-tip bracket installation

1. Determine the location of the pin hole.
2. Make a suitable hole in the ground and insert the pin.

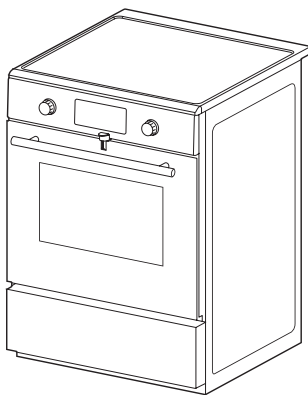
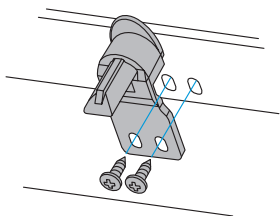


3. Align the Anti-tip bracket with the pin holes and secure with screw.
4. Clip one feet on the back of the oven into the bracket.



Mechanical child lock installation

- Align the child lock with the pin holes and secure with screws.

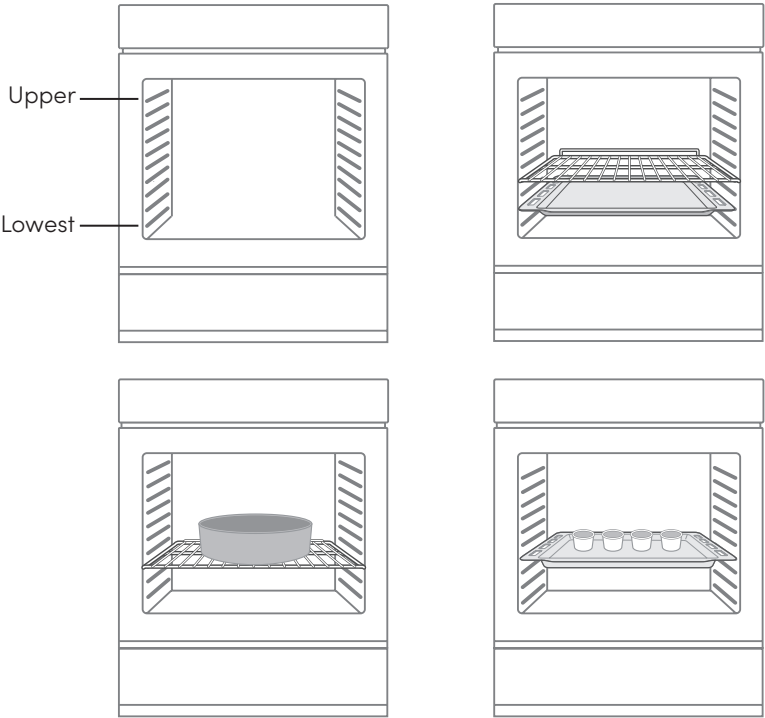


BEFORE FIRST USE

- 1. Before using the product for the first time; clean the oven and accessories. Remove the oven packaging shipping protection parts. Remove all accessories (e.g.: baking trays, racks, foam, etc.) from the cavity.
- 2. Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush.
- 3. Wipe cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
- 4. To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing materials and accessories when using it for the first time.
- 5. When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
- 6. In order to remove the smell of new products, run the product as following:

Oven Mode	Temperature	Time
	250°C	0.5 hour

- 7. Place the rack and baking tray between the upper and lowest levels. When use together, place the baking tray under the rack.



OVEN FUNCTION

Set the clock:

1. In standby state, press the ⌚ key once.
2. Turn adjustment knob to adjust the hour digit.
3. Press ⌚ key, the minute digit flashes.
4. Turn adjustment knob to adjust the minute digit.
5. Press ⌚ key to complete the clock setting.

Quick start:

1. Turn mode knob to select the oven mode.
2. Turn adjustment knob to adjust the temperature.
3. After cooking, turn the knobs back to "OFF" or " < > " position.

Start with timer function:

1. Turn mode knob to select the oven mode.
2. Turn adjustment knob to adjust the temperature.
3. Press the ⌚ key to enter the time setting mode.
4. Turn adjustment knob to adjust the cooking time. Wait for 5 seconds and start cooking automatically.
5. If preheating is required, press the 🔥 key within 4 seconds after the cooking time and temperature are set. Oven will auto start cooking after 5 seconds delay time. The preheat will auto finish when the oven temperature has reached to the temperature setting, and then auto start the cooking process based on the timer setting.

Note: The preheat function is not supported to use under the programs of Defrost, Dough fermenting and ECO modes.

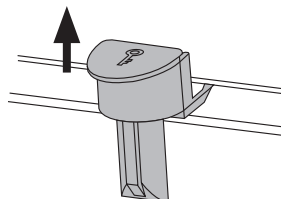
6. When timer runs out, 5 beeps will be heard and the appliance goes into standby mode.
7. After cooking, turn the knobs back to "OFF" or " < > " position.
8. Notes:
 - During cooking, you can adjust the time by pressing the ⌚ key and the temperature by pressing the 🔥 key.
 - After cooking, please wear heat-insulating gloves to take out food or accessories.
 - During cooking, do not move the appliance.
 - When finished cooking, turn the control knob back to the off position.
 - Oven and hob can be used at the same time.

Lamp function:

- Press the 🔦 key to turn on or off the lamp.

Mechanical child lock:

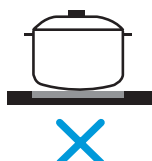
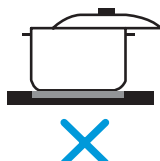
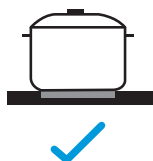
1. Lift the latch and hold it there to release the lock. Open the door by the other hand.
2. The mechanical child lock will lock automatically when closing the door.



HOB FUNCTION

Choose suitable pan:

1. Check whether your cookware is suitable for using hob.
 - Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
 - Put some water in the pot and start to work. If water can be heated, this pot is suitable.
 - Cookware made from the following materials is suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
 - Do not use cookware with jagged edges or a curved base.
2. Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.
3. Always centre your pan on the cooking zone.

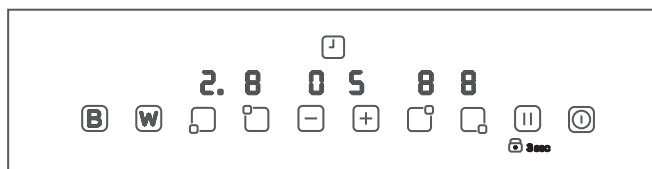


Manual mode

1. Press and hold the  key for a long time, and “—” will be displayed to indicate that the machine is turned on.
2. Put the cooker in the heating zone.
3. Select a heating zone (all heating zone can be selected    ).
4. Press the “+/-” key to adjust the heating gear 1-9 (the larger the number, the higher the power).
5. Start working after the gear digit flashes, or press the     key again to confirm the start.
6. Press the  key to finish cooking. Or press the     key and adjust the heating gear to 0.

Automatic cooking

1. Press and hold the  key for a long time, and "—" will be displayed to indicate that the machine is turned on.
2. Put the cooker in the heating zone.
3. Select a heating zone (all heating zone can be selected    ).
4. Press the " +/– " key to adjust the heating gear 1-9 (the larger the number, the higher the power).
5. When the heating gear numeral flashes, press the  key to set timer, the time numeral flashes.
6. Press the " +/– " key to adjust the time. Long press the " +/– " key can increase the time by 10 minutes. Pressing the " +/– " key briefly can increase the time by 1 minute. The timing range is 0-99 minutes.
7. When running hob timer, there will be a red dot displayed by the power level digit. This means that this cooking zone is in timer cooking state.



8. The timer for the four cooking zones of the induction hob can be set individually. The shortest remaining time will be displayed (two digits), and the corresponding cooking zone power digit will be at flash state.
9. When timer runs out, 1 beep sounds up.
10. Press the  key to enter the quick cooking, which is displayed as "P".
11. Press the  key to finish cooking. Or press the     key and adjust the heating gear to 0.

Hob alarm function

1. At cooking state, press the  key to activate the alarm function, the time numeral flashes. Press the " +/– " key to set the alarm timer.
2. When the alarm timer runs out, it will have 30 seconds beep sounds alarm.
3. If you want turn off the alarm, set the alarm timer to "0" in any time.

Rapid cooking (Manual)

1. Press and hold the  key for a long time, and “—” will be displayed to indicate that the machine is turned on.
2. Put the cooker in the heating zone.
3. Select a heating zone (all heating zone can be selected ).
4. Press the “+/-” key to adjust the heating gear 1-9 (the larger the number, the higher the power).
5. Press the  key to enter the quick cooking, which is displayed as “P”.
6. Press the  key to finish cooking. Or press the  key and adjust the heating gear to 0.

Rapid cooking (Automatic)

1. Press and hold the  key for a long time, and “—” will be displayed to indicate that the machine is turned on.
2. Put the cooker in the heating area.
3. Select a heating zone (all heating zone can be selected ).
4. Press the “+/-” key to adjust the heating gear 1-9 (The larger the number, the higher the power).
5. When the heating gear numeral flashes, press the  key and the time numeral flashes.
6. Press the “+/-” key to adjust the time. Long press the “+/-” key can increase the time by 10 minutes. Pressing the “+/-” key briefly can increase the time by 1 minute. The timer range is 0-99 minutes.
7. Press the  key to enter the quick cooking, which is displayed as “P”.

Notes:

- Without any operation, it will automatically enter the shutdown state after 1 minute.
- Boost mode can strengthen the firepower, and the firepower lasts for 5 minutes.
- Long press the  key to switch between boost mode and normal mode.
- If the timing time is not set for the heating area, the default timer time is as below.

Heating gear	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default timer (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Digital child lock for hob function:

- Long press the  key for 3 seconds to enter child lock mode.
- Long press the key again for 3 seconds to exit child lock mode.

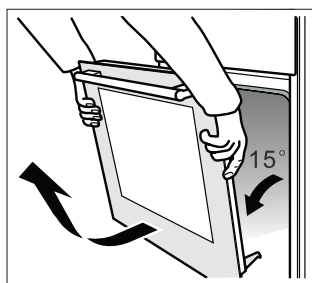
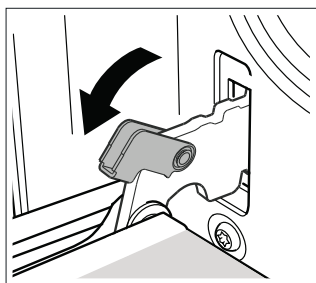
MAINTENANCE

Cleaning:

1. Disconnect the power supply before each cleaning. In order to ensure the service life of the appliance, it should be cleaned frequently and thoroughly.
2. After the oven is completely cooled, remove the accessories, wash and dry it with warm soapy water.
3. Wash the interior of the oven with hot soapy water and wipe down with a damp cloth.
4. Leave the door open until the inside is dry, then put the accessories in the oven.
5. You should regularly wipe over the control panel oven door and oven sides using a soft cloth and mild liquid detergent as spilt liquids may damage the enamel.
6. Wash enameled or chrome plated parts of the oven with warm soapy water or with non-abrasive detergents.
7. Notes:
 - To prevent spilled or spilled food residue from burning and being difficult to remove, clean the oven after each use.
 - Do not use abrasive pads to clean the interior of the oven as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven.
 - Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
 - Never use abrasive pads to clean enameled chromed or stainless steel surfaces.
 - When using commercially available stainless steel cleaning products avoid cleaning any lettering or symbols, as they can become damaged.

Removing the door for better cleaning:

1. Open the door completely.
2. Lift the latch on both hinges.
3. Lift the door slightly as if closing, and then with both hands supporting the door, pull it away from the oven.



4. To replace the door, hold the door in an open position and insert the latches on both hinges back into place. Open and close the door to make sure that it has been fitted correctly.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unable to start	Power is not connected.	Connect power supply.
	The main power switch is not turned on.	Turn on the power switch.
	Oven door not closed.	Close the oven door.
Lamp does not turn on	Lamp is broken.	Change a new lamp. If still does not turn on, contact your retailer.
Has a pungent odor or smoke	It is normal when first use.	/
Food is not cooked	Temperature is too low	Use a higher temperature.
	Food portion is too large	Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	The temperature is set too high or the heating time is too long.	Adjust the cooking temperature or time.
	The food is too close to the heating tube.	Adjust the placement layers of accessories.
The fan did not stop working after stopping the heating	Fan delays blowing for heat dissipation.	No processing required.
Display code 	Cooking utensils are not suitable.	Choose the right utensil.
Display code E01	Sensor is abnormality.	Turn the knob to the initial position, turn off the power supply, and then reconnect the power supply.
Display code E04	Detection has not received communication data for 5 consecutive seconds.	Turn the knob to the initial position, turn off the power supply, and then reconnect the power supply.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Display code E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Contact qualified service person.
Display code E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
Display code Eb	Ceramic plate temperature sensor failure.	
Display code E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch power button to restart unit.
Display code E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Contact qualified service person.
Display code E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit.	
Display code E6	High temperature of IGBT (Insulated gate bipolar transistor).	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch power button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; If not, replace the fan.
Display code E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
Display code E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
Display code U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

SPECIFICATIONS

Model name	FSOINDBK1
Power supply / 1-phase or 3-phase	220-240V AC / 380-415V 3N~, 50Hz
Max. power	9400W (Oven: 3200W, Hob: 6200W / Boost - 7000W)
Protective classification	Class I
Energy efficiency class	A+
Hob Size	A/C=150mm, B/D=180mm
Hob Power distributions	A/C: 1300W, Boost - 1500W B/D: 1800W, Boost - 2000W Boost: 2000W+1500W+2000W+1500W=7000W
Oven power distributions	Lamp: 25W Defrost: 60W Grill heating element: 2000W Bottom heating element: 1100W Convection heating element: 2050W Top & Grill heating element+Fan: 3000W Top & Grill heating element: 2950W Top & Bottom heating element+Fan: 2100W Top & Bottom heating element: 2050W ECO mode: 2050W Pizza baking: 3200W
Capacity - Oven	70L
Oven temperature	30°C ~ 250°C
Oven timer	1 minute to 9 hours
Hob gears	9 Power levels: 1-2-3-4-5-6-7-8-9 + Boost (5 minutes)
Lamp type	T300 Halogen lamp / 25W
Hob timer	0 - 99 minutes
Height adjustable range	885-910mm
Product size	W595 x D605 x H870 mm (with Hemline)
Product weight	55 kg
Box content	- Free standing oven x1 - Rack x1 - Baking trays x2 - Foot x4 - Anti fall bracket x1 - Mechanical child lock x1 - User manual

Information for domestic ovens

Model identification: 1036185 / FSOINDBK1

	Symbol	Value	Unit
Type of oven	Electric oven combined on cooking Range (Electric cooker)		
Mass of the appliance	M	55	Kg
Number of cavities	-	1	-
Heat source per cavity (electricity or gas)	-	Electricity	-
Volume per cavity	V	70	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1.10	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.67	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	79.8	-
Energy efficiency class	-	A+	-
Off mode power	Po	No	W
Auto enter off mode period	T	No	Minute
Standby mode power	Ps	0.8	W
Auto enter standby mode period	T	20	Minute

Information for domestic electric hobs

Model identification: 1036185 / FSOINDBK1

	Symbol	Value	Unit
Type of hob	induction		
Number of cooking zones and/or areas	-	4	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	induction cooking zones	-
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	A/C:15 B/D:18	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	-	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	195	Wh/kg

OTHERS

	This manual does not provide any warranty or related declarations. All information in this manual including the product specification, pictures and literatures is just for reference. NetOnNet AB reserves the rights to update contents of this manual without further notice.
	This manual is the copyright of NetOnNet AB. No part of this manual may be revised, copied or transmitted in any way without written permission from NetOnNet AB.
	The CE mark indicates that this product has been manufactured according to current regulations for electromagnetic fields, which means that it is safe to use if used according to safety instructions. The product is manufactured according to current regulations within the EU legislation, limiting the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment.
	This product and the accessories packed together are the applicable product to the WEEE directive except batteries. Please recycle any materials in accordance with your local recycling regulations. Batteries should never be thrown away or incinerated but disposed of in accordance with your local regulations concerning chemical wastes.
	This product's packaging materials are recyclable and can be reused. Please recycle any materials in accordance with your local recycling regulations.
	This symbol indicates that the material used in the product is considered safe for food contact.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER



Läs manualen före användning.



FÖRSIKTIG

RISK FÖR ELSTÖTAR
ÖPPNA EJ



- **ARNING:** För att minska risken för brand eller elstötar, utsätt inte apparaten för regn eller fukt.
- För att minska risken för elektriska stötar, ta inte bort kåpan.
- Apparaten får användas av barn som är åtta år eller äldre, och personer med fysiska, sensoriska eller mentala funktionsnedsättningar eller bristande erfarenhet och kunskap, om de är under tillsyn eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- **FÖRSIKTIG:** Heta ytor! Ytan kring uppvärmningsområdet förblir varm under en tid efter användning. För att undvika risk för brännskador ska du inte röra vid värmeområdena.
- **ARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- **ARNING:** Apparaten blir varm under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen inuti ugnen.
- **ARNING:** Tillgängliga delar kan bli heta vid användning. Små barn ska hållas på avstånd.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.
- Använd inte en ångtvätt för att rengöra ugnsdelar.



- Metalliska föremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Efter användning, stäng av hällelementet med hjälp av dess kontroll och lita inte på panndetektorn.
- **VARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risken för elektriska stötar.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- **Brandrisk:** Förvara inte föremål på kokzonerna.
- **FÖRSIKTIG:** Matlagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Matlagning utan tillsyn på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom dekorativa luckor.
- **FÖRSIKTIG:** Möjlighet till tippning.
- **VARNING:** Toppskydd. För att förhindra att apparaten tippas, måste denna stabiliseringsanordning installeras. Se instruktionerna för installation.



Övriga varningar:

- Öppningarna och springorna som används för ventilation och värmeavledning på baksidan och under kontrollpanelen får aldrig täckas över.
- Användaren får inte byta ut apparatens strömkabel. Kontakta alltid en auktoriserad kundserviceverkstad som är utsedd av säljaren vid kabelskador eller byte.
- Vid användning av elektriska apparater måste ett antal grundläggande regler följas. Följande är särskilt viktiga:
 - Rör inte vid apparaten när dina händer är våta.
 - Använd inte apparaten utan att ha monterat fötterna.
 - Låt aldrig strömladden sträckas ut, dras eller skadas om spisen flyttas för rengöring etc. Använd inte spisen om strömladden är skadad; kontakta en behörig elektriker.
 - Låt inte spisen användas utan tillsyn av barn eller personer som inte är bekanta med den.

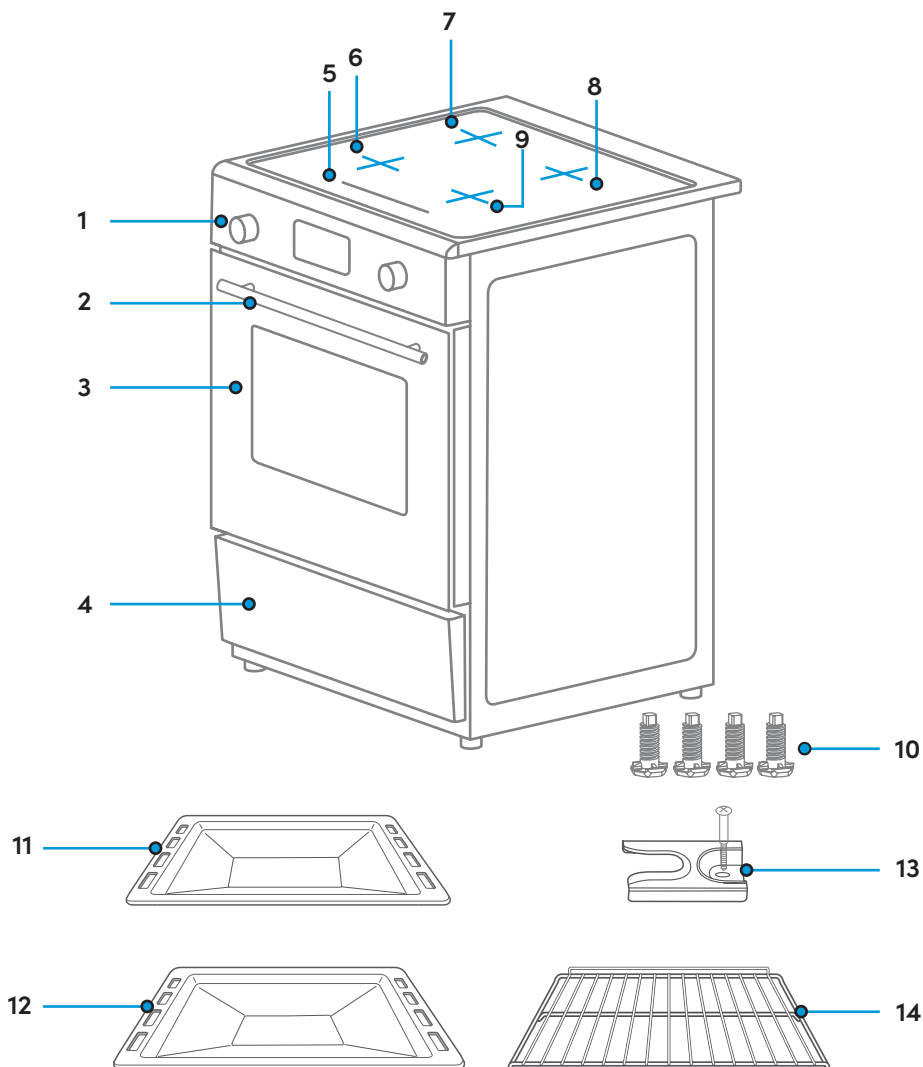
- För att undvika oavsiktligt spill ska du inte använda kokkärl med ojämn eller deformerad botten på värmezonerna eller på de elektriska plattorna.
- Använd aldrig brandfarliga vätskor som alkohol eller bensin etc. nära apparaten när den används.
- När apparaten används blir värmeelementen och vissa delar av ugnsluckan extremt varma. Se till att du inte rör vid dem och håll barnen på avstånd.
- Klä inte insidan av ugnen med folie eftersom detta kan göra att apparaten överhettas.
- Låt inte någon sitta eller stå på apparaten.
- Ta inte bort tillbehör när ugnen är varm.
- Värm inte öppnad mat eller behållare eftersom trycket kan byggas upp och göra att de spricker.
- Förvara inte kemikalier/matrester, trycksatta behållare i eller på apparater eller nära apparater.
- Placera inte brandfarliga föremål eller föremål av plast på eller nära apparaten.
- När du steker, fyll inte stekpannan med mer än 1/3 olja och använd inte heller lock.
- Använd inte den här apparaten som en rumsvärmare.
- Använd inte grillgallret för att värma upp mat.
- Torka inte på hällen eller något annat på ugnsluckan.
- Installera inte enheten intill gardiner eller andra mjuka möbler.
- Laga inte mat direkt på hällens yta utan ett kokkärl, eftersom detta kommer att skada hällens yta.
- Använd inte hällen som arbetsyta eftersom det kan skada hällens släta yta.
- Dra eller skjut inte redskap på hällens yta, eftersom det kommer att orsaka repor på hällens yta.
- Låt inte ett köksredskap komma utanför kokzonen.
- Lämna inga redskap, mat eller brännbara föremål på hällen när den inte används.
- Placera inte aluminium- eller plastfolie eller plastbehållare på hällen.
- Lämna inte kokplattorna eller tillagningsutrymmena påslagna om de inte används. Vi rekommenderar att du inte placerar stora konserveringspannor eller fiskgrytor över två värmeytor.
- Lämna inte redskap som delvis täcker de uppvärmda områdena. Se alltid till att de placeras centralt över de uppvärmda ytorna och har samma diameter som den värmeyta som används.
- Ytan på en förvaringslåda kan bli het.

- Efter att ha tagit bort förpackningen, kontrollera att apparaten inte är skadad. Om du är osäker, använd inte apparaten, kontakta ditt närmaste servicecenter i butiken där du köpte apparaten.
- Apparaten får endast installeras av kvalificerad personal i enlighet med de instruktioner som tillhandahålls.
- Förvara förpackningskomponenter (plastpåsar, frigolit, klamrar etc.) utom räckhåll för barn eftersom de utgör en källa till potentiella faror. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för felaktig installation som kan skada personer och djur och skada egendom.
- Den elektriska säkerheten för denna apparat kan endast garanteras om spisen är korrekt och effektivt jordad, i enlighet med gällande bestämmelser om elsäkerhet. Säkerställ alltid att jordningen är effektiv; Om du är osäker, kontakta en behörig elektriker för att kontrollera systemet. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador till följd av ett system som inte har jordats.
- Kontrollera att den elektriska kapaciteten hos systemet och uttagen kommer att stödja hällens maximala effekt, enligt märkningen. Om du är osäker, kontakta en kvalificerad tekniker.
- Det kan uppstå en obehaglig lukt vid första användningen, som försvinner efter en tids användning.
- När du använder spisen första gången, se till att rummet är väl ventilerat (t.ex. öppna ett fönster eller använd en fläkt) och att personer som kan vara känsliga för lukt undviker ångor. Det rekommenderas att alla husdjur tas bort från rummet tills lukten har upphört. Denna lukt beror på tillfällig finish på ugsnfoder och element och även eventuell fukt som absorberas av isoleringen.
- Se till att apparaten är avstängd före underhåll, genom att stänga av huvudströmbrytarna och vrida alla vred till läge "AV".
- Användaren får inte byta ut apparatens strömkabel. Kontakta alltid en auktoriserad kundserviceverkstad som är auktoriserad av säljaren vid kabelskador eller byte.
- Denna apparat måste användas för det ändamål som den uttryckligen konstruerats för.
- All annan användning anses vara olämplig och därmed farlig. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador till följd av felaktig och oansvarig användning.
- Stäng alltid av strömförsörjningen till spisen och låt den svalna innan du utför några rengöringsarbeten etc.
- Särskild försiktighet bör iakttas vid användning av spånpannor etc. för att undvika stänk eller spill av het olja. De bör inte användas utan uppsikt eftersom överhettad olja kan koka över och även antändas.

- Delar av denna apparat, matlagningsytor, behåller värmen under avsevärda perioder efter att den stängts av. Försiktighet bör därför iakttas vid beröring av dessa ytor innan de har svalnat helt.
- Se till att vreden är i läge "AV" när apparaten inte används. Se även till att alla potentiellt farliga delar av apparaten är säkra, framför allt för barn som kan leka med apparaten.
- Den minsta tvärsnittsarean för tvåfas elkabel är 4,0 mm.
- Luckan måste vara stängd när ugnen används.
- Stäng av alla reglage när du är klar med tillagningen och när du inte använder den.
- Backa undan när du öppnar en ugnslucka för att tillåta eventuell ånga eller värme att spridas. Använd torra ugnshandskar av god kvalitet när du tar ut föremål från ugnen.
- Placera kastruller mitt på kokzonerna för att se till att handtagen hålls borta från kanten på hällen och inte kan bli uppvärmda av andra kokzoner.
- Var försiktig så att du inte bränner dig från värme/ånga när du använder reglagen.
- Stäng av strömförsörjningen före rengöring och låt apparaten svalna.
- Se till att hyllorna är i rätt läge innan du slår på ugnen.
- Var försiktig när du tar ut föremål från grillgallren när den nedre ugnen är påslagen eftersom innehållet blir varmt.
- Håll apparaten ren, eftersom ansamling av fett eller olja från matlagning kan orsaka brand.
- Följ de grundläggande principerna för livsmedelshantering och hygien för att förhindra möjligheten till bakterietillväxt.
- Håll ventilationsöppningarna fria från hinder.
- Lämna service till en kvalificerad tekniker.
- Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen inuti ugnen, eftersom ugnen blir varm under användning.
- **WARNING:** Innan åtkomst till plintar erhålls måste alla matningskretsar kopplas bort.
- **WARNING:** Vid enfasanslutning måste säkringen vara minst 43A. Annars utlöses den vid drift av flera funktioner under full belastning.

ÖVERSIKT

1. Kontrollpanel för ugnen
2. Ugns-handtag
3. Ugnslucka
4. Utskjutbar låda
5. Kontrollpanel för spishäll
6. Zon A
7. Zon B
8. Zon C
9. Zon D
10. Fot x 4
11. Grund bakplåt
12. Djup bakplåt
13. Tippskyddsfäste med skruv
14. Galler



Kontrollpanel för spishäll:

15. Värmenivå

16. Boost

17. Timer

18. Zon A

19. Zon B

20. Tidsskärm

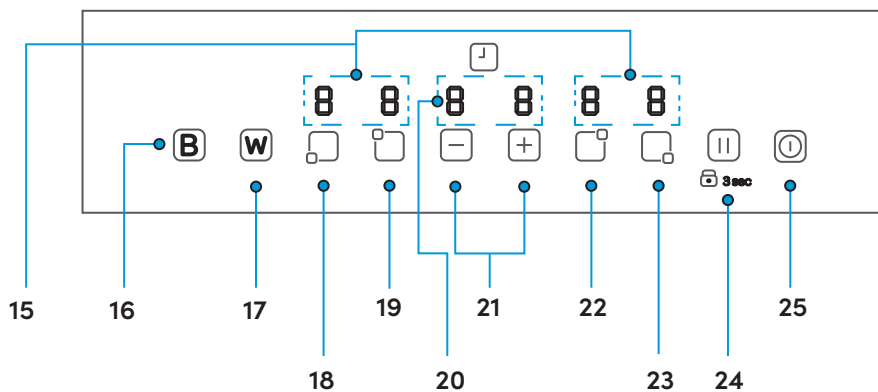
21. +/-

22. Zon C

23. Zon D

24. Lås

25. På/Av



Kontrollpanel för ugnen:

26. Skärm

27. Lägesvred

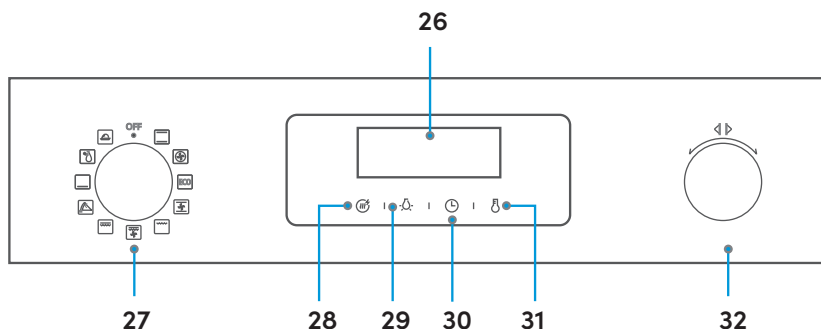
28. Förvärmningsknapp

29. Lampknapp

30. Tid-/timerknapp

31. Temperaturknapp

32. Justeringsvred



Ikon	Beskrivning
	De övre och nedre värmeelementen samverkar för att ge konvektionsbaserad matlagning.
	I konvektionsläge slås fläkten på automatiskt för att ge jämn värme för tillagning i ett eller flera lager. Detta är särskilt lämpligt för tillagning av mat som kräver jämn färg.
	För energibesparande matlagning.
	Kombinationen av fläkt och de övre och undre värmeelementen ger jämnare värmegenomträngning och bryning, främst för tillagning av kött.
	Det inre grillelementet slås på och av för att hålla temperaturen. Kan användas för att tillaga en liten mängd mat.
	Strålningsvärmeelementet och övervärmeelementet arbetar med fläkt.
	Strålningsvärmeelementet och det övre värmeelementet arbetar.
	Förinställt program för pizzabakning. Temperaturen är förinställd på 165°C och timern behöver ställas in manuellt.
	Uppvärmning sker genom värmerör i botten av ugnen. Används huvudsakligen för att hålla värmen och färga maten.
	Cirkulation av rumstempererad luft möjliggör snabbare upptining av fryst mat (utan användning av värme).
	Förinställt program för deg eller yoghurt. Temperaturen är förinställd på 40°C och timern behöver ställas in manuellt.
OFF	Stäng av ugnen.

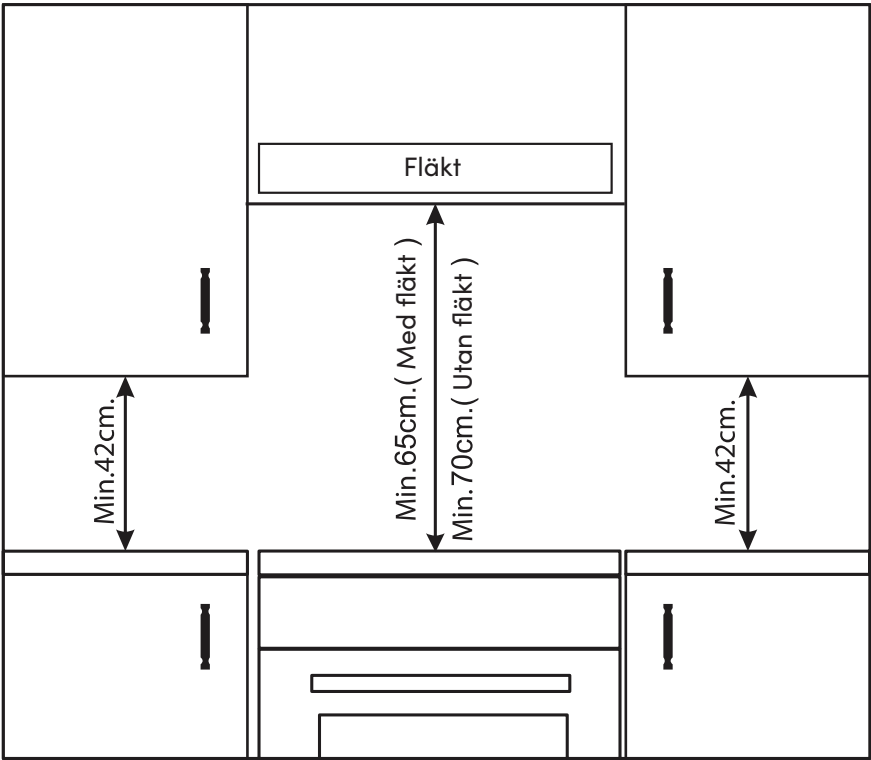
ANVÄNDNING

INSTALLATION AV PRODUKTEN

Installation av spisen

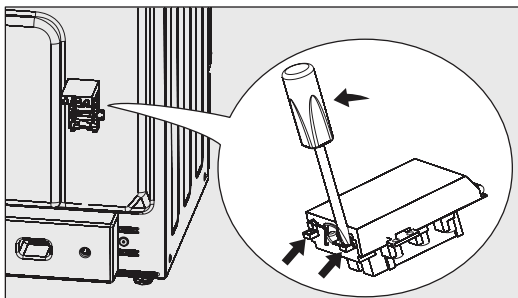
- Följande instruktioner ska läsas av en kvalificerad tekniker för att säkerställa att apparaten installeras, regleras och tekniskt servas korrekt och i enlighet med gällande föreskrifter.
 - **Viktigt:** Kom ihåg att koppla bort apparaten från strömmen genom att stänga av strömmen innan du reglerar apparaten eller utför något underhållsarbete.
 - Spisen bör aldrig installeras i närheten av en dörr. Personer som öppnar eller stänger dörren kan komma i kontakt med kastruller eller stekpannor som används på hällen. Denna enhet får installeras och användas endast i permanent ventilerade rum.
1. Var försiktig när du packar upp och installerar apparaten. Vassa kanter kan leda till olyckor.
Spisen är tung och man måste vara försiktig när den flyttas. Se till att allt förpackningsmaterial har avlägsnats innan spisen används.
Packa upp spisen från kartongen, kontrollera och se till att den inte har skadats i något. Om du är osäker, använd den inte, kontakta servicecentret eller återförsäljaren.
 2. Spisen är konstruerad för att passa mellan köksskåp. Utrymmet på vardera sidan behöver bara vara tillräckligt för att tillåta uttag av spisen för service. Den kan användas med skåp på ena sidan eller båda samt i hörn. Den går även att använda fristående.
 3. Apparaterna kan installeras bredvid möbler som inte är högre än toppen av spishällarna. Om spisen placeras i kontakt med väggar eller sidor av intilliggande skåp, måste dessa klara en temperaturhöjning på 50 °C över rumstemperatur. För en korrekt installation av spisen måste följande försiktighetsåtgärder följas:
 - Spisen kan vara placerad i ett kök, en matsal eller ett vardagsrum, men inte i ett badrum eller duschrum.
 - Köksskåp som installeras bredvid spisen och som är högre än toppen av spishällarna ska placeras minst 20 cm från spishällens kant.
 - Kåpor måste installeras enligt kraven i installationsmanualen för själva kåporna och i alla fall på ett minsta avstånd av 65 cm.
 - Placera väggskåpen i anslutning till fläkten på en minsta höjd av 42 cm från hällarna.
 - Kåporna måste installeras enligt kraven i kåpans handbok. Om spisen ska installeras under ett väggskåp ska det senare placeras minst 70 cm från hällarna.
 - Urskärningen för spisskåpet ska ha de mått som anges i "Installationsschemat".
 - Väggen i kontakt med baksidan av spisen måste vara av flamsäkert material.

Installationsschema



Elektrisk koppling

- Spisen är designad utan strömkabel. Ugnen är konstruerad för att fungera med de elektriska data som anges på typskylten: 220-240V AC, 50-60Hz.
 - Spisen kan anslutas till elnätet först efter att baksidan av ugnen tagits bort med en skruvmejsel. Följande installationsförfarande måste utföras av en kvalificerad elektriker.
 - **VARNING!** Denna apparat måste vara jordad.
1. Öppna plintkortet genom att föra in en skruvmejsel i sidoflikarna på strömkodsskyddet. Använd skruvmejseln som en hävstång genom att trycka den nedåt för att öppna locket.
 2. Anslut strömmen enligt "Anslutningskabelschema".
 3. Fäst matningskabeln på plats med klämman och stäng locket till plintkortet
Obs: Den röda elindikatorn på kontrollpanelen kommer att tändas när den är ansluten till strömmen.



Anslutningskabelschema

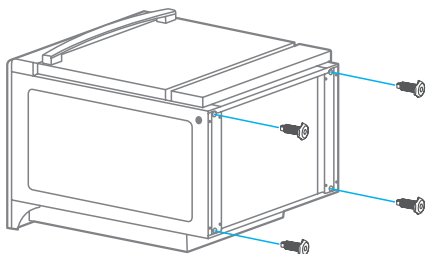
220-240~	380-415V~ 3N~
3G 4.0mm ² or 3G 6.0mm ² HO5RR-F HO5RN-F HO7RN-F	5G 2.5mm ² HO5RR-F HO5RN-F HO7RN-F
L, L1, L2, L3=Fas, N=Neutral, PE=Jord	

Montering av fot

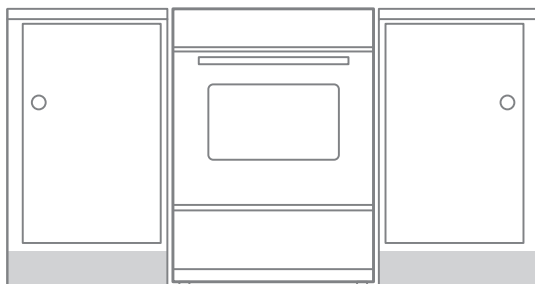
1. Monteringsprocessen bör utföras av åtminstone två personer som bär reptåliga handskar.



2. Före användning, montera de fyra fötterna på apparatens undersida genom att rotera dem.

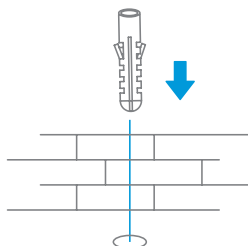
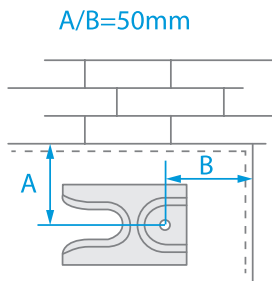


3. Justera fötterna efter köksbänkens höjd och placera dem på samma nivå.

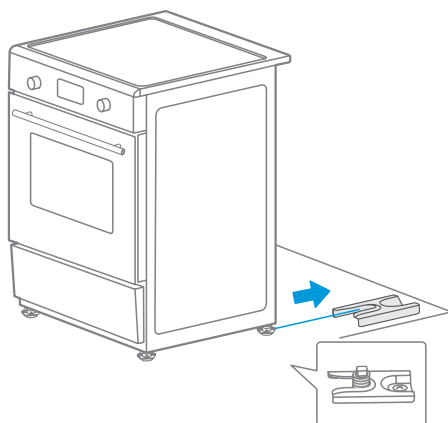
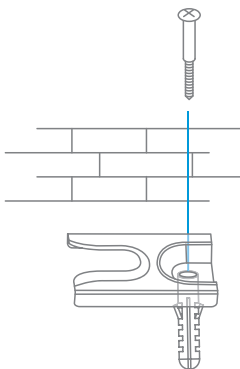


Montering av tipskyddsfäste

1. Bestäm platsen för hålet.
2. Gör ett lämpligt hål i underlaget och sätt in pluggen.

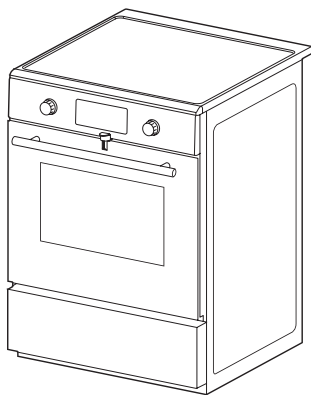
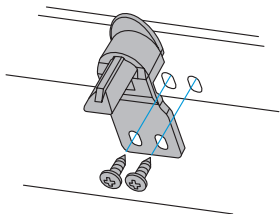


3. Rikta in tipskyddsfästet med hålen och fäst med skruv.
4. Kläm fast en av fötterna på baksidan av ugnen i fästet.



Installation av mekaniskt barnlås

- Rikta in barnlåset med hålen och fäst med skruvar.

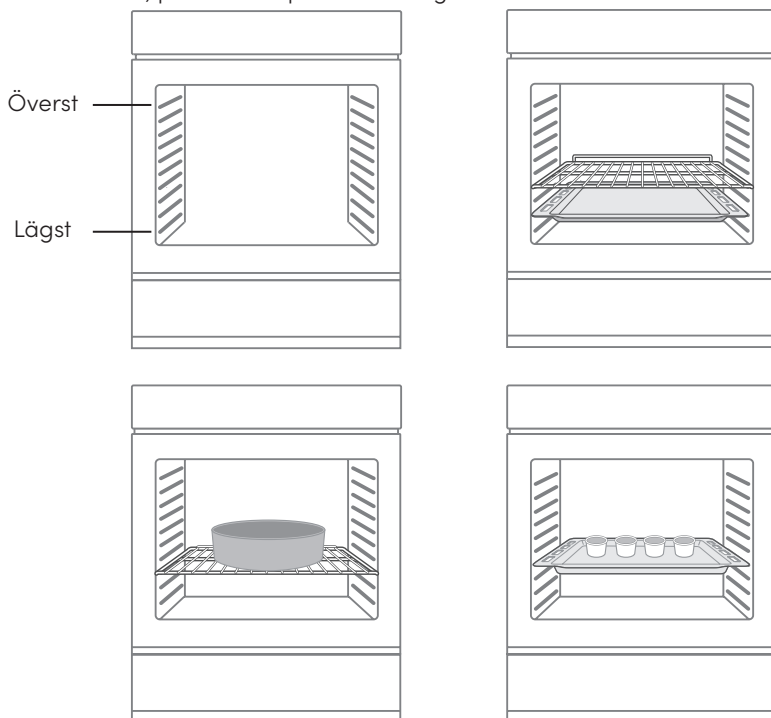


FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Innan produkten används för första gången; rengör ugnen och tillbehören. Ta bort spisens förpackningsskyddsdelar. Ta ut alla tillbehör (t.ex. bakplåtar, galler, skumgummi etc.) ur ugnsutrymmet.
2. Rengör tillbehöret noggrant med såpvatten och en trasa eller mjuk borste.
3. Torka av ugnsutrymmet och ugnsytor med en mjuk fuktig trasa.
4. För att undvika brand, se till att produkten (även inuti ugnen) är fri från eventuellt kvarvarande förpackningsmaterial och tillbehör när du använder den för första gången.
5. När du använder den för första gången, se till att köket är mycket ventilerat (öppna fläkten och fönstren). Under denna tid, håll barn och husdjur borta från köket och håll dörrarna till intilliggande rum stängda.
6. För att ta bort lukten av ny produkt, kör produkten enligt följande:

Ugnsläge	Temperatur	Tid
	250°C	0.5 timme

7. Placera gallret och bakplåten mellan övre och nedre nivån. När de används tillsammans, placera bakplåten under gallret.



UGNSFUNKTION

Ställ in klockan:

1. I standbyläge, tryck en gång på ⌚ knappen.
2. Vrid på justeringsvredet för att justera timmarna.
3. Tryck på ⌚ knappen, minutsiffran blinkar.
4. Vrid på justeringsvredet för att justera minuterna.
5. Tryck på ⌚ knappen för att slutföra inställningen av klockan.

Snabbstart:

1. Vrid lägesvredet för att välja ugnsläge.
2. Vrid på justeringsvredet för att justera temperaturen.
3. Vrid tillbaka vreden till läget "AV" eller "< >" efter tillagningen.

Starta med timerfunktion:

1. Vrid lägesvredet för att välja ugnsläge.
2. Vrid på justeringsvredet för att justera temperaturen.
3. Tryck på ⌚ knappen för att gå in i tidsinställningsläget.
4. Vrid på justeringsvredet för att justera tillagningstiden. Vänta i 5 sekunder och börja tillagningen automatiskt.
5. Om förvärmning krävs, tryck på ⌚ -knappen inom 4 sekunder efter att tillagningstiden och temperaturen har ställts in. Ugnen startar automatiskt tillagningen efter 5 sekunders fördröjning. Förvärmningen avslutas automatiskt när ugnstemperaturen når temperaturinställningen och påbörjar sedan automatiskt tillagningsprocessen baserat på timerinställningen.

Obs: Förvärmningsfunktionen stöds inte under programmen för upptining, degjäsning och ECO-lägen.

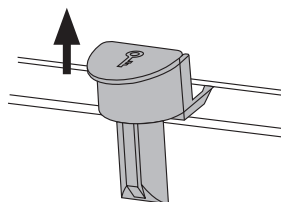
6. När timern är slut hörs en ljudsignal fem gånger och apparaten går in i standby-läge.
7. Vrid tillbaka vreden till läget "AV" eller "< >" efter tillagningen.
8. Observera:
 - Under tillagningen kan du justera tiden genom att trycka på ⌚ knappen och temperaturen genom att trycka på 🔧 knappen.
 - Efter tillagning, använd värmeisolerande handskar för att ta ut mat eller tillbehör.
 - Flytta inte apparaten under matlagning.
 - När du är klar med tillagningen vrider du tillbaka kontrollvredet till avstängt läge.
 - Ugn och spishåll kan användas samtidigt.

Lampfunktion:

- Tryck på 🔦 knappen för att tända eller stänga av lampan.

Mekaniskt barnlås:

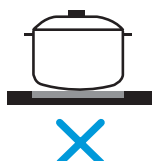
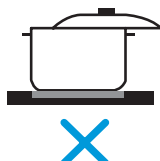
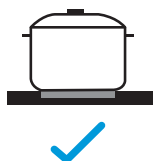
1. Lyft spärren och håll den där för att frigöra låset. Öppna luckan med den andra handen.
2. Det mekaniska barnlåset låses automatiskt när luckan stängs.



SPISHÄLLSFUNKTION

Välj lämplig panna:

1. Kontrollera om dina kokkärl är lämpliga för användning på spishäll.
 - Flytta en magnet mot botten av pannan. Om den attraheras är pannan lämplig för induktion.
 - Häll lite vatten i kastrullen och börja värma. Om vatten kan värmas är den här kastrullen lämplig.
 - Kokkärl tillverkade av följande material är lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.
 - Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller en böjd botten.
2. Se till att botten på ditt kokkärl är slät och ligger platt mot glasytan och är i samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som bilden av den valda zonen. Om du använder ett kokkärl kommer en något bredare energi att användas med maximal effektivitet. Ett kokkärl som är mindre än 140 mm kan inte upptäckas av hällen.
3. Centra alltid ditt kokkärl på kokzonen.

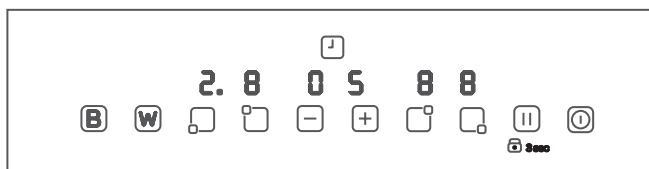


Manuellt läge

1. Tryck och håll ner  knappen länge, så visas "—" för att indikera att produkten är påslagen.
2. Placera kokkärlet i värmezonen.
3. Välj en värmezona (alla värmezoner kan väljas    ).
4. Tryck på " +/ - " knappen för att justera värmenivån 1-9 (ju högre siffra, desto högre effekt).
5. Börja arbeta efter att nivå-siffran blinkar, eller tryck på     knappen igen för att bekräfta starten.
6. Tryck på  knappen för att avsluta tillagningen. Eller tryck på     knappen och justera värmenivån till 0.

Automatisk tillagning

1. Tryck och håll ner  knappen länge, så visas "—" för att indikera att produkten är påslagen.
2. Placera kokkärlet i värmezonen.
3. Välj en värmezona (alla värmezoner kan väljas    ).
4. Tryck på " +/—" knappen för att justera värmenivån 1-9 (ju högre siffra, desto högre effekt).
5. När värmenivåns siffra blinkar, tryck på  knappen för att ställa in timern, tidssiffran blinkar.
6. Tryck på "+/-" knappen för att justera tiden. Långt tryck på "+/-" knappen kan öka tiden med 10 minuter. Genom att trycka kort på "+/-" knappen kan tiden ökas med 1 minut. Tidsintervallet är 0-99 minuter.
7. När timern för spishällen är igång visas en röd prick med effektnivåsiffran. Det innebär att den kokzonen är i inställd med timer.



8. Timern för induktionshällens fyra kokzoner kan ställas in individuellt. Den kortaste återstående tiden kommer att visas (två siffror), och motsvarande kokzons effektsiffra kommer att blinka.
9. När timern går ut hörs 1 ljudsignal.
10. Tryck på  knappen för att gå in i snabbtillagningen, som visas som "P".
11. Tryck på  knappen för att avsluta tillagningen. Eller tryck på     knappen och justera värmenivån till 0.

Funktion för hobbylarm

1. När tillagningen är klar trycker du på  -knappen för att aktivera larmfunktionen, tidssiffran blinkar. Tryck på "+/-" knappen för att ställa in larmtimern.
2. När alarmtimern går ut hörs en 30 sekunder lång ljudsignal.
3. Om du vill stänga av alarmet kan du när som helst ställa in alarmtimern på "0".

Snabb tillagning (manuell)

1. Tryck och håll ner  knappen länge, så visas "—" för att indikera att produkten är påslagen.
2. Placera kokkärlet i värmezonen.
3. Välj en värmezon (alla värmezoner kan väljas    ).
4. Tryck på " +/ - " knappen för att justera värmenivån 1-9 (ju högre siffra, desto högre effekt).
5. Tryck på  knappen för att gå in i snabbtillagningen, som visas som "P".
6. Tryck på  knappen för att avsluta tillagningen. Eller tryck på     knappen och justera värmenivån till 0.

Snabb tillagning (automatisk)

1. Tryck och håll ner  knappen länge, så visas "—" för att indikera att produkten är påslagen.
2. Placera kokkärlet i värmeområdet.
3. Välj en värmezon (alla värmezoner kan väljas    ).
4. Tryck på " +/ - " knappen för att justera värmenivån 1-9 (ju högre siffra, desto högre effekt).
5. När värmnivåns siffra blinkar, tryck på  knappen och tidssiffran blinkar.
6. Tryck på " +/ - " knappen för att justera tiden. Långt tryck på " +/ - " knappen kan öka tiden med 10 minuter. Genom att trycka kort på " +/ - " knappen kan tiden ökas med 1 minut. Timerintervallet är 0-99 minuter.
7. Tryck på  knappen för att gå in i snabbtillagningen, som visas som "P".

Observera:

- Utan någon åtgärd går den automatiskt in i avstängningsläge efter 1 minut.
- Boost-läget kan stärka värmeeffekten och värmeeffekten varar i 5 minuter.
- Långt tryck på  knappen för att växla mellan boost-läge och normalt läge.
- Om timingtiden inte är inställd för uppvärmningsområdet, är standardtimertiden enligt nedan.

Värmnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Digitalt barnlås för hållfunktion:

- Håll  knappen intryckt i 3 sekunder för att gå in i barnlåsläget.
- Håll knappen intryckt igen i 3 sekunder för att lämna barnlåsläget.

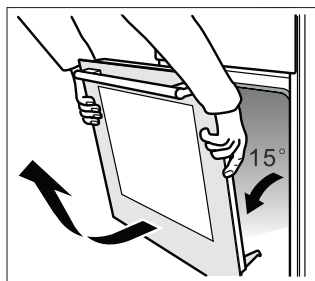
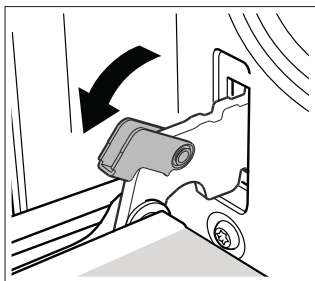
UNDERHÅLL

Rengörning:

1. Dra ur nätsladden innan rengöring. För att säkerställa produktens livslängd, bör den rengöras ofta och noggrant.
2. När ugnen har svalnat helt tar du bort tillbehören, tvättar och torkar den med varmt tvålatten.
3. Tvätta insidan av ugnen med varmt tvålatten och torka av med en fuktig trasa.
4. Låt luckan stå öppen tills insidan är torr och sätt sedan in tillbehören i ugnen.
5. Du bör regelbundet torka av kontrollpanelens ugnslucka och ugnssidor med en mjuk trasa och mildt flytande rengöringsmedel eftersom utspilld vätska kan skada emaljen.
6. Tvätta emaljerade eller förkromade delar av ugnen med varmt tvålatten eller med icke-slipande rengöringsmedel.
7. Observera:
 - Rengör ugnen efter varje användning för att förhindra att spillda eller spillda matrester bränns fast och är svåra att ta bort.
 - Använd inte slipande kuddar för att rengöra insidan av ugnen eftersom detta kan ta bort emaljen, vilket kommer att påverka ugnens effektivitet.
 - Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.
 - Använd aldrig slipkuddar för att rengöra emaljerade kromade eller rostfria ytor.
 - När du använder kommersiellt tillgängliga rengöringsprodukter av rostfritt stål undvik att rengöra bokstäver eller symboler, eftersom de kan skadas.

Ta bort luckan för bättre rengöring:

1. Öppna luckan helt och hållet.
2. Lyft spärren på båda gångjärnen.
3. Lyft luckan något som om den stängs och dra sedan bort den från ugnen med båda händerna som stödjer luckan.



4. För att sätta tillbaka luckan, håll luckan i öppet läge och sätt tillbaka spärrarna på båda gångjärnen på plats. Öppna och stäng luckan för att säkerställa att den har monterats korrekt.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Det går inte att starta	Strömmen är inte ansluten.	Anslut strömförsörjningen.
	Huvudströmbrytaren är inte påslagen.	Slå på strömbrytaren.
	Ugnsluckan är inte stängd.	Stäng ugnsluckan.
Lampan lyser inte	Lampan är trasig.	Byt ut till en ny lampa. Om den fortfarande inte tänds, kontakta din återförsäljare.
Har en stickande lukt eller rök	Det är normalt när den används första gången.	/
Maten är inte tillagad	Temperaturen är för låg	Använd en högre temperatur.
	Matportionen är för stor	Tillaga mat i mindre bitar eller förläng tillagningstiden.
Bränd eller ojämnt tillagad mat	Temperaturen är inställd för högt eller uppvärmningstiden är för lång.	Justera tillagnings temperaturen eller tiden.
	Maten är för nära värmeröret.	Justera placeringslagren av tillbehör.
Fläkten slutade inte att fungera efter att uppvärmningen stängdes av	Fläkten fördröjer utblåsningen för värmeavledning.	Ingen bearbetning krävs.
Skärmkod 	Köksredskap är inte lämpliga.	Välj rätt redskap.
Skärmkod E01	Sensorn är avvikande.	Vrid vredet till utgångs läget, stäng av ström försörjningen och anslut sedan strömförsörjningen igen.
Skärmkod E04	Detekteringen har inte mottagit kommunikationsdata på 5 sekunder i följd.	Vrid vredet till utgångs läget, stäng av ström försörjningen och anslut sedan strömförsörjningen igen.

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Skärmkod E1	Fel på temperatursensor för keramisk platta -- öppen krets.	Kontakta kvalificerad servicepersonal.
Skärmkod E2	Fel på temperatursensor för keramisk platta -- kortslutning.	
Skärmkod Eb	Fel på temperatursensor för keramisk platta.	
Skärmkod E3	Hög temperatur på keramisk plattsensor.	Vänta på att temperaturen på den keramiska plattan återgår till det normala. Tryck på strömknappen för att starta om enheten.
Skärmkod E4	Temperatursensor för IGBT-fel -- öppen krets.	Kontakta kvalificerad servicepersonal.
Skärmkod E5	Temperatursensor för IGBT-fel -- kortslutning.	
Skärmkod E6	Hög temperatur hos IGBT (isolerad gate bipolär transistor).	Vänta tills temperaturen för IGBT återgår till det normala. Tryck på strömknappen för att starta om enheten. Kontrollera om fläkten går jämnt; Om inte, byt ut fläkten.
Skärmkod E7	Matningsspänningen är lägre än märkspänningen.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal.
Skärmkod E8	Matningsspänningen är högre än märkspänningen.	Slå på strömmen efter att strömförsörjningen är normal.
Skärmkod U1	Kommunikationsfel.	Sätt tillbaka anslutningen mellan bildskärmskortet och strömkortet. Byt ut strömkortet eller bildskärmskortet.

SPECIFIKATIONER

Modellnamn	FSOINDBK1
Strömförsörjning / 1-fas eller 3-fas	220-240V AC / 380-415V 3N~, 50Hz
Max. effekt	9400W (Ugn: 3200W, Spishäll: 6200W / Boost - 7000W)
Skyddsklassificering	Klass I
Energieffektivitetsklass	A+
Spishällens storlek	A/C=150mm, B/D=180mm
Spishällens strömfördelning	A/C: 1300W, Boost - 1500W B/D: 1800W, Boost - 2000W Boost: 2000W+1500W+2000W+1500W=7000W
Ugnens strömfördelning	Lampa: 25W Avfrostning: 60W Grillvärmeelement: 2000W Nedre värmeelement: 1100W Konvektionsvärmeelement: 2050W Övre- och grillvärmeelement + fläkt: 3000W Övre- och grillvärmeelement: 2950W Övre- och nedre värmeelement + fläkt: 2100W Övre- och nedre värmeelement: 2050W ECO läge: 2050W Bakning av pizza: 3200W
Kapacitet - Ugn	70L
Ugnstemperatur	30°C ~ 250°C
Ugnstimer	1 minut till 9 timmar
Spishällens nivå	9 Effektnivåer: 1-2-3-4-5-6-7-8-9 + Boost (5 minuter)
Lamptyp	T300 Halogenlampa / 25W
Timer för spishäll	0 - 99 minuter
Höjddjusterbart intervall	885-910mm
Produktstorlek	W595 x D605 x H870 mm (med kant)
Produktvikt	55 kg
Förpackningsinnehåll	- Fristående ugn x1 - Ställning x1 - Bakplåt x2 - Fot x4 - Fallskyddsfäste x1 - Mekaniskt barnlås x1 - Bruksanvisning

Information för hushållsugnar

Modellidentifiering: 1036185 / FSOINDBK1

	Symbol	Värde	Enhet
Typ av ugn	Elektrisk ugn kombinerad på spishäll (elspis)		
Apparatens massa	M	55	Kg
Antal hålrum	-	1	-
Värmekälla per hålrum (el eller gas)	-	Elektricitet	-
Volym per hålrum	V	70	L
Energiförbrukning (elektricitet) som krävs för att värma en standardiserad last i en hållighet i en elektrisk uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per hållighet (elektrisk slutenergi)	EC elektrisk hålrum	1.10	kWh/cykel
Energiförbrukning som krävs för att värma upp en standardiserad belastning i ett hålrum i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i fläkt drift per hållighet (elektrisk slutenergi)	EC elektrisk hålrum	0.67	kWh/cykel
Energieffektivitetsindex per hålrum	EEl-hålrum	79.8	-
Energieffektivitetsklass	-	A+	-
Ström i avstängt läge	Po	Nej	W
Period för automatisk avstängning	T	Nej	Minut
Ström i standbyläge	Ps	0.8	W
Gå in i standbyläge automatiskt	T	20	Minut

Information för elektriska hällar för hushållsbruk

Modellidentifiering: 1036185 / FSOINDBK1

	Symbol	Värde	Enhet
Typ av spishäll	Induktion		
Antal kokzoner och/eller ytor	-	4	-
Uppvärmningsteknik (induktionskokzoner och kokytor, strålande kokzoner, solida plattor)	-	Induktionskokzoner	-
För cirkulära kokzoner eller yta: diameter på användbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundad till närmaste 5 mm	Ø	A/C:15 B/D:18	cm
För icke-cirkulära kokzoner eller ytor: längd och bredd på användbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon eller yta, avrundad till närmaste 5 mm	L W	-	cm
Energiförbrukning per kokzon eller yta beräknad per kg	EC elektrisk matlagning	-	Wh/kg
Energiförbrukning för hällen beräknad per kg	EC elektrisk spishäll	195	Wh/kg

ÖVRIGT

	Den här manualen innehåller inga garantier eller andra typer av utfästelser. All information i manualen, inklusive tekniska data, bilder och texter, är endast exempel och används i referenssyfte. NetOnNet AB förbehåller sig rätten att uppdatera innehållet i manualen utan föregående meddelande.
	NetOnNet AB äger upphovsrätten till den här manualen. Inga delar av manualen får ändras, kopieras eller överföras utan skriftligt tillstånd från NetOnNet AB.
	CE-märket finns på produkten och i manualen för att visa att den uppfyller de europeiska säkerhets- och elektromagnetiska kraven. Denna produkt är tillverkad enligt gällande regler för elektromagnetiska fält, vilket innebär att den är säker att använda så länge säkerhetsanvisningarna följs. Produkten är tillverkad enligt gällande EU-lagstiftning, som begränsar användning av skadliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter.
	Denna produkt och alla tillbehör förutom batterier följer WEEE-direktivet om återvinning. Vänligen återvinn allt material från produkten enligt de lokala regler som råder där du bor. Batterier får aldrig slängas eller eldas utan ska istället tas hand om enligt dina lokala regler om kemiskt avfall.
	Den här produktens förpackningsmaterial är återvinningsbart och kan återanvändas. Återvinn materialet i enlighet med dina lokala återvinningsbestämmelser.
	Denna symbol indikerar att materialet som används i produkten är säkert för kontakt med livsmedel.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER



Les brukerhåndboken før bruk.



FORSIKTIG
RISIKO FOR ELEKTRISK STØT
IKKE ÅPNE



- **ADVARSEL:** For å redusere risikoen for brann eller elektrisk støt, må du ikke utsette dette apparatet for regn eller fuktighet.
- Ikke fjern dekselet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilstrekkelig tilsyn eller instruksjoner om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte, og hvis de forstår farene som er forbundet med bruken.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet.
- Hvis strø姆ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceverksted eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- **FORSIKTIG:** Varme overflater! Overflaten vil forbli varm i en periode etter bruk fra varmeområdet. For å unngå skader (forbrenning) må du ikke berøre varmeområdet.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Apparatet blir varmt under bruk. Vær forsiktig slik at du unngår å berøre varmeelementene inne i ovnen.
- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn bør holdes på avstand.
- Ikke bruk sterke slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da de kan skrape opp overflaten og føre til at glasset knuses.
- Ikke bruk damprenser til å rengjøre noen deler av ovnen.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på



- platetoppens overflate, da de kan bli varme.
- Etter bruk må du slå av kokeelementet ved hjelp av kontrollen, og ikke stole på grytedektoren.
- **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er slått av før du skifter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Apparatet er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- **Fare for brann:** Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- **FORSIKTIG:** Kokeprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Uovervåket matlaging på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann.
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppheting.
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppheting.
- **FORSIKTIG:** Mulighet for vipping.
- **ADVARSEL:** Toppesikring. For å forhindre at apparatet tipper, må dette stabiliseringsmidlet installeres. Se instruksjonene for installasjon.



Andre advarsler:

- Åpningene og spaltene som brukes til ventilasjon og varmespredning på baksiden og under kontrollpanelet, må aldri dekkes til.
- Brukeren må ikke bytte ut forsyningskabelen til dette apparatet. Ved skade på eller utskifting av kabelen må man alltid kontakte et servicesenter som er autorisert av selgeren.
- Ved bruk av elektriske apparater må en rekke grunnleggende regler følges. Følgende er spesielt viktige:
 - Ikke ta på apparatet når du har våte hender eller føtter.
 - Ikke bruk apparatet uten at føttene er montert.
 - La aldri nettkabelen strekkes, trekkes eller skades hvis komfyren flyttes for rengjøring eller lignende. Ikke bruk komfyren hvis nettkabelen er skadet; kontakt en kvalifisert elektriker.
 - Ikke la barn eller personer som ikke er kjent med komfyren, bruke den uten tilsyn.

- For å unngå utilsiktet søl må du ikke bruke kokekar med ujevn eller deformert bunn på brennerne eller på de elektriske platene.
- Bruk aldri brennbare væsker som alkohol, bensin osv. i nærheten av apparatet når det er i bruk.
- Når apparatet er i bruk, blir varmeelementene og enkelte deler av ovnsdøren ekstremt varme. Sørg for at du ikke berører dem, og hold barn på god avstand.
- Ikke dekk innsiden av ovnen med folie, da dette kan føre til overoppheting av apparatet.
- Ikke la noen sitte eller stå på apparatet.
- Ikke fjern tilbehør mens ovnen er varm
- Ikke varm opp uåpnede matvarer eller beholdere, da trykket kan bygge seg opp og føre til at de sprekker.
- Ikke oppbevar kjemikalier/matrester eller beholdere under trykk i eller på apparatet, eller i nærheten av apparatet.
- Ikke plasser brennbare gjenstander eller plastgjenstander på eller i nærheten av apparatet.
- Ikke fyll stekepannen med mer enn 1/3 olje når du steker, og ikke bruk lokk.
- Ikke bruk dette apparatet som romoppvarmer.
- Ikke bruk grillristen/risten til å varme opp retter.
- Ikke tørk av platetoppen eller noe på ovnsdøren.
- Ikke installer apparatet ved siden av gardiner eller andre myke møbler.
- Ikke lag mat direkte på koketoppens overflate uten kjøkkenutstyr, da dette vil føre til skader på koketoppens overflate.
- Ikke bruk platetoppen som benkeplate, da dette kan skade den glatte overflaten på platetoppen.
- Ikke dra eller skyv redskaper på overflaten av platetoppen, da dette kan forårsake riper i overflaten.
- Ikke la kokekaret komme utenfor kokesonen.
- Ikke la redskaper, mat eller brennbare gjenstander ligge på platetoppen når den ikke er i bruk.
- Ikke plasser aluminiums- eller plastfolie eller plastbeholdere på platetoppen.
- Ikke la kokeplatene eller kokeområdene være slått PÅ med mindre de er i bruk. Vi anbefaler ikke å plassere store gryter eller fiskekjeler på tvers av to varmeområder.
- Ikke la redskaper delvis dekke de oppvarmede områdene. Sørg alltid for at de er plassert sentralt over de oppvarmede områdene og har samme diameter som det oppvarmede området som brukes.
- Overflaten på en oppbevaringsskuff kan bli varm.
- Etter at du har fjernet emballasjen, må du kontrollere at apparatet ikke

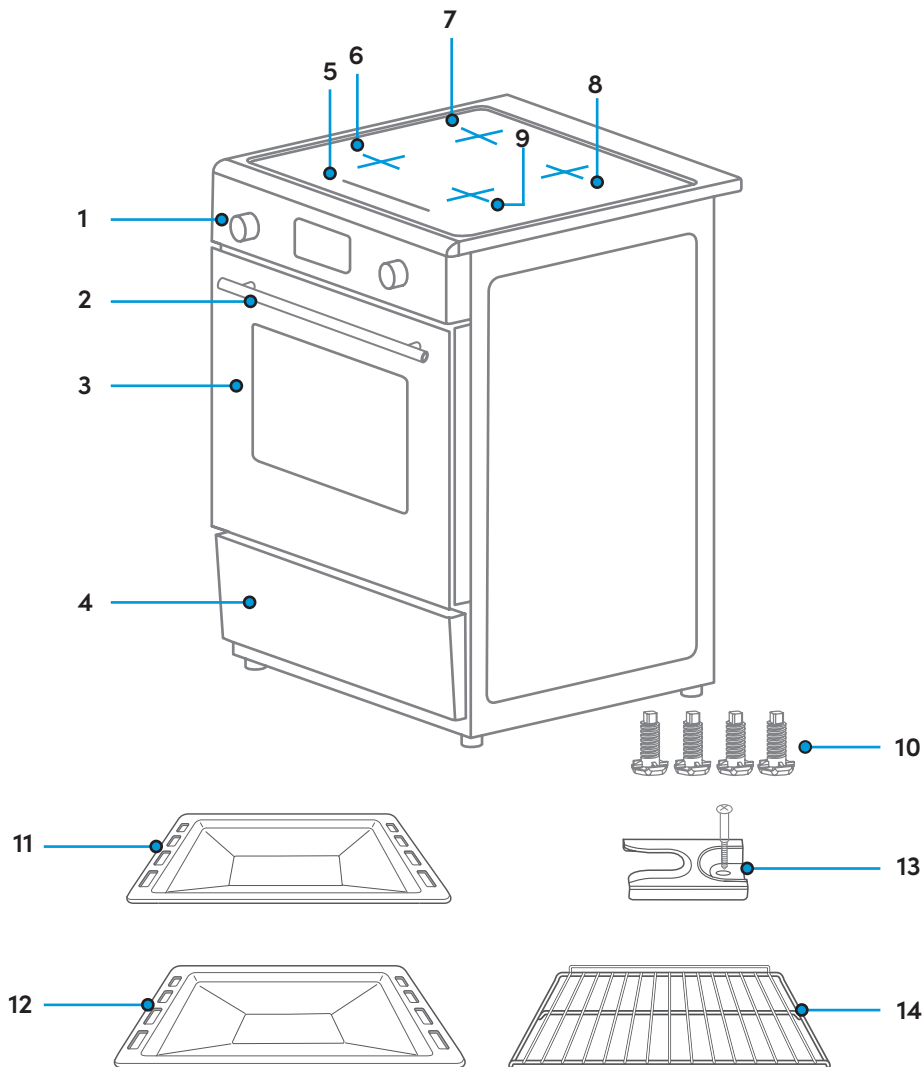
er skadet. Hvis du er i tvil, skal du ikke bruke apparatet, men kontakte nærmeste servicesenter i butikken der du kjøpte apparatet.

- Oppbevar emballasjedeler (plastposer, isopor, spiker osv.) utilgjengelig for barn, da de utgjør en potensiell farekilde.
- Apparatet må kun installeres av en kvalifisert person i samsvar med instruksjonene som følger med. Produsenten fraskriver seg alt ansvar for feilaktig installasjon som kan føre til skader på personer, dyr og eiendom.
- Den elektriske sikkerheten til dette apparatet kan bare garanteres hvis komfyren er korrekt og effektivt jordnet, i samsvar med gjeldende forskrifter om elektrisk sikkerhet. Sørg alltid for at jordingen er effektiv; hvis du er i tvil, må du kontakte en kvalifisert elektriker for å kontrollere systemet. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes et system som ikke er jordnet.
- Kontroller at den elektriske kapasiteten til systemet og stikkontaktene tåler den maksimale effekten til platetoppen, slik det er angitt på merkelappen. Hvis du er i tvil, må du kontakte en kvalifisert tekniker.
- Det kan oppstå en ubehagelig lukt ved første gangs bruk, som forsvinner etter en tids bruk.
- Når komfyren tas i bruk for første gang, må du sørge for at rommet er godt ventilert (f.eks. åpne et vindu eller bruk en avtrekksvifte), og at personer som kan være følsomme for lukten, unngår all røyk. Det anbefales at eventuelle kjæledyr fjernes fra rommet inntil lukten har opphørt. Lukten skyldes midlertidig overflatebehandling av ovnsfôr og -elementer, samt eventuell fuktighet som absorberes av isolasjonen.
- Sørg for at apparatet er slått av før vedlikehold, ved å slå av hovedbryterne og vri alle knotter til "OFF"-posisjon.
- Brukeren må ikke bytte ut tilførselskabelen til dette apparatet. Ved skade på eller utskifting av kabelen må du alltid kontakte et servicesenter som er autorisert av selgeren.
- Dette apparatet må bare brukes til det formålet det er konstruert for.
- All annen bruk anses som feilaktig og følgerig farlig. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som oppstår som følge av feilaktig og uansvarlig bruk.
- Slå alltid av strømmen til komfyren og la den kjøle seg ned før du utfører rengjøring osv.
- Vær spesielt forsiktig ved bruk av stekepanner o.l. for å unngå sprut eller søl av varm olje. De må ikke brukes uten tilsyn, da overopphetet olje kan koke over og antennes.
- Deler av dette apparatet, kokeflater, holder på varmen i lang tid etter at de er slått av. Vær derfor forsiktig når du berører disse områdene før de er helt avkjølt.

- Sørg for at knottene står i "OFF"-stilling når apparatet ikke er i bruk. Sørg også for at alle potensielt farlige deler av apparatet er trygge, spesielt for barn som kan leke med apparatet.
- Minste tverrsnittsareal for tofasett elektrisk kabel er 4,0 mm.
- Døren må være lukket når grillfunksjonen brukes.
- Slå av kontrollene når du er ferdig med å lage mat og når de ikke er i bruk.
- Hold avstand når du åpner ovnsdøren, slik at eventuell damp- eller varmeutvikling kan spre seg. Bruk tørre stekehansker av god kvalitet når du tar ut gjenstander fra ovnen/grillen.
- Plasser kasseroller sentralt over induksjonssonene for å sikre at håndtakene holdes borte fra kanten av platetoppen og ikke kan bli oppvarmet av andre induksjonssoner.
- Vær forsiktig for å unngå å brenne deg på varmen/dampen når du bruker kontrollene.
- Slå av strømtilførselen før rengjøring, og la apparatet avkjøles.
- Kontroller at hyllene står i riktig posisjon før du slår på ovnen.
- Vær forsiktig når du tar ut gjenstander fra grillhyllene når den nedre delen av ovnen er slått på, da innholdet kan være varmt.
- Hold apparatet rent, da opphopning av fett eller fett fra matlaging kan forårsake brann.
- Følg de grunnleggende prinsippene for håndtering av mat og hygiene for å forhindre bakterievekst.
- Hold ventilasjonsåpningene frie for hindringer.
- Overlat service til en kvalifisert servicetekniker.
- Pass på at du ikke berører varmeelementene inne i ovnen, da ovnen blir varm under bruk.
- **ADVARSEL:** Før du får tilgang til klemmene, må alle forsyningskretser være frakoblet.
- **ADVARSEL:** Ved bruk av enfasetilkobling må sikringen være på minst 43 A, ellers vil den utløses ved bruk av flere funksjoner under full belastning.

OVERSIKT

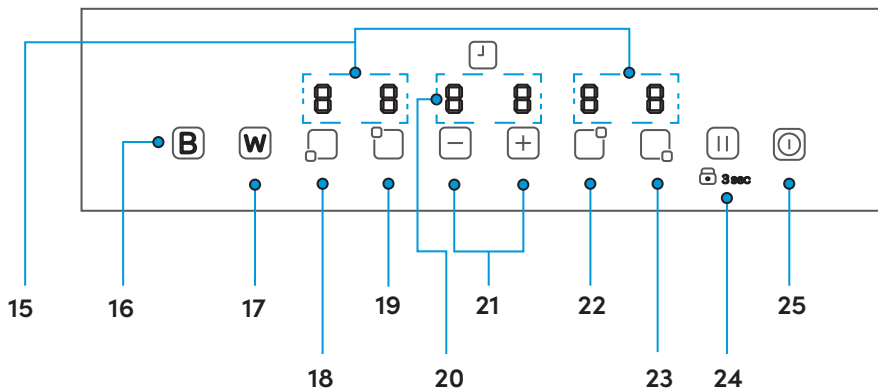
- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Ovnens kontrollpanel | 8. Sone C |
| 2. Dørhåndtak | 9. Sone D |
| 3. Ovnsdør | 10. Fot x 4 |
| 4. Skyvbar skuff | 11. Grunt bakebrett |
| 5. Kontrollpanel for komfyr | 12. Dypt bakebrett |
| 6. Sone A | 13. Anti-tip brakett |
| 7. Sone B | 14. Stativ |



Kontrollpanel for kokeplate:

15. Gir
16. Boost
17. Timer
18. Sone A
19. Sone B

20. Tidsvisning
21. +/-
22. Sone C
23. Sone D
24. Lås
25. På/Av



Ovnens kontrollpanel:

26. Display

27. Knapp for modus

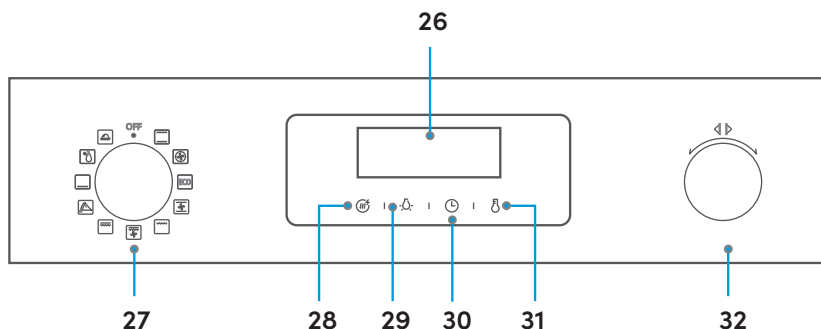
28. Taste for forvarming

29. Lampe-tast

30. Timer-tast

31. Temperaturtast

32. Justeringsknapp



Ikon	Beskrivelse
	De øvre og nedre varmeelementene arbeider sammen for å gi konveksjonssteking.
	I konveksjonsmodus slår viften seg på automatisk for å gi jevn varme for baking i ett eller flere lag. Dette er spesielt egnet for baking av mat som krever jevn farging.
	For energibesparende matlaging.
	Kombinasjonen av vifte og varmeelementene øverst og nederst gir jevnere varmeinntrengning og farge, først og fremst for tilberedning av kjøtt.
	Det indre grillelementet slås av og på for å opprettholde temperaturen. Kan brukes til å tilberede en liten mengde mat.
	Strålevarmeelementet og det øverste varmeelementet fungerer med vifte.
	Strålevarmeelementet og det øverste varmeelementet fungerer.
	Forhåndsinnstilt program for baking av pizza (temperatur er standard på 165°C timeren må stilles inn manuelt)
	Oppvarming skjer ved hjelp av varmerør i bunnen av ovnen. Brukes hovedsakelig til å holde varmen og farging av maten.
	Luftsirkulasjonen ved romtemperatur gjør det mulig å tine frossen mat raskere frossen mat (uten bruk av varme).
	Forhåndsinnstilt program for deig eller yoghurt (temperaturen er som standard på 40°C, timeren må stilles inn manuelt).
OFF	Slå av ovnen.

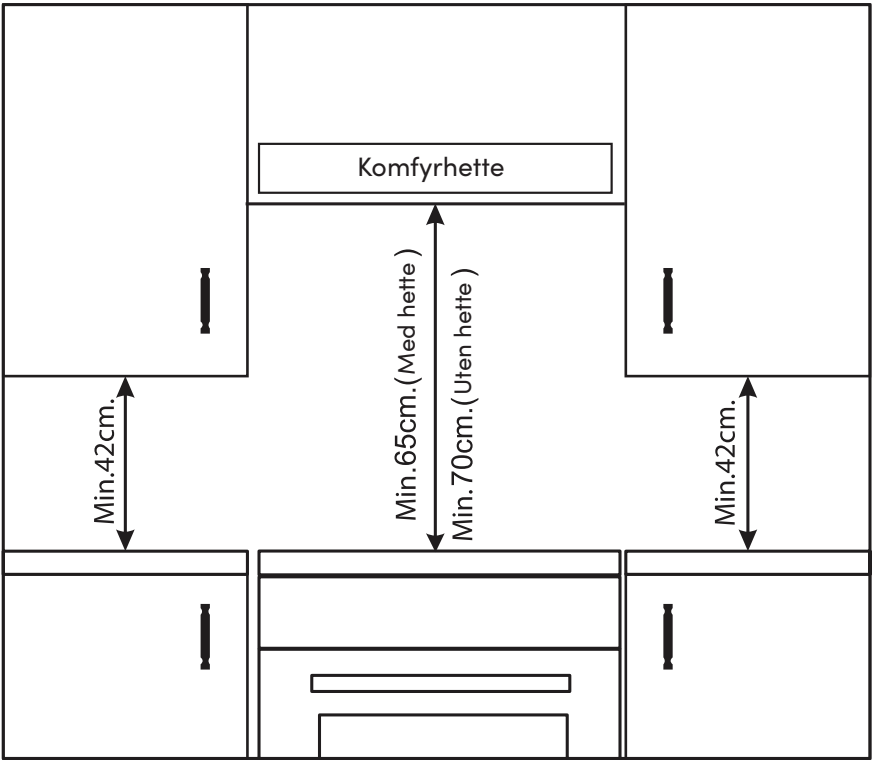
BRUK

PRODUKTINSTALLASJON

Installasjon av stekeovnen

- Følgende instruksjoner bør leses av en kvalifisert tekniker for å sikre at apparatet installeres, reguleres og vedlikeholdes teknisk korrekt i samsvar med gjeldende forskrifter.
 - **Dette er viktig:** Husk å koble apparatet fra strømmettet ved å slå av strømmen før du regulerer apparatet eller utfører vedlikeholdsarbeid.
 - Platetoppen skal aldri installeres i nærheten av en dør. Personer som åpner eller lukker døren, kan komme i kontakt med gryter eller panner som kokes på platetoppen. Dette apparatet må kun installeres og brukes i permanent ventilerte rom.
1. Vær forsiktig når du pakker ut og installerer apparatet. Skarpe kanter kan forårsake ulykker.
Ovnen er tung, og du må være forsiktig når du flytter den. Sørg for at alt emballasjemateriale er fjernet før ovnen tas i bruk.
Pakk ut ovnen fra kartongen, kontroller og forsikre deg om at den ikke er skadet på noen måte. Hvis du er i tvil, må du ikke bruke den, men kontakte servicesenteret eller der du kjøpte ovnen.
 2. Ovnen er konstruert for å passe mellom kjøkkenskap. Det er kun nødvendig med tilstrekkelig plass på hver side for å kunne ta ut komfyren for service. Den kan brukes med skap på den ene siden eller på begge sider, samt i et hjørne. Den kan også brukes frittstående..
 3. Apparatene kan installeres ved siden av møbler som ikke er høyere enn toppen av koketoppene. Hvis komfyren plasseres inntil vegger eller sider på tilstøtende skap, må disse tåle en temperaturstigning på 50 °C over romtemperaturen. Følgende forholdsregler må følges for at komfyren skal kunne installeres på riktig måte:
 - Komfyren kan plasseres på et kjøkken, i en spisestue eller i en sengestue, men ikke på et bad eller i et dusjrom.
 - Kjøkkenskap som er montert ved siden av komfyren, og som er høyere enn toppen av platetoppene, må plasseres minst 20 cm fra kanten av platetoppene.
 - Hetter må installeres i henhold til kravene i installasjonshåndboken for selve hetten, og i alle tilfeller med en minimumsavstand på 65 cm.
 - Plasser overskapene ved siden av hetten i en høyde på minst 42 cm fra platetoppene.
 - Hettene må installeres i henhold til kravene i hettehåndboken. Hvis komfyren installeres under et overskap, skal dette plasseres minst 70 cm fra platetoppene.
 - Utsparingen for komfyrskapet skal ha de målene som er angitt i "Installasjonsskjema".
 - Veggen som kommer i kontakt med komfyrens bakside, må være av flammesikkert materiale.

Installasjonsskjema

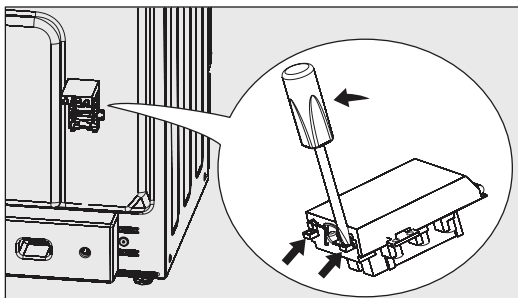


Elektrisk tilkobling

- Ovnens er konstruert uten strømtilførselskabel. Ovnens er konstruert for å fungere med de elektriske dataene som er angitt på typeskiltet: 220-240 V AC, 50-60 Hz.
- Ovnens kan bare kobles til strømmettet etter at du har fjernet bakpanelet på selve ovnen med en skrutrekker. Følgende installasjonsprosedyre må utføres av en kvalifisert elektriker.

ADVARSEL! Dette apparatet må være jordnet.

1. Åpne klemmekortet ved å stikke en skrutrekker inn i sidetappene på strømkodedekselet. Bruk skrutrekkeren som en spak ved å trykke den ned for å åpne dekslet.
2. Koble til strømmen som vist i "Diagram for tilkoblingsledning".
3. Fest strømkabelen med klemmen, og lukk dekslet til klemmekortet.



Merk: Den røde strømindikatoren på kontrollpanelet vil lyse når den er koblet til strøm.

Diagram over tilkoblingsledning

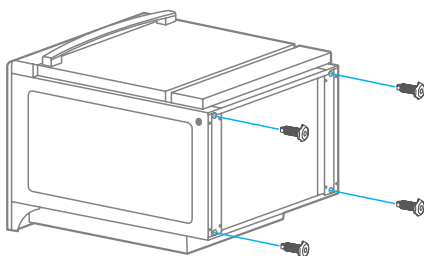
220-240~	380-415V~ 3N~
3G 4.0mm ² or 3G 6.0mm ² HO5RR-F HO5RN-F HO7RN-F	5G 2.5mm ² HO5RR-F HO5RN-F HO7RN-F
L, L1, L2, L3=Phase, N=Neutral, PE=Earth	

Installasjon av foten

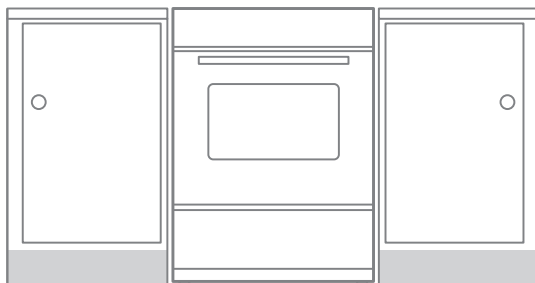
1. Installasjonsprosessen bør utføres av minst to personer iført ripebestandige hansker.



2. Før bruk, installer de 4 føttene til bunnen av apparatet ved å rotere.

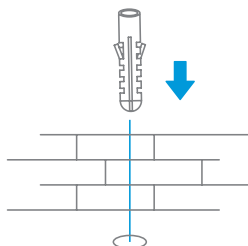
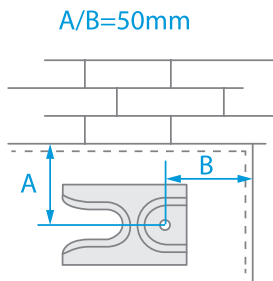


3. Juster føttene i henhold til høyden på kjøkkenbenken og sørg for at de er på samme nivå.

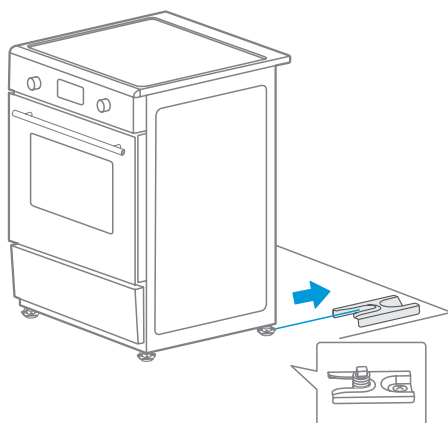
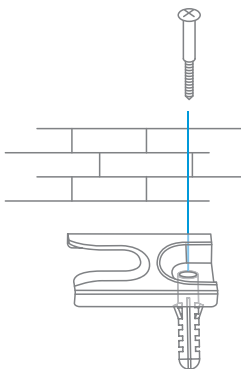


Installasjon av tippesikringsbrakett

1. Bestem plasseringen av pinnehullet.
2. Lag et passende hull i bakken og sett inn pinnen.

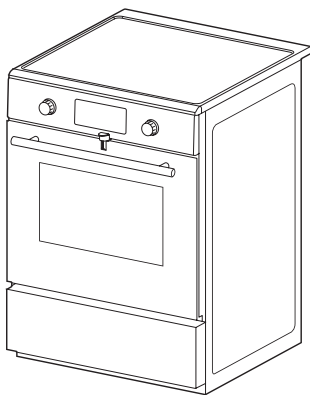
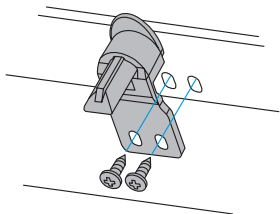


3. Rett inn tippesikringsbraketten med tapphullene, og fest den med skruen.
4. Fest den ene ene foten på baksiden av ovnen i braketten.



Installasjon av mekanisk barnesikring

- Innrett barnesikringen med hullene i stiften, og skru den fast med skruer.

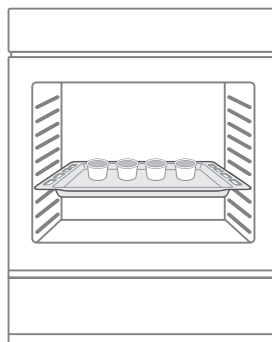
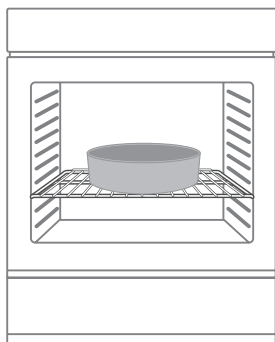
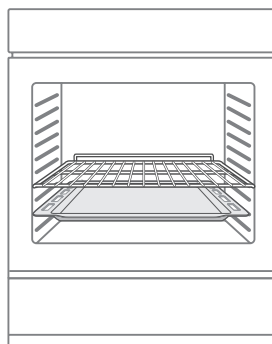
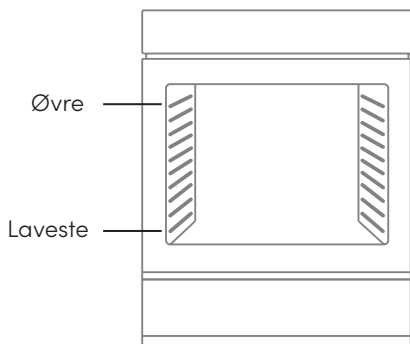


FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Rengjør ovnen og tilbehøret før du bruker produktet for første gang. Fjern beskyttelsesdelene fra ovnsens emballasje Fjern alt tilbehør (f.eks. stekebrett, stativer, skum osv.) fra hulrommet.
2. Rengjør tilbehøret grundig med såpevann og en klut eller myk børste.
3. Tørk av ovnsrommet og ovnsoverflatene med en myk, fuktig klut.
4. For å unngå brann, må du sørge for at hulrommet er fritt for gjenværende emballasjematerialer og tilbehør når du bruker det for første gang.
5. Sørg for god ventilasjon på kjøkkenet (åpne kjøkkenhetten og vinduene) når du bruker apparatet for første gang. Hold barn og kjæledyr ute av kjøkkenet i denne perioden, og hold dørene til tilstøtende rom lukket.
6. For å fjerne lukten av nye produkter, kjør produktet på følgende måte:

Ovnsmodus	Temperatur	Tid
	250°C	0.5 hour

7. Plasser stativet og stekebrettet mellom det øverste og det nederste nivået. Når de skal brukes sammen, plasserer du stekebrettet under stativet.



OVEN-FUNKSJON

Still inn klokken:

1. Trykk én gang på ⌚-tasten i standby-tilstand.
2. Vri justeringsknappen for å justere timesifferet.
3. Trykk på ⌚-tasten, minutsifferet blinker.
4. Drei justeringsknappen for å justere minutsifferet.
5. Trykk på ⌚-tasten for å fullføre klokkeinnstillingen.

Start raskt:

1. Vri modusknappen for å velge ovnsmodus.
2. Vri justeringsknappen for å justere temperaturen.
3. Etter tilberedning, vri knottene tilbake til "OFF" eller "< >" posisjon.

Start med timerfunksjonen:

1. Vri modusknappen for å velge ovnsmodus.
2. Drei justeringsknappen for å justere temperaturen.
3. Trykk på ⌚-tasten for å gå til tidsinnstillingsmodus.
4. Drei justeringsknappen for å justere steketiden. Vent i 5 sekunder, og tilberedningen starter automatisk.
5. Hvis forvarming er nødvendig, trykker du på ⌚-tasten innen 4 sekunder etter at steketiden og temperaturen er stilt inn, og den starter automatisk tilberedningen etter 5 sekunders forsinkelse. Forvarmingen avsluttes automatisk når ovnstemperaturen er nådd til temperaturinnstillingen, og deretter starter tilberedningsprosessen automatisk basert på timerinnstillingen.

Merk: Forvarmingsfunksjonen støttes ikke for bruk under programmene Tining, Deiggjæring og ECO-modus.

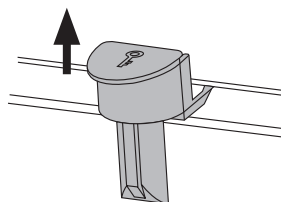
6. Når timeren er utløpt, høres et pip fem ganger, og apparatet går i standby-modus.
7. Etter tilberedning, vri knottene tilbake til "OFF" eller "< >" posisjon.
8. Merknader:
 - Under tilberedningen kan du justere tiden ved å trykke på ⌚-tasten og temperaturen ved å trykke på ⌚-tasten.
 - Bruk varmeisolerende hansker når du tar ut mat eller tilbehør etter tilberedning.
 - Ikke flytt apparatet under tilberedningen.
 - Når du er ferdig med matlagingen, vrir du kontrollknappen tilbake til av-posisjon.
 - Ovn og platetopp kan brukes samtidig.

Lampefunksjon:

- Trykk på ⌚-tasten for å slå på eller av lampen.

Mekanisk barnesikring:

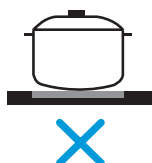
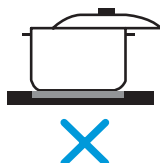
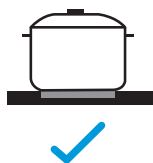
1. Løft låsen og hold den der for å frigjøre låsen. Åpne døren med den andre hånden.
2. Den mekaniske barnesikringen låses automatisk når døren lukkes.



HOB FUNKSJON

Velg en passende panne:

1. Sjekk om kokekaret ditt er egnet for bruk på koketoppen.
 - Beveg en magnet mot bunnen av pannen. Hvis den tiltrekkes, er pannen egnet for induksjon.
 - Ha litt vann i gryten og begynn å arbeide. Hvis vannet kan varmes opp, er gryten egnet.
 - Kokekar laget av følgende materialer er egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.
 - Ikke bruk kokekar med takkede kanter eller buet bunn.
2. Sørg for at bunnen på pannen er glatt, ligger flatt mot glasset og har samme størrelse som kokesonen. Bruk panner med en diameter som er like stor som grafikken til den valgte sonen. Ved å bruke en gryte som er litt bredere, vil energien utnyttes maksimalt. Gryter som er mindre enn 140 mm kan ikke oppdages av platetoppen.
3. Sentrer alltid pannen på kokesonen.

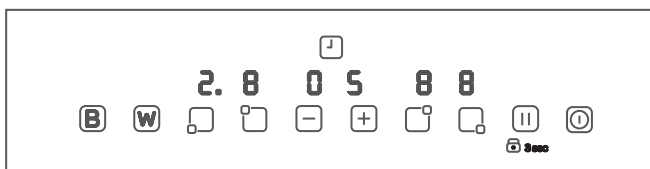


Manuell modus

1. Trykk og hold inne  tasten i lang tid, og “-” vises for å indikere at maskinen er slått på.
2. Sett komfyren i varmesonen.
3. Velg en varmesone (alle varmesoner kan velges .
4. Trykk på “+/-”-tasten for å justere oppvarmingsgiret 1-9 (jo større tall, desto høyere effekt).
5. Begynn å arbeide når girsifferet blinker, eller trykk på  tasten igjen for å bekrefte starten.
6. Trykk på  tasten for å fullføre tilberedningen. Eller trykk på tasten og still inn oppvarmingsgiret på 0.

Automatisk tilberedning

1. Trykk og hold inne **(I)** tasten i lang tid, og “-” vises for å indikere at maskinen er slått på.
2. Sett komfyren i varmesonen.
3. Velg en varmesone (alle varmesoner kan velges **[] [] [] []**).
4. Trykk på “ +/- ”-tasten for å justere varmegiret 1-9 (jo større tall, desto høyere effekt).
5. Når tallet for oppvarmingsgiret blinker, trykker du på **(W)** tasten for å stille inn timeren, tidstallet blinker.
6. Trykk på “ +/- ”-tasten for å justere tiden. Et langt trykk på “ +/- ”-tasten kan øke tiden med 10 minutter. Ved å trykke kort på “ +/- ”-tasten kan du øke tiden med 1 minutt. Tidsinnstillingsområdet er 0-99 minutter.
7. Når koketiden er i gang, vises det en rød prikk sammen med effektnivåssifferet, noe som betyr at denne kokesonen er i koketiden.



8. Timeren for de fire kokesonene på induksjonstoppen kan stilles inn individuelt. Den korteste gjenværende tiden vises (to sifre), og det tilsvarende effektsifferet for kokesonen vil blinke.
9. Når timeren går ut, høres 1 pipetone.
10. Trykk på **(B)** tasten for å gå til hurtigkoking, som vises som “P”.
11. Trykk på **(I)** tasten for å fullføre tilberedningen. Eller trykk på **[] [] [] []** tasten og juster varmegiret til 0.

Komfyralarmfunksjon

1. Trykk på **(W)** tasten for å aktivere alarmfunksjonen når koketiden er over, tidstallet blinker. Trykk på “ +/- ”-tasten for å stille inn alarmtimeren.
2. Når alarmtimeren går ut, høres en 30 sekunder lang lydalarm.
3. Hvis du vil slå av alarmen, stiller du alarmtimeren til “0” når som helst.

Rask tilberedning (manuell)

1. Hold  tasten inne i lang tid, og “-” vises i displayet for å indikere at maskinen er slått på.
2. Sett komfyren i varmesonen.
3. Velg en varmesone (alle varmesoner kan velges ).
4. Trykk på “ +/- ”-tasten for å justere varmegiret 1-9 (jo større tall, desto høyere effekt).
5. Trykk på  tasten for å gå til hurtigkoking, som vises som “P”.
6. Trykk på  tasten for å fullføre tilberedningen. Eller trykk på  tasten og juster varmegiret til 0.

Rask tilberedning (automatisk)

1. Hold  tasten inne i lang tid, og “-” vises i displayet for å indikere at maskinen er slått på.
2. Sett komfyren i varmesonen.
3. Velg en varmesone (alle varmesoner kan velges ).
4. Trykk på “ +/- ”-tasten for å justere varmegiret 1-9 (jo større tall, desto høyere effekt).
5. Når tallet for oppvarmingsgiret blinker, trykker du på  tasten , og tidstallet blinker.
6. Trykk på “ +/- ”-tasten for å justere tiden. Et langt trykk på “ +/- ”-tasten kan øke tiden med 10 minutter. Ved å trykke kort på “ +/- ”-tasten kan du øke tiden med 1 minutt. Timerområdet er 0-99 minutter.

Trykk på  tasten for å gå til hurtigkoking, som vises som “P”.

Merknader:

- Uten noen operasjon vil den automatisk gå inn i avstengningstilstand etter 1 minutt.
- Boost-modus kan styrke ildkraften, og ildkraften varer i 5 minutter.
- Trykk lenge på  tasten for å veksle mellom boost-modus og normal modus.
- Hvis det ikke er angitt noen tid for oppvarmingsområdet, er standard timertid som vist nedenfor.

Oppvarmingsutstyr	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard tidsinnstilling (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Digital barnesikring for koketoppfunksjon:

- Trykk lenge på  tasten i 3 sekunder for å gå inn i barnesikringsmodus.
- Trykk lenge på tasten igjen i 3 sekunder for å gå ut av barnesikringsmodus.

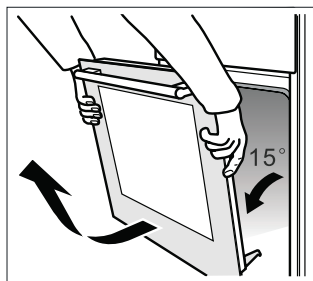
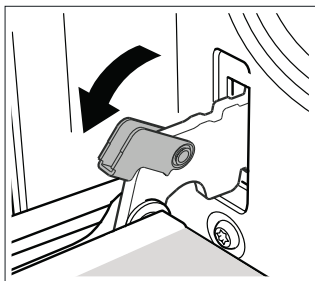
VEDLIKEHOLD

Rengjøring:

1. Koble fra strømforsyningen før hver rengjøring. For å sikre apparatets levetid bør det rengjøres ofte og grundig.
2. Etter at ovnen er helt avkjølt, fjerner du tilbehøret, vasker og tørker den med varmt såpevann.
3. Vask ovnen innvendig med varmt såpevann og tørk av med en fuktig klut.
4. La døren stå åpen til innsiden er tørr, og sett deretter inn tilbehøret i ovnen.
5. Du bør regelmessig tørke av kontrollpanelet på ovnsdøren og ovnssidene med en myk klut og et mildt flytende vaskemiddel, da sølte væsker kan skade emaljen.
6. Vask emaljerte eller forkrommede deler av ovnen med varmt såpevann eller med ikke-slipende rengjøringsmidler.
7. Merknader:
 - For å unngå at søl eller matrester brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne, må du rengjøre ovnen etter hver bruk.
 - Ikke bruk skureputer til å rengjøre ovnen innvendig, da dette kan fjerne emaljen, noe som vil påvirke ovnens effektivitet.
 - Ikke bruk sterke, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da de kan skrape opp overflaten og føre til at glasset knuses.
 - Bruk aldri skureputer til å rengjøre emaljerte, forkrommede eller rustfrie ståloverflater.
 - Når du bruker rengjøringsmidler for rustfritt stål, må du unngå å rengjøre bokstaver eller symboler, da de kan bli skadet.

Ta av døren for bedre rengjøring:

1. Åpne døren helt.
2. Løft låsen på begge hengslene.
3. Løft døren litt som om den skulle lukkes, og trekk den deretter bort fra ovnen med begge hender som støtter døren.



4. For å sette døren på plass igjen, hold døren i åpen stilling og sett låsene på begge hengslene tilbake på plass. Åpne og lukk døren for å kontrollere at den er riktig montert.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Kan ikke starte	Strømmen er ikke tilkoblet.	Koble til strømforsyningen.
	Hovedstrømbryteren er ikke ikke slått på.	Slå på strømbryteren.
	Ovnsdøren er ikke lukket.	Lukk ovnsdøren.
Lampen slår seg ikke på	Lampen er ødelagt.	Skift ut en ny lampe. Hvis den fortsatt ikke slår seg på, kontakt forhandleren.
Har en skarp lukt eller røyk	Det er normalt ved første gangs bruk.	/
Maten er ikke tilberedt	Temperaturen er for lav	Bruk en høyere temperatur.
	Matportionen er for stor	Tilbered maten i mindre biter eller forlenge tilberedningstiden.
Maten er brent eller ujevn	Temperaturen er stilt inn for høy eller oppvarmingstiden er for lang.	Juster tilberedningstemperaturen temperaturen eller tiden.
	Maten er for nær varmerøret.	Juster plasseringslagene av tilbehør.
Viften sluttet ikke å fungere etter at oppvarmingen ble stoppet	Vifteforsinkelser blåser for varmespredning.	Ingen bearbeiding er nødvendig.
Kode på displayet 	Matlagingsutstyret er ikke egnet.	Velg riktig redskap.
Visningskode E01	Sensoren er unormal.	Vri knotten til den opprinnelige utgangsposisjon, slå av strømforsyningen strømforsyningen, og koble deretter til igjen strømforsyningen igjen.
Visningskode E04	Deteksjonen har ikke mottatt kommunikasjonsdata i 5 sammenhengende sekunder.	Vri knotten til utgangsposisjon, slå av utgangsposisjon, slå av strømforsyningen strømforsyningen, og koble deretter til strømforsyningen igjen.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Visningskode E1	Feil på temperatursensoren til den keramiske platen – åpen krets.	Kontakt kvalifisert serviceperson.
Visningskode E2	Feil på temperatursensoren til den keramiske platen – kortslutning.	
Visningskode Eb	Feil på temperatursensoren til den keramiske platen.	
Visningskode E3	Høy temperatur på keramisk platesensor.	Vent til temperaturen på den keramiske platen går tilbake til normal. Trykk på strømknappen for å starte enheten på nytt.
Visningskode E4	Temperatursensor for IGBT-feil – åpen krets.	Kontakt kvalifisert serviceperson.
Visningskode E5	Temperatursensor for IGBT-feil – kortslutning.	
Visningskode E6	Høy temperatur på IGBT (isolert ga-te bipolar transistor).	Vent til temperaturen på IGBT går tilbake til normal. Trykk på strømknappen for å starte enheten på nytt. Kontroller om viften går jevnt. Hvis ikke, bytt ut viften.
Visningskode E7	Forsyningsspenningen er under nominell spenning.	Sjekk om strømforsyningen er normal.
Visningskode E8	Forsyningsspenningen er over nominell spenning.	Slå på strømmen etter at strømforsyningen er normal.
Visningskode U1	Kommunikasjons feil.	Sett inn kontakten mellom skjermkortet og strømkortet igjen. Bytt ut strømkortet eller skjermkortet.

SPESIFIKASJONER

Modellnavn	FSOINDBK1
Strømforsyning / 1-fase eller 3-fase	220-240V AC / 380-415V 3N~, 50Hz
Maks. effekt	9400W (Oven: 3200W, Hob: 6200W / Boost - 7000W)
Beskyttelsesklassifisering	Class I
Energiklasse	A+
Kokeplate Størrelse	A/C=150mm, B/D=180mm
Kokeplate Strømfordeling	A/C: 1300W, Boost - 1500W B/D: 1800W, Boost - 2000W Boost: 2000W+1500W+2000W+1500W=7000W
Effektfordeling i ovn	Lampe: 25W Avriming: 60W Grillvarmeelement: 2000W Bunnvarmeelement: 1100W Konveksjonsvarmeelement: 2050W Topp- og grillvarmeelement + vifte: 3000W Topp- og grillvarmeelement: 2950W Topp- og bunnvarmeelement + vifte: 2100W Topp- og bunnvarmeelement: 2050W ECO-modus: 2050W Pizzabaking: 3200W
Kapasitet - Ove	70L
Ovnens temperatur	30°C ~ 250°C
Ovnstid	1 minutt til 9 timer
Tannhjul for kokeplate	9 effektnivåer: 1-2-3-4-5-6-7-8-9 + Boost (5 minutter)
Lampe type	T300 Halogenlampe / 25W
Timer for koketopp	0 - 99 minutter
Høydejusterbart område	885-910mm
Produktstørrelse	W595 x D605 x H870 mm (med Hemline)
Produktetsvekt	55 kg
Eskens innhold	- Frittstående ovn x1 - Stativ x1 - Bakebrett x2 - Fot x4 - Anti-fallbrakett x1 - Mekanisk barnesikring x1 - Brukerhåndbok

Informasjon for ovner til husholdningsbruk
Identifisering av modell: 1036185 / FSOINDBK1

	Symbol	Verdi	Enhet
Type ovn	Elektrisk stekeovn kombinert med komfyr (elektrisk komfyr)		
Apparatets masse	M	55	Kg
Antall hulrom	-	1	-
Varmekilde per hulrom (elektrisitet eller gass)	-	Elektrisitet	-
Volum per hulrom	V	70	L
Energiforbruk (elektrisitet) som kreves for å varme opp en standardisert last i et hulrom i en elektrisk oppvarmet ovn i løpet av en syklus i konvensjonell modus per hulrom (elektrisk sluttenergi)	EC elektrisk hulrom	1.10	kWh/syklus
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert last i et hulrom i en elektrisk oppvarmet ovn i løpet av en syklus i viftestyrte modus per hulrom (elektrisk sluttenergi)	EC elektrisk hulrom	0.67	kWh/syklus
Energieffektivitetsindeks per hulrom	EEL-hulrom	79.8	-
Energieffektivitetsklasse	-	A+	-
Strøm i av-modus	Po	Nei	W
Perioden for automatisk overgang til av-modus	T	Nei	Minutt
Strøm i standby-modus	Ps	0.8	W
Gå automatisk inn i standby-modus periode	T	20	Minutt

Informasjon for elektriske platetopper til husholdningsbruk
Identifisering av modell: 1036185 / FSOINDBK1

	Symbol	Verdi	Enhet
Type koketopp	induksjon		
Antall kokesoner og/eller områder	-	4	-
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og kokeområder, strålingskokesoner, faste plater)	-	induksjonskokesoner	-
For sirkulære kokesoner eller -områder: diameter på nyttig overflateareal per elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm	Ø	A/C:15 B/D:18	cm
For ikke-sirkulære kokesoner eller -områder: lengde og bredde på nyttig overflateareal per elektrisk oppvarmet kokesone eller -område, avrundet til nærmeste 5 mm	L W	-	cm
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg	EC elektrisk matlagning	-	Wh/kg
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kg	EC elektrisk komfyr	195	Wh/kg

ANNET

	Denne håndboken gir ikke noen garanti eller uttalelse i forbindelse med dette. All informasjon i denne håndboken, inkludert produktets spesifikasjoner, bilder og litteratur er bare til referanse, og NetOnNet AB forbeholder seg retten til å endre i denne håndboken uten varsel.
	Opphavsretten til denne håndboken eies av NetOnNet AB. Ingen del av håndboken kan revideres, kopieres eller overføres på noen som helst måte uten skriftlig godkjenningen fra NetOnNet AB.
	CE-merket indikerer at dette produktet er produsert i henhold til de gjeldene reguleringene for elektromagnetiske felt, noe som betyr at det er sikkert å benytte produktet i henhold til sikkerhetsinstruksjonene. Produktet er produsert i henhold til gjeldende reguleringer i EU-lovgivningen som begrenser bruken av farlige substanser i elektrisk og elektronisk utstyr.
	Dette produktet og tilbehøret som er pakket sammen med det, er produktet som omhandles av WEEE-direktivet, men unntak av batteriene. Kast materialet i henhold til lokale lover og regler rundt gjenvinning. Batterier skal aldri kastes som vanlig avfall eller brennes, men kastes i henhold til lokale lover og regler for kjemisk avfall.
	Dette produktets innpakkingsmaterialer er resirkulerbart og kan gjenvinnes. Vennligst resirkuler alt materiale i henhold til lokale resirkuleringsbestemmelser.
	Dette symbolet indikerer at materialet som er brukt i produktet, anses som trygt for kontakt med næringsmidler.

