

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за употреба

**הוראות שימוש**

**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

**تعليمات الاستعمال**

**Whirlpool**

**SENSING THE DIFFERENCE**

**ACMK 6531/WH/1**

**GB**

English

## Operating Instructions COOKER AND OVEN

### Contents

Operating Instructions, 1

**Safety instructions, 3**

Description of the appliance-Overall view, 23

Description of the appliance-Control Panel, 23

Installation, 24

Start-up and use, 26

Using the hob, 29

Care and maintenance, 30

**SE**

Svenska

## Bruksanvisning SPIS OCH UGN

### Innehåll

Bruksanvisning 1

**Säkerhetsanvisningar, 7**

Beskrivning av apparaten-Översiktsvy, 32

Beskrivning av apparaten-Kontrollpanelen 32

Installation, 33

Uppstart och användning, 35

Använda hällen 38

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL, 39

**DK**

Dansk

## Brugsanvisning KOMFUR OG OVN

### Indhold

Brugsanvisning, 1

**Sikkerhedsinstruktioner, 11**

Beskrivelse af apparatet-Oversigt, 41

Beskrivelse af apparatet-Kontrolpanel, 41

Installation, 42

Opstart og anvendelse, 44

Brug af kogepladen, 47

Pleje og vedligeholdelse, 48

**NO**

Norsk

## Bruksanvisning KOMFYR OG OVN

### Innhold

Bruksanvisning, 1

**Sikkerhetsinstruksjoner, 15**

Beskrivelse av apparatet-Generell oversikt 50

Beskrivelse av apparatet-Kontrollpanel 50

Installasjon, 51

Oppstart og bruk, 53

Bruk av komfyrtoppen, 56

Stell og vedlikehold, 57

**FI**

Suomi

## Käyttöohjeet LIESI JA UUNI

### Sisällys

Käyttöohjeet, 1

**Turvallisuusohjeet, 19**

Laitteen kuvaus - Yleiskatsaus, 59

Laitteen kuvaus - Ohjauspaneeli, 59

Asennus, 60

Päälle kytkeminen ja käyttäminen, 62

Lieden käyttäminen, 65

Puhdistaminen ja kunnossapito, 66

# SAFETY INSTRUCTIONS


## IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.  
Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

 This is the safety alert symbol.  
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.  
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER**


Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

 **WARNING**

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk presented and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
- The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shut down lid when burner alight
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion, may result causing property damage or injury.

## INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

## INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

## GAS CONNECTION

- **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).
- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **WARNING** : These operations must be performed by a qualified technician.
- If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture (e.g. drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1\* to minimum position 2\* to check flame stability.

## ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation requires that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.

- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

## CORRECT USE


- **CAUTION** : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.
- Do not use the hob as a work surface or support.
- **WARNING** : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **IMPORTANT** : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING** : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).
- **Note** : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- **Note** : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance
- **WARNING** : The protective rubber feet on the grids represent a chocking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it

## CLEANING AND MAINTANCE


- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.


### SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol  . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.



- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

## DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
<b>Oven dimensions (HxWxD)</b>	32,4x45,5x41,3cm
<b>Volume</b>	61 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
<b>Voltage and frequency</b>	see data plate
<b>Ceramic hob</b>	
Back Left	1200 W
Back Right	2300 W
Front Left	1700 W
Front Right	1200 W
Max. ceramic hob consumption	6400 W
<b>ENERGY LABEL and ECODESIGN</b>	<p>Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode </p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking </p>

## AFTER-SALES SERVICE

### Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

**If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.**

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**. Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

**SERVICE** 00 0000 00000



# SÄKERHETS FÖRESKRIFTER

## VIKTIGT ATT LÄSA OCH OBSERVERA

Innan du använder apparaten, läs noga igenom Hälsa och Säkerhets- och Användning och Skötsel- anvisningarna. Förvara dessa instruktioner nära till hands för framtida behov. Dessa instruktioner ska även vara tillgängliga på webbsidan: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

SE

## DIN SÄKERHET OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIGT

Denna handbok och själva enheten ger viktiga säkerhetsvarningar, som alltid ska läsas och observeras.

Detta är säkerhetssymbolen.



Denna symbol varnar för potentiella faror som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden kommer att följa säkerhetssymbolen eller ordet "FARA" eller "VARNING."  
Dessa ord betyder:

### **FARA**


Indikerar en farlig situation som, om inte undviks, kommer att orsaka allvarlig skada.

### **VARNING**

Indikerar en farlig situation som, om inte undviks, kan orsaka allvarlig skada.

Alla säkerhetsvarningar anger specifika detaljer om den potentiella risken och visar hur man kan minska risken för personskada, skador och elektriska stötar som härrör från felaktig användning av apparaten. Läs noggrant anvisningarna nedan.

Att inte observera dessa rekommendationer kan leda till risker. Tillverkaren tar inte något ansvar för skada på personer eller djur eller skada på egendom om dessa råd och försiktighetsåtgärder inte respekteras.

- Mycket unga (0-3 år) och barn (3-8 år) skall hållas borta om inte kontinuerligt övervakade.
- Barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap kan använda apparaten endast om de övervakas eller om de har fått instruktioner om säker användning av apparaten och om de förstår farorna inblandade.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.
- Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning; små barn ska hållas borta. Tillåt inte att apparaten kommer i kontakt med tyg eller andra brännbara material tills alla komponenter har svalnat helt.
- Under och efter användning, rör inte vid värmeelement eller insidan av apparaten - risk för brännskador.
- Överhettade oljor och fetter fattar lätt eld. Var alltid vaksam när du tillagar mat rik på fett, olja eller alkohol (t.ex. rom, konjak, vin).
- Lämna aldrig apparaten obevakad under mattorkning.
- **VARNING** : Värm eller tillaga inte mat med tillslutna burkar eller behållare i apparaten.
- Trycket som byggs upp inuti kan orsaka dem att explodera och skada apparaten.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), kom ihåg att alkohol förångas vid höga temperaturer. Som resultat finns det en risk att ångor från alkoholen fattar eld om de kommer i kontakt med de elektriska värmeelementen.
- Om apparaten är lämplig för sondanvändning, använd endast temperaturer sonden rekommenderar för denna ugn.
- **RISK FÖR BRAND** : Förvara inte saker på matlagningssytor eftersom de kan börja brinna.
- **FÖRSIKTIGT** : Om kokplattans glas går sönder:-Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera apparaten från strömförsörjningen; -rör inte ytan på apparaten; -använd inte apparaten
- Dessa instruktioner är giltiga om landssymbolen visas på apparaten. Om symbolen inte visas på apparaten, är det nödvändigt att hänvisa till de tekniska instruktionerna som ger nödvändiga instruktioner rörande ändring av apparaten till villkoren för användning av landet
-  Glaslocket kan gå sönder om det värms. Stäng av alla brännare och elektriska plattor innan du stänger locket. Stäng inte locket när brännaren är tänd.
- Om informationen i denna handbok inte följs exakt kan en brand eller explosion orsaka skada på egendom eller personskada.

## AVSEDD ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

- Denna apparat är avsedd enbart för inhemsk användning. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. värma rum). För att rikta apparaten som professionell användning är förbjuden. Tillverkaren avböjer allt ansvar för olämplig användning eller felaktig inställning av kontrollerna.
- Den här utrustningen är avsedd att användas i ett hushåll eller i liknande användande såsom:
  - personalkök i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer;
  - Bondgårdar;
  - Av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
  - Rum och frukost-miljöer.
- **VARNING:** Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrstyrt försörjningssystem
- Använd inte apparaten utomhus.
- Lagra inte explosiva eller brandfarliga ämnen som aerosolburkar och placera inte eller använd inte bensin eller andra brandfarliga material i eller i närheten av apparaten: en brand kan bryta ut om apparaten är påslagen av misstag.
- Lagra inte explosiva eller brandfarliga ämnen som aerosolburkar och placera inte eller använd inte bensin eller andra brandfarliga material i eller i närheten av apparaten: en brand kan bryta ut om apparaten är påslagen av misstag.

## INSTALLATION

- Installation och reparationer måste utföras av en kvalificerad tekniker, i överensstämmelse med tillverkarens instruktioner och lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera eller byta inte ut någon del av apparaten om inte annat angivits i användarhandboken.
- El/ och gasanslutningar måste följa lokala förordningar.
- Barn bör inte utföra installationsarbeten. Hålla barnen borta under installation av apparaten. Håll förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyrendelar, etc.) utom räckhåll för barn, under och efter installationen av apparaten.
- **VARNING :** Ändring av apparaten och dess metod för installation är nödvändiga för att använda apparaten tryggt och korrekt i alla ytterligare länder
- Använd skyddshandskar vid all uppackning och installation.
- Efter uppackning av apparaten, se till att apparatens dörr stängs ordentligt. Om det uppstår problem, kontakta din återförsäljare eller din närmaste eftermarknadsservice. För att förhindra eventuella skador, ta bara bort ugnen från sin polystyrenbas vid installation.
- Apparaten måste hanteras och installeras av två eller flera personer.
- Apparaten måste kopplas bort från strömkällan innan installation genomförs.
- Under installationen, se till att apparaten inte skadar strömkabeln.
- Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.
- Köksinredning i kontakt med apparaten måste vara värmeständig (min 90°C).

## GASANSLUTNING

- **VARNING :** Innan installation, se till att lokala gasleveransvillkoren (natur eller tryck) är kompatibla med hållinställningen (se tabell-plattan och injektortavlan).
- Använd tryckregulatorer lämpliga för gastrycket såsom anges i anvisningen.
- **VARNING :** Justeringvillkoren för denna apparat finns angivna på märkning (eller informationsskylten).
- **VARNING :** Apparaten är inte ansluten till en förbränningsprodukt evakueringsenhet. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsregler. Särskild uppmärksamhet skall ges till de relevanta kraven på ventilation.
- **VARNING :** Dessa operationer måste vara uppträtt av en kvalificerad tekniker.
- Om apparaterna är anslutna till flytande gas måste justeringsskruven vara fastsatt så hårt som möjligt.
- När gascylindern antas, måste gascylindern eller gasbehållaren vara ordentligt fastsatt (vertikalt).
- Använd endast böjlig eller fast metallslang för gasanslutningen.
- **VIKTIGT :** Om en slang av rostfritt stål används, skall den vara installerad på ett sätt att den inte rör någon rörlig del av möbelen (t.ex lådan). Den måste passera genom ett område där det inte finns några hinder och där det är möjligt att inspektera hela dess längd.
- Efter anslutning till gasförsörjningen, kolla efter läckor med tvålvatten. Tänd brännarna och vrid vredena från max position 1\* till minsta position 2\* för att kontrollera lågornas stabilitet.

## ELEKTRISKA VARNINGAR

- Kontrollera att spänningen som anges på märkplåten motsvarar den i ditt hem.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetsföreskrifter, krävs en flerpolig brytare med minsta kontaktavstånd på 3 mm.
- Föreskriften kräver att apparaten är jordad.
- För apparater med monterad kontakt, om kontakten inte är lämplig för ditt uttag, kontakta en kvalificerad tekniker.
- Använd inte förlängningsladdar, grenuttag eller adaptrar. Anslut inte apparaten till ett uttag som kan styras med fjärrkontroll.



- Strömkabeln måste vara tillräckligt lång för att ansluta apparaten till elnätet när den en gång installerats i sitt hus.
- Dra inte i strömkabeln.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut mot en likadan. Strömkabeln får endast bytas av en behörig elektriker i enlighet med tillverkarens instruktioner och gällande säkerhetsbestämmelser. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Använd inte apparaten om den har en skadad strömsladd eller kontakt, om den inte fungerar som den ska, eller om den har skadats eller tappats. Doppa inte sladden eller kontakten i vatten. Håll sladden borta från heta ytor.
- De elektriska komponenterna får inte vara tillgängliga för användaren efter installationen.
- Rör inte apparaten med någon våt del av kroppen och använd den inte barfota.
- Det måste vara möjligt att koppla bort apparaten från elnätet genom att dra ut kontakten om den är tillgänglig, eller med hjälp av en åtkomlig flerpolig brytare installerad före uttaget i enlighet med nationella elektriska säkerhetsnormer.
- Märkskylten är på framkanten av ugnen (syns när dörren är öppen).

## KORREKT ANVÄNDNING


- **VARNING:** Matlagingsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Använd inte hällen som en arbetsyta eller stöd.
- **VARNING:** Obevakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök aldrig att släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan elden med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- **VIKTIGT :** Skulle du uppleva svårighet med att vrida brännaren vrede, kontakta eftermarknadsservice för utbyte av brännarkranen om den befinner sig vara defekt.
- Öppningarna använda för ventilation och värmeavledning får aldrig täckas.
- Använd kastruller och pannor med botten som har samma bredd som brännarna eller något större (se särskild tabell). Se till att kastruller på gallren inte sticker ut utanför hällens kant.
- **VARNING:** Låt inte brännarens låga sträcka sig bortom kanten av pannan.
- **VIKTIGT :** Felaktig användning av gallren kan leda till skador på hällen: placera inte gallren upp och ned eller dra dem över hällen.
- **Använd inte :** Gjutjärnsgaller, ollar stones, terrakotta kastruller och stekpannor. Värmediffusorer såsom metallnät, eller någon annan typ. Två brännare samtidigt för en behållare (t.ex. fiskvattenkokare).
- **Obs :** skulle särskilda lokala förhållanden av den levererade gasen göra antändning av brännaren svårt, är det lämpligt att upprepa handlingen med vredet inställt på en liten låga.
- **Obs :** Vid installation av en spiskåpa över spishällen, var god se kåpinstruktionerna för rätt avstånd.
- **VARNING:** De skyddande gummifötterna på gallren utgör en kvävningsrisk för små barn. Efter avlägsnande av gallren, se till att alla fötterna är korrekt monterade.
- Ta bort all vätska från locket innan du öppnar det

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan du utför någon form av rengöring eller underhållsarbete.
- Använd aldrig ångstädutrustning.
- Säkerställ att enheten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika att få en elchock.
- Använd inte starka rengöringsmedel med slipande effekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsdörrens glas eftersom de kan skrapa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller skurbollar.
- För att undvika skador på den elektriska tändanordningen, använd den inte när brännarna inte är i sitt hölje.

### MILJÖRÅD

## KASSERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL


- Förpackningsmaterialet är 100% återvinningsbart och är märkt med återvinningssymbolen . De olika delarna av emballaget måste därför tas om hand av ansvar och i full överensstämmelse med lokala föreskrifter som reglerar avfallshantering.

## SKROTNING AV HUSHÅLLSAPPARATER

- Vid skrotning av apparaten, göra den oanvändbar genom att klippa av strömkabeln och ta bort dörrar och hyllor (i förekommande fall), så att barn inte kan klättra in och fastna.
- Denna apparat är tillverkad med återvinningsbara  eller återanvändbara material. Kassera i enlighet med lokala avfallsbestämmelser.

- För ytterligare information om behandling, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, kontakta behörig lokal myndighet, insamlingstjänsten för hushållsavfall eller butiken där du köpte apparaten.
- Denna produkt är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU, Elavfall och elektronisk utrustning (WEEE).
- Genom att säkerställa att produkten kasseras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt.





- Symbolen  på produkten eller på medföljande dokumentation anger att den inte bör behandlas som hushållsavfall utan måste tas till en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

## ENERGISPARANDE TIPS

- Förvärm endast ugnen om det anges i tillagningstabellen eller ditt recept.
- Använd mörklackerade eller emaljerade bakningsenheter eftersom de absorberar värme mycket bättre.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda tillagningstiden. Mat som kräver långvarig tillagning kommer att fortsätta att tillagas även när ugnen är avstängd."

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna apparat uppfyller Ekodesignkraven i EU:s förordningar n. 65/2014, och n. 66/2014 i överensstämmelse med den europeiska standarden EN 60.350-1.

TABELL ÖVER VARIABLER	
<b>Ugnsmått (HxBxD)</b>	32,4x45,5x41,3cm
<b>Volym</b>	61 l
<b>Användbara mått av ugnsavdelningen</b>	bredd 42 cm djup 44 cm höjd 8,5 cm
<b>Spänning och frekvens</b>	se märkskylt
<b>Keramikhäll</b>	
Bakre vänster	1200 W
Bakre höger	2300 W
Främre vänster	1700 W
Främre höger	1200 W
Max. keramikhällskonsumtion	6400 W
<b>ENERGIETIKETT och EKODESIGN</b>	Energiförbrukning för naturlig konvektion - uppvärmningsläget: Konvektionsläge  Deklarerade energikonsumtion för forcerad konvektionsklass - värmeläge:  Bakning

## EFTERMARKNADSSERVICE

### Innan du ringer eftermarknadsservice

1. Se om du kan eliminera problemet på egen hand (se "Felsökning").
2. Slå av och sedan på apparaten igen för att se om problemet kvarstår.

**Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta närmaste eftermarknadsservice.**

Specificera: typ av fel;

exakt typ och ugnsmoell;

eftermarknadsservicennummer (numret angivet efter ordet "service" på dataskylten) finns inuti förvaringsutrymmets flik. Servicennumret anges också i garantihäftet;

din fullständiga adress;

ditt telefonnummer.

För reparationer, kontakta en **auktoriserad eftermarknadsservice**, som anges i garantin.

Om något arbete utförs av tekniker som inte tillhör tillverkarens auktoriserade eftermarknadsservice, begär ett kvitto som anger det arbete som utförts och se till att reservdelarna som används är original. Bristande uppfyllelse av dessa anvisningar kan äventyra säkerheten och kvaliteten på produkten.

**SERVICE** 00 0000 00000



# SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

## VIGTIGT AT VÆRE RØD OG UNDER OBSERVATION

Inden apparatet anvendes læses Sundheds- og Sikkerheds- og Brugs og Vedligeholdelses-vejledningerne. Opbevar disse instruktioner lige ved hånden til fremtidig brug.

Disse instrukser skal være tilgængelige på hjemmesiden: HYPERLINK "<http://www.whirlpool.eu>"www.whirlpool.eu

## DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIGT

Denne vejledning og selve apparatet giver vigtige sikkerhedsadvarsler, der skal læses og overholdes på alle tidspunkter.

Dette er et sikkerhedsadvarselssymbolet.



Dette symbol advarer dig om potentielle farer, der kan dræbe eller såre dig og andre.

Alle sikkerhedsmeddelelser vil følge sikkerhedsadvarselssymbolet symbol eller ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

### **FARE**


Angiver en farlig situation, som, hvis den ikke undgås, vil forårsage alvorlig skade.

### **ADVARSEL**

Angiver en farlig situation, som, hvis den ikke undgås, vil forårsage alvorlig skade.

Alle sikkerhedsadvarsler giver specifikke oplysninger om den potentielle risiko, og angive, hvordan man kan reducere risikoen for skader, skader og elektriske stød som følge af forkert brug af apparatet. Overhold følgende anvisninger omhyggeligt.

Overtrædelse af disse regler kan medføre risici. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer eller dyr eller skade på ejendom, hvis disse råd og forholdsregler ikke overholdes.

- spædbørn (0-3 år) og småbørn (3-8 år) skal holdes væk, medmindre der er under kontinuerligt opsyn.
- Børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, kan bruge dette apparat, hvis de er under opsyn eller er blevet givet instruktioner om sikker betjening og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug, små børn skal holdes væk. Lad ikke apparatet til at komme i kontakt med klude eller andet brændbart materiale, før alle komponenter er kølet helt af.
- Under og efter brug, må du ikke røre varmelegemerne eller indre overflade af apparatet - risiko for forbrændinger.
- Overophedet olie og fedt antændes nemt. Vær altid på vagt under madlavning med fødevarer rige på fedt, olie eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn under mad tørring.
- **ADVARSEL:** Undlad at opvarme eller lave mad med forseglede krukker eller beholdere i apparatet.
- Det tryk, der bygger op inden i kunne få dem til at eksplodere og skade apparatet.
- Hvis der anvendes alkoholiske drikkevarer under madlavning med fødevarer (f.eks. rom, cognac, vin), så husk at alkohol fordampes ved høje temperaturer. Som følge heraf er der risiko for, at dampe frigivet af alkoholen bryder i brand, hvis den kommer i kontakt med den elektriske varmelegeme.
- Hvis apparatet er egnet til sonde-brug, så brug kun temperatur-sonde, som anbefales til denne ovn.
- **BRANDFARE:** Opbevar ikke ting på kogepladerne, da de kan bryde i brand.
- **FORSIGTIG:** I tilfælde af glasbrug på kogepladen - sluk straks alle elektriske varmeelementer og afbryd apparatet fra strømforsyningen; - rør ikke apparatets overflade; - Brug ikke apparatet
- Disse instruktioner gælder hvis landesymbolet vises på apparatet. Hvis symbolet ikke vises på apparatet, er det nødvendigt at henvise til de tekniske instruktioner, som vil give de nødvendige instrukser om ændring af apparatet til betingelserne for anvendelse i landet
-  Glaslåget kan gå i stykker, hvis det opvarmes. Sluk alle brændere og de elektriske plader før du lukker låget. Luk ikke låget ned, når brænderen er i gang
- Hvis oplysningerne i denne vejledning ikke følges nøjagtigt, kan der ske brand eller eksplosion, som kan resultere i materielle skader eller personskader.

## TILSIGTET BRUG AF PRODUKTET

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. rumopvarmning). Det er forbudt at anvende apparatet professionel. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser såsom
  - Personalekøkken, butiksområder, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
  - Landbrugsejendomme;
  - Af kunder i moteller og andre boligmiljøer;
  - Bed and breakfast-miljøer;
- **FORSIGTIG:** Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsystem.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Opbevar ikke eksplosive eller brændbare stoffer såsom spraydåser og placer ikke eller benzin eller andre brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: en brand kan bryde ud, hvis apparatet utilsigtet tændes.
- Opbevar ikke eksplosive eller brændbare stoffer såsom spraydåser og placer ikke eller benzin eller andre brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: en brand kan bryde ud, hvis apparatet utilsigtet tændes.

## INSTALLATION

- Installation og reparation skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og lokale sikkerhedsregulativer. Du må ikke reparere eller udskifte enhver del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
- De elektriske forbindelser og gas-ledninger skal være i overensstemmelse med lokal lovgivning.
- Børn bør ikke udføre installationsarbejde. Hold børn væk under installationen af apparatet. Hold emballagen (plastposer, polystyren-dele osv.) utilgængeligt for børn, under og efter installationen af apparatet.
- **ADVARSEL:** Modifikation af apparatet og dets installationsmetode er væsentlig for at bruge apparatet sikkert og korrekt i alle de andre lande
- Brug beskyttelseshandsker til at udføre alle udpakning og installation.
- Efter udpakning af apparatet, skal du sørge for, at ovndøren lukker ordentligt. I tilfælde af problemer, skal du kontakte forhandleren eller din nærmeste eftersalgsservice. For at forhindre eventuelle skader, fjern ovnen først fra dens polystyrenskubase på tidspunktet for installationen.
- Apparatet skal håndteres og installeres af to eller flere personer.
- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen, før installationen udføres.
- Under installationen, skal du sørge for at apparatet ikke beskadiger strømkablet.
- Aktiver først apparatet, når installationsproceduren er afsluttet.
- Køkkenenheder i kontakt med apparatet, skal være varmebestandige (min 90 °C).

## GASTILSLUTNING

- **ADVARSEL:** Forud for installationen skal du sikre at den lokale gasleverings betingelser (natur eller tryk) er kompatibel med indstillingen af kogepladen (se typeskiltet og injektor-tabel).
- Brug trykregulatorer egnede til gastrykket angivet i brugsanvisningen.
- **ADVARSEL:** Justeringsforholdene for dette apparat er angivet på mærkaten (eller typeskiltet).
- **ADVARSEL:** Dette apparat er ikke tilsluttet en udledningenhed til forbrændingsprodukter. Det skal installeres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende installationsbestemmelser. Der skal udvises særlig opmærksomhed med hensyn til relevante krav til ventilation.
- **ADVARSEL:** Disse operationer skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Hvis apparaterne er tilsluttet flydende gas, skal reguleringsskruen fastgøres så stramt som muligt.
- Når gasflasken er påsat, skal gasflasken eller gasbeholderen stilles korrekt (lodret position).
- Brug kun fleksibel eller stiv metalslange til gas-forbindelse.
- **VIGTIGT:** Hvis der bruges en rustfri stålslange, skal den installeres, så den ikke rører nogen mobil del af apparatet (dvs. skuffen). Det skal passere gennem et område, hvor der ikke er forhindringer, og hvor det er muligt at inspicere den i hele dens længde.
- Efter tilslutning til gasforsyningen, kontrolleres for lækager med sæbevand. Oplys brænderne og slå drejeknapper fra max position 1\* til minimum position 2\* for at kontrollere flammens stabilitet.

## ELEKTRISKE

- Sørg for, at spændingen angivet på typeskiltet svarer til dit hjem.
- For at installationen overholder gældende sikkerhedsbestemmelser, kræves en flerpolet afbryder med kontaktafstand på 3 mm minimum.
- Regulativet kræver at apparatet er jordforbundet.
- For apparater med indbygget stik, hvis stikket er ikke egnet til din stikkontakt, skal du kontakte en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke forlængerledninger, stikdåser eller adaptere. Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt, der kan betjenes med fjernbetjening.

- Strømkablet skal være langt nok til at forbinde apparatet, når det er monteret i sit hus, til elnet-forsyningen.
- Træk ikke i strømforsyningskablet.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et, der er identisk. Installation og reparation skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og lokale sikkerhedsregulativer. Kontakt teknisk service.
- Brug ikke apparatet, hvis det har en beskadiget ledning eller stik, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget eller tabt. Nedsenk ikke netledningen eller stikket i vand. Hold ledningen væk fra varme overflader.
- De elektriske komponenter må ikke være tilgængelige for brugeren efter installationen.
- Rør ikke ved apparatet med nogen våd del af kroppen, og brug det ikke barfodet.
- Det skal være muligt at afbryde apparatet fra strømforsyningen ved at tage stikket ud, hvis det er tilgængeligt eller ved hjælp af en tilgængelig multi-polet afbryder monteret opstrøms i forhold til slikket i overensstemmelse med de nationale elektriske sikkerhedsstandarder.
- Typeskiltet sidder på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

## KORREKT BRUG


- **FORSIGTIG:** Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges løbende.
- Brug ikke kogepladen som en arbejdsflade eller understøtning.
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på et komfur med fedt eller olie kan være farlig og kan medføre brand. Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **VIGTIGT:** Hvis du oplever besvær med at dreje knapperne til brænderne, så kontakt Eftersalgsservice for udskiftning af brænderens tap, hvis den er fejlbehæftet.
- Åbningerne, som bruges til ventilation og spredning af varme må aldrig tildækkes.
- Brug gryder og pander med bund i samme bredde som i brænderne eller lidt større (se specifik tabel). Sørg for at gryder på ristene ikke går ud over kanten af kogepladen.
- **ADVARSEL:** Lad ikke brænderens flamme gå ude over kanten på gryden.
- **VIGTIGT:** Upassende brug af ristene kan resultere i skade på komfuret: Sæt ikke ristene opad eller skub dem hen over kogepladen.
- Brug ikke: Støbejernsgrill, ollarsten, terrakottagryder og pander. Varmespredere som metalnet eller andre typer. To brændere samtidig til en beholder (f.eks. en fiskegryde).
- **Bemærk:** hvis særlige betingelser omkring den leverede gas gør antændelsen af brænderen vanskelig, er det tilrådeligt at gentage operationen med knappen vendt til lille flammeindstilling.
- **Bemærk:** I tilfælde af installation af en emhætte over kogepladen, henvises til hættens instruktioner om korrekt afstand.
- **ADVARSEL:** De beskyttende gummifødder på gitrene udgør en chokerende fare for småbørn. Efter at have fjernet gitrene, skal du sikre, at alle fødder er korrekt monteret.
- Fjern væsken fra låget, før du åbner det

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE


- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen før der udføres nogen rengøring eller vedligeholdelsesoperation.
- Brug aldrig damprengøringsudstyr.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i brud på glasset.
- Brug ikke slibende eller ætsende produkter, klor-baserede rengøringsmidler eller grydesvampe.
- For at undgå at beskadige elektrisk tænding enhed, skal du ikke bruge den, når brænderne ikke er i deres holdere.

### BESKYTTELSE AF MILJØET

## BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN


- Emballagen er 100% genanvendelig og markeret med genbrugssymbolet . De forskellige dele af emballagen skal derfor bortskaffes ansvarsfuldt og i fuld overensstemmelse med de lokale myndigheders regler for bortskaffelse af affald.

## SKROTNING AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Ved skrotning af apparatet, gør det ubrugeligt ved at afskære strømkablet og fjerne dørene og hylderne (hvis de findes), så børn ikke nemt kan kravle ind og blive fanget.
- Dette apparat er fremstillet med genanvendelige  eller genbrugsmaterialer. Bortskaffes i henhold til lokale affaldsregulativer.

- For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater, skal du kontakte dine lokale kompetente myndigheder, indsamlings service for husholdningsaffald eller den butik, hvor du har købt apparatet.
- Dette produkt er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt.



- Symbolet på  produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke bør behandles som husholdningsaffald, men skal tages til et passende opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

## ENERGISPARERÅD

- Forvarm kun ovnen hvis det er angivet i tilberedningstabellen eller din opskrift.
- Brug mørklakerede eller emaljerede bagemoduler, da de absorberer varmen langt bedre.
- Sluk for ovnen 10/15 minutter, før den indstillede tilberedningstid. Mad, der kræver langvarig madlavning vil fortsætte med at koge selv, når ovnen er slukket. "

## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

- Dette apparat opfylder Eco Design kravene i de europæiske forordninger n. 65/2014, og n. 66/2014 i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60.350-1.

SPECIFIKATIONER	
<b>Ovn-dimensioner (HxBxD)</b>	32,4x45,5x41,3cm
<b>Rumfang</b>	61 l
<b>målinger af ovnrummet</b>	42 cm gange dybde 44 cm gange højde 8,5 cm
<b>Spænding og frekvensse</b>	typeskiltet
<b>Keramisk kogeplade</b>	
Bagest venstre	1200 W
Bagest højre	2300 W
Forreste venstre	1700 W
Forreste højre	1200 W
Max. forbrug keramisk kogeplade	6400 W
<b>ENERGIMÆRKE og ECODESIGN</b>	Energiforbrug til naturlig konvektionsopvarmnings-tilstand: Konvektionstilstand  Erklæret energiforbrug for tvungen konvektions-klasse-opvarmning:  Bagning

## EFTERSALGSSERVICE

### Før du ringer til Eftersalgsservice

Se om du kan fjerne problemet på egen hånd (se "Fejlfindingsvejledning").

Sluk for apparatet og tænd igen for at se, om problemet fortsætter.

**Hvis fejlen fortsætter efter ovennævnte kontroller, skal du kontakte din nærmeste Eftersalgsservice.**

Angiv: typen af fejl;

nøjagtig type og model af ovnen;

Eftersalgsservice (tallet givet efter ordet "Service" på typepladen) placeret inde i opbevaringsrummets klap.

Servicenummer er også givet i garantihæftet;

din fulde adresse;

dit telefonnummer.

For reparationer, kontakt en **Autoriseret eftersalgsservice**, der er angivet i garantien.

Hvis noget arbejde udføres af teknikere, der ikke tilhører producentens autoriserede eftersalgsservice-centre, så anmod om en kvittering med angivelse af det udførte arbejde og sørg for at reservedele er originale.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan kompromittere sikkerheden og kvaliteten af produktet.

**SERVICE** 00 0000 00000



# SIKKERHETSINSTRUKSJONER

## MÅ LESES OG FØLGES

Les bruksanvisningene for helse og sikkerhet og bruk og stell nøye før du bruker apparatet. Oppbevar disse instruksjonene lett tilgjengelig for fremtidig bruk. Disse instruksjonene er også tilgjengelige på nettstedet: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

NO

## DIN SIKKERHET OG SIKKERHETEN TIL ANDRE ER VELDIG VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet gir viktige sikkerhetsadvarsler, som må leses og følges til enhver tid.



Dette er sikkerhetsvarselsymbolet.

Dette symbolet varsler deg om potensielle fare som kan drepe eller skade deg og andre.

Alle sikkerhetsmeldinger vil følge sikkerhetsvarselsymbolet "FARE" eller "ADVARSEL" Disse ordene betyr:

### **FARE**

Indikerer en farlig situasjon som vil forårsake alvorlig skade hvis den ikke unngås.

### **ADVARSEL**

Indikerer en farlig situasjon som kan forårsake alvorlig skade hvis den ikke unngås.

Alle sikkerhetsadvarsler gir spesifikke detaljer om den potensielle risikoen som presenteres og viser hvordan du kan redusere risikoen for personskader, skader og elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Følg instruksjonene nedenfor grundig.

Unnlatelse av å følge disse risikoene kan føre til risikoer. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer eller dyr eller skade på eiendom hvis disse rådene og forsiktighetsreglene ikke blir respektert.

- Veldig unge (0-3 år) og unge barn (3-8 år) skal holdes unna med mindre de overvåkes kontinuerlig.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap kan bruke dette apparatet med mindre de er under oppsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk apparatet, og hvis de forstår farene som er involvert.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk, små barn bør holdes unna. Ikke la apparatet komme i kontakt med klær eller andre brennbare materialer før alle brennbare materialer har kjølt seg ned helt.
- Under og etter bruk, må du ikke berøre varmeelementene for den indre overflaten til apparatet – fare for forbrenning.
- Overoppvarmede oljer og fetter brenner lett. Vær alltid årvåken når du tilbereder mat med mye fett, olje eller alkohol (f.eks rum, cognac, vin).
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens maten tørker.
- **ADVARSEL:** Ikke varm opp eller lag mat med forseglede krukker eller beholdere i apparatet.
- Det indre trykket som bygger seg opp kan føre til at de eksploderer, skader på apparatet.
- Hvis alkoholholdige drikkevarer brukes når du tilbereder mat (f.eks rum, cognac, vin), husk at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Som et resultat, er det en risiko for at damp frigjøres av at alkohol tar fyr hvis den kommer i kontakt med det elektriske varmeelementet.
- Hvis apparatet er egnet for følerbruk, bruk kun temperaturfølere som er anbefalt for denne ovnen.
- **FARE FOR BRANN:** Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene siden de kan ta fyr.
- **ADVARSEL:** Dersom glasset til kokeplaten knekker:-slå av alle brennerne og ethvert elektriske varmeelement umiddelbart og isoler apparatet fra strømforsyningen -ikke bruk apparatet
- Disse instruksjonene er gyldige hvis landssymbolet vises på apparatet. Hvis symbolet ikke vises på apparatet, er det nødvendig å referere til de tekniske instruksjonene som vil gi de nødvendige instruksene om hvordan å endre apparatet i henhold til bruksvilkårene for landet
-  Glasslokket kan brette hvis den varmes opp. Slå alle brennerne og alle de elektriske platene før du lukker lokket. Ikke legg ned lokket mens brenneren brenner
- Hvis informasjonen i denne håndboken ikke følges nøyaktig, kan en brann eller eksplosjon forårsake skade på eiendom eller personskade.

## TILTENKT BRUK AV PRODUKTET

- Dette apparatet er designet utelukkende for hjemmebruk. Ingen annen bruk er tillatt (for eksempel oppvarming av rom). Det er forbudt å bruke apparatet til profesjonell bruk. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feil bruk eller feil innstilling av kontrollene.
- Dette apparatet er ment å brukes i husholdningen og lignende bruksområder slik som:
  - Kjøkkenområder med personell i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
  - Gårdshus;
  - Av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
  - Overnattingssteder med frokost.
- **ADVARSEL:** Apparatet er ikke ment å brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollert forsynelsessystem.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke oppbevar eksplosive eller brennbare stoffer slik som spraybokser, og ikke plasser eller bruk bensin- eller andre brannfarlige materialer i eller i nærheten av apparatet: en brann kan bryte ut hvis apparatet utilsiktet slås på.
- Ikke oppbevar eksplosive eller brennbare stoffer slik som spraybokser, og ikke plasser eller bruk bensin- eller andre brannfarlige materialer i eller i nærheten av apparatet: en brann kan bryte ut hvis apparatet utilsiktet slås på.

## INSTALLASJON

- Installasjon og reparasjoner må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens anvisninger og gjeldende sikkerhetsforskrifter. Ikke reparer eller skift ut noen deler av apparatet med mindre dette er spesifikt angitt i bruksanvisningen.
- Elektriske tilkoblinger og gasstilkoblinger må overholde lokale forskrifter.
- Barn skal ikke utføre installasjonsoperasjoner. Hold barn unna under installasjon av apparatet. Hold emballasjematerialer (plastposer, polystyrendeler, osv.) utilgjengelig for barn, under og etter installasjonen av apparatet.
- **ADVARSEL:** Modifiseringen av apparatet og installasjonsmetoden som brukes er avgjørende for å kunne bruke apparatet trygt og riktig i alle andre land
- Bruk vernehansker for å utføre eller utpakkings- og installasjonsoperasjoner.
- Etter at du har pakket ut maskinen, må du kontrollere at døren lukkes ordentlig. Hvis det oppstår problemer, ta kontakt med forhandleren eller nærmeste serviceavdeling. For å unngå skade, fjern ganske enkelt ovnen fra dens polystyrenskumbase på installasjonstidspunktet.
- Apparatet må håndteres og installeres av to eller flere personer.
- Apparatet må kobles fra strømforsyningen før du utfører en installasjonsoperasjon.
- Under installasjonen må du sørge for at apparatet ikke skader strømkabelen.
- Apparatet må ikke aktiveres før installasjonsprosedyren er ferdig.
- Kjøkkenenheter som kommer i kontakt med apparatet må være varmebestandig (min 90 °C).

## GASSTILKOBLING

- **ADVARSEL:** Før installasjon må du sørge for at de lokale leveringsforholdene for gass (natur eller trykk) er kompatible med innstillingen av komfyrtoppen (se typeskiltet og injektortabellen).
- Bruk trykkregulatorer som er egnet for gasstrykket angitt i instruksjonen.
- **ADVARSEL:** Justeringsbetingelsene for dette apparatet er angitt på etiketten (eller dataplatten).
- **ADVARSEL:** Dette apparatet er ikke koblet til en evakueringsenhet for forbrenningsprodukter. Den må installeres og kobles til i henhold til gjeldende installasjonsforskrifter. Du må være særlig oppmerksom på de relevante ventilasjonskravene.
- **ADVARSEL:** Disse operasjonene må utføres av en kvalifisert tekniker.
- Hvis apparater er koblet til flytende gass, må reguleringsskruen skrues fast så stramt som mulig.
- Når gassylindere blir brukt, må gassflasken eller gassbeholderen plasseres riktig (vertikal retning).
- Bruk bare en fleksibel eller rigid metallslange for gasstilkobling.
- **VIKTIG:** Hvis en slange i rustfritt stål brukes, må den installeres så den ikke kommer i kontakt med den mobile delen av møbelet (f.eks. en skuff). Det må passere gjennom et område uten hindringer, og hvor det er mulig å inspisere den langs hele dens lengde.
- Etter at du har koblet til gassforsyningen, se etter lekkasjer med såpevann. Drei brennerne og drei knottene fra maksimumsposisjon 1\* til minimumsposisjon 2\* for å sjekke flammestabiliteten.

## ELEKTRISKE ADVARSLER

- Sørg for at spenningen som er oppgitt på merkeskiltet tilsvarer spenningen i hjemmet ditt.
- For at installasjonen skal samsvare med gjeldende sikkerhetsforskrifter, er det nødvendig med en flerpolet bryter med en minimum kontaktåpning på 3 mm.
- Forskrifter krever at apparatet er jordet.
- For apparater med montert plugg, ta kontakt med en kvalifisert tekniker dersom pluggen ikke er egnet som stikkontakt.
- Ikke bruk skjoteledninger, flere stikkontakter og adaptere. Ikke koble apparatet til en stikkontakt som kan betjenes med fjernkontroll.



- Strømkabelen må være lang nok til å koble apparatet, når montert i huset sitt, til hovedstrømforsyningen.
- Ikke trekk i strømkabelen.
- Når strømkabelen er skadet, må den erstattes med en identisk kabel. Strømkabelen må erstattes av en kvalifisert tekniker i samsvar med produsentens anvisninger og gjeldende sikkerhetsforskrifter. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Ikke bruk apparatet hvis det har en skadet strømledning eller plugg, hvis det ikke fungerer som det skal, eller hvis den har blitt skadet eller har falt i gulvet. Ikke senk strømledningen eller pluggen i vann. Hold ledningen unna varme overflater.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige for brukeren etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte deler av kroppen og ikke betjen det når du er barrfott.
- Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke det ut hvis pluggen er tilgjengelig, eller ved hjelp av en tilgjengelig flerpolet bryter installert oppstrøms fra kontakten i samsvar med nasjonale elektriske sikkerhetsstandarder.
- Typeskiltet er på den fremre kanten av ovnen (synlig når døren er åpen).

## RIKTIG BRUK


- **ADVARSEL:** Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- Ikke bruk komfyrtoppen som en arbeidsflate eller støtte.
- **ADVARSEL:** Tilberedning på en komfyrtopp med fett eller olje uten tilsyn kan være farlig og føre til brann. Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammen f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- **VIKTIG:** Hvis du opplever problemer med å dreie brennerknottene, ta kontakt med serviceavdelingen og be dem om å skifte ut brennerkranen hvis den oppdages å være defekt.
- Åpningene som brukes til ventilasjon og varmespredning må ikke tildekkes.
- Bruk gryter og panner med bunner av samme bredde som brennerne eller litt større (se spesifikk tabell). Sørg for at pottes på ristene ikke stikker ut over kanten av komfyrtoppen.
- **ADVARSEL:** La ikke brennerflammen strekke seg forbi kanten av pannen.
- **VIKTIG:** Feil bruk av ristene kan føre til skade på komfyrtoppen: ikke plasser ristene opp-ned eller skyv dem over komfyrtoppen.
- Ikke bruk: Stekeplater i støpejern, ollar-steiner (SIC), pottes og kokekar av terrakotta. Varmespredere slik som metallnett, eller andre typer. To brennere samtidig for én beholder (f.eks. fiskekjele).
- **Merk:** dersom de lokale forholdene for den leverte gassen gjør det vanskelig å tenne brenneren, er det tilrådelig å gjenta operasjonen med knotten i lite flamme-innstilling.
- **Merk:** Når du installerer en hette over platetoppen, se instruksjoner for riktig avstand.
- **ADVARSEL:** De beskyttende gummiføttene på ristene utgjør en kvelningsfare for unge barn. Sørg for at alle føttene er riktig montert før du fjerner ristene.
- Fjern all væske fra lokket før du åpner det

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD


- Apparatet må kobles fra strømforsyningen før du utfører rengjørings- eller vedlikeholdsoperasjoner.
- Bruk aldri damprengjøringsutstyr.
- Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper til rengjøring av ovnsdøren glass siden de kan ripe opp overflaten og føre til at glasset sprekker.
- Ikke bruk slipende eller etsende produkter, klorbaserte rengjøringsmidler eller avfettingsmidler for panner.
- For å unngå skade på den elektrisk tenningsenheten, må du ikke bruke den når brennerne ikke er i husene sine.

### BESKYTTE MILJØET

## AVHENDIG AV EMBALLASJEMATERIALER


- Emballasjematerialet er 100 % resirkulerbart og merket med resirkulerings  symbolet . De ulike delene av emballasjen må derfor avhendes ansvar og i full overensstemmelse med lokale forskrifter for avfallshåndtering.

## KASSERING AV HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Når du kasserer apparatet, må du gjøre det ubrukelig ved å kutte av strømkabelen og fjerne dører og hyller (hvis de finnes) slik at barn ikke lett kan klatre inn og bli fanget.
- Dette apparatet er laget av resirkulerbare  eller gjenbrukbare materialer. Apparatet må avhendes i henhold til lokale regler for avfallshåndtering.

- For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske apparater for husholdningsbruk, kan du kontakte dine kvalifiserte lokale myndigheter, innsamlingsstjenesten for husholdningsavfall eller butikken hvor du kjøpte apparatet.
- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19 / EU, avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).
- Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet bidrar du til å forebygge negative konsekvenser for miljø og helse, som ellers kan forårsakes av feilaktig avfallshåndtering av dette produktet.





- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentasjonen tilsier at det ikke bør behandles som husholdningsavfall, men må leveres til et egnet mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

## TIPS FOR ENERGISPARING

- Ovnens skal bare forvarmes hvis dette er angitt i koketabellen eller oppskriften din.
- Bruk mørke lakkerte eller emaljerte bakemoduler ettersom de absorberer varmen langt bedre.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den innstilte tilberedningstiden. Mat som krever langvarig matlaging vil fortsette å koke selv når ovnen er slått av."

## KONFORMITETSERKLÆRING

- Dette apparatet oppfyller Eco Design-kravene i EU-bestemmelsene n. 65/2014, og n. 66/2014 i i henhold til den europeiske standarden EN 60350-1.

TABELL OVER EGENSKAPER	
<b>Ovndimensjoner (HxBxD)</b>	32,4x45,5x41,3cm
<b>Volum</b>	61 l
<b>Nyttig mål forbundet med ovnsrommet</b>	bredde 42 cm dybde 44 cm høyde 8,5 cm
<b>Spenning og frekvens</b>	se dataplate
<b>Keramisk komfyrtopp</b>	
Bakerst til venstre	1200 W
Bakerst til høyre	2300 W
Foran til venstre	1700 W
Foran til høyre	1200 W
Maksimalt forbruk for keramisk komfyrtopp	6400 W
<b>ENERGIETIKETT og ECODESIGN</b>	Energiforbruk for naturlig konveksjon – oppvarmingsmodus: Konveksjonsmodus 
	Erklært energiforbruk for tvunget konveksjonsklasse – oppvarmingsmodus: Baking 

## ETTERSALGSSERVICE

### Før du ringer ettersalgsservice

1. Se om du kan eliminere problemet på egenhånd (se "Feilsøkingguide").
2. Slå apparatet av og på igjen for å se om problemet vedvarer.

**Hvis feilen vedvarer etter kontrollene ovenfor, ta kontakt med nærmeste ettersalgsservice.**

Spesifiser: type feil;

- nøyaktig ovnstype og -modell;
- nummeret for ettersalgsservice (nummeret etter ordet "Service" på dataplaten) finner du i klaffen til oppbevaringsrommet. Servicenummeret er også oppgitt i garantiheftet;
- din fulle adresse;
- telefonnummeret ditt.

For reparasjoner, ta kontakt med en autorisert ettersalgsservice, som er angitt i garantien.

Hvis noe arbeid utføres av teknikere som ikke tilhører produsentens autoriserte sentra for ettersalgsservice, be om en kvittering som spesifiserer det utførte arbeidet og sørge for at reservedeler er originale.

Unnlattelse av å følge disse instruksjonene kan kompromittere sikkerheten og kvaliteten på produktet.

**SERVICE** 00 0000 00000



# TURVALLISUUSOHJEET

## TÄRKEÄÄ LUE JA PAINA MIELEEN

Ennen kuin alat käyttämään laitetta lue huolellisesti läpi kappaleet Terveys ja turvallisuus sekä Käyttö ja kunnossapito. Pidä nämä ohjeet käden ulottuvilla mahdollista myöhempää tarvetta varten.

FI

## OMASI SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON ERITTÄIN TÄRKEÄÄ

Tämä ohjekirja ja itse laite sisältävät tärkeitä turvallisuuteen liittyviä varoituksia, jotka tulee lukea, ja joita tulee noudattaa kaikissa tilanteissa.

Tämä on turvallisuuteen liittyvä varoitussymboli.



Tämä symboli varoittaa mahdollisista vaaratilanteista, jotka voivat johtaa itsesi tai läheistesi kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikkia turvallisuusohjeita seuraa turvallisuushuomautusta koskeva symboli tai sana "VAARA" tai "VAROITUS." Näillä sanoilla tarkoitetaan:



### VAARA

Ilmaisee uhkaavan vaaratilanteen, jonka huomiotta jättäminen aiheuttaa vakavia vammoja.




### VAROITUS

Ilmaisee uhkaavan vaaratilanteen, jonka huomiotta jättäminen voi aiheuttaa vakavia vammoja.

Kaikki turvallisuusvaroitukset antavat tarkempia tietoja mahdollisista vaaratilanteista ja osoittavat kuinka vähentää loukkaantumisriskiä, vaurioita ja sähköiskun vaaraa jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Noudata seuraavia ohjeita huolellisesti.

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa vaaratilanteisiin. Valmistaja ei ota mitään vastuuta henkilövahingoista, kotieläimiin kohdistuneista vahingoista tai omaisuusvahingoista jos näitä neuvoja ja varoituksia ei noudateta huolellisesti.

- Erittäin nuoret (0-3-vuotiaat) ja nuoret (3-8-vuotiaat) lapset on pidettävä poissa laitteen ulottuvilta ilman jatkuvaa valvontaa.
- 8-vuotiaiden ja sitä vanhempien lasten sekä henkilöiden joiden fyysinen, motorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä voivat käyttää laitetta vain, jos heitä valvotaan tai jos he ovat saaneet ohjeistusta laitteen turvallisesta käyttötavasta ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Lasten ei tule antaa leikkiä laitteen kanssa. Lasten ei tule antaa puhdistaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana, pidä lapset kaukana laitteen ulottuvilta. Älä anna laitteen joutua kosketuksiin vaatteiden tai muiden helposti syttyvien materiaalien kanssa ennen kuin sen kaikki osat ovat täysin jäähtyneet.
- Älä kosketa lämpövastuksia tai laitteen sisäpintaa käytön aikana tai heti sen jälkeen - palovammojen vaara.
- Yikuumentunut öljy ja rasvat syttyvät helposti tuleen. Pysy aina tarkkaavaisena kun laitat ruokaa käyttäen elintarvikkeita jotka sisältävät paljon rasvaa, öljyä tai alkoholia (esim. rommia, konjakkia tai viiniä).
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa kypsentaessasi ruokia.
- **VAROITUS** : Älä kuumenna tai kypsennä suljetuissa purkeissa tai astioissa olevia elintarvikkeita.
- Niiden sisään kertyvä paine voi johtaa räjähdykseen, vahingoittaen laitetta.
- Jos käytät alkoholipitoisia juomia ruokaa laittaessasi (esim. rommia, konjakkia tai viiniä), muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Tämän vuoksi on olemassa vaara että höyrystynyt alkoholi voi syttyä tuleen joutuessaan kosketuksiin lämpövastuksen kanssa.
- Jos laite tukee lämpömittarin käyttöä, käytä vain kyseiselle uunille suositeltua lämpömittaria.
- **TULIPALOVAARA** : Älä säilytä esineitä keittotasolla, muuten ne voivat syttyä palamaan.
- **VAROITUS** : Jos lämpölevyn lasi rikkoontuu: -sammuta kaikki polttimet ja sähköiset lämpövastukset välittömästi ja irrota laite verkkovirrasta, - älä kosketa laitteen pintaa, -äläkä käytä laitetta
- Nämä ohjeet ovat voimassa jos laitteessa on maadoitussymboli. Jos symbolia ei ole, katso laitteen tekniset tiedot jotka sisältävät kaikki tarpeelliset ohjeet muutosten tekemiseen maadoitusta varten
-  Lasikansi voi rikkoontua kuumentuessaan. Sammuta kaikki polttimet ja sähkölevyt ennen kuin suljet kannen. Älä sulje kantta polttimen ollessa päällä
- Jos tässä ohjekirjassa olevia ohjeita ei noudateta täsmällisesti, käyttö voi johtaa tulipalon syttymiseen tai räjähdykseen aiheuttaen omaisuusvahinkoja tai loukkaantumisen.

## LAITTEEN KÄYTTÖTARKOITUS

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöä varten. Mikään muu käyttötarkoitus ei ole sallittua (esim. huoneiden lämmitäminen). Laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai ohjauslaitteiden virheellisistä asetuksista.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavankaltaisissa olosuhteissa kuten :

- Henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa sekä muissa työympäristöissä;
- Maatiloilla;
- Maatilamajoitusten ja hotellien sekä motellien asiakkaiden ja muiden asuinympäristöjen keskuudessa;
- Aamiais- ja vastaavankaltaisten majoitusten keskuudessa.
- **VAROITUS** : Tätä laitetta ei ole suunniteltu ohjattavaksi käyttäen ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjattavaa syöttöjärjestelmää.
- Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
- Älä säilytä räjähtäviä tai helposti syttyviä aineita kuten aerosolitölkkejä laitteen sisällä, äläkä sijoita tai käytä bensiiniä tai muita helposti syttyviä aineita laitteen sisälle tai sen läheisyyteen: laite voi syttyä palamaan jos se kytketään vahingossa päälle.
- Älä säilytä räjähtäviä tai helposti syttyviä aineita kuten aerosolitölkkejä laitteen sisällä, äläkä sijoita tai käytä bensiiniä tai muita helposti syttyviä aineita laitteen sisälle tai sen läheisyyteen: laite voi syttyä palamaan jos se kytketään vahingossa päälle.

## ASENNUS

- Asennus ja korjaustyöt saa tehdä vain valtuutettu sähköasentaja, valmistajan ohjeiden sekä paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään osia laitteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- Sähkö- ja kaasuliitäntöjen on noudatettava paikallisia määräyksiä.
- Lasten ei tule antaa suorittaa asennustöitä. Pidä lapset kaukana asennuksen aikana. Pidä pakkausmateriaalit (kuten muovipussit, polystyreeniosat jne.) poissa lasten ulottuvilta, asennuksen aikana ja sen jälkeen.
- **VAROITUS** : Laitteen muutostyöt ja asennustapa ovat välttämättömiä jotta laitetta voidaan käyttää turvallisesti ja asianmukaisesti kaikissa ylimääräisissä maissa
- Käytä suojakäsineitä suorittaaksesi kaikki purku- ja asennustyöt.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista että laitteen ovet sulkeutuvat kunnolla. Ongelmatilanteissa, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Estääksesi kaikenlaiset vaurioiden muodostumisen, pura uuni styroksipakkauksesta vasta asennuksen aikana.
- Laitteen kuljettamiseksi ja asentamiseksi tarvitaan vähintään kaksi henkilöä.
- Laitteen tulee olla irti verkkovirrasta ennen asennustoimenpiteitä.
- Varmistu siitä että laitteen virtajohto ei vaurioidu asennuksen aikana.
- Kytke laite päälle vasta kun asennus on päättynyt.
- Laitteen kanssa kosketuksiin joutuvien keittiökalusteiden ja laitteiden tulee olla lämmönkestäviä (vähintään 90° C).

## KAASULIITÄNTÄ

- **VAROITUS** : Ennen asentamista, varmista että kaasun paikalliset toimitusehdot (kaasun tyyppi ja paine) ovat yhteensopivia liedien kanssa (katso arvokilpi sekä syöttötaulukko).
- Käytä paineensäätimiä jotka sopivat ohjekirjassa mainittuun kaasunpaineeseen.
- **VAROITUS** : Tämän laitteen säätöehdot on mainittu laitteen etiketissä (arvokilvessä).
- **VAROITUS** : Tätä laitetta ei tule kytkeä palamistuotteiden poistolaitteeseen. Se tulee asentaa ja liittää voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Laitteen ilmanvaihtoa koskeviin vaatimuksiin tulee kinnittää erityistä huomiota.
- **VAROITUS** : Nämä toimenpiteet saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja.
- Jos laite on kytketty nestekaasuun, kaasun säätöruuvi tulee kiristää niin kireälle kuin mahdollista.
- Kun kaasupullo on liitetty laitteeseen, kaasupullon tai säiliön tulee olla oikein asennettu (pystysuunnassa).
- Käytä kaasuliitännän ainoastaan joustavia tai jäykkiä metalliletkuja.
- **VAROITUS** : Jos käytät ruostumattomasta teräksestä tehtyä letkua, se tulee asentaa niin että letku ei ota kiinni mihinkään liikkuvaan kalusteeseen (esim. laatikosto). Sen tulee antaa kulkea sellaisen alueen kautta jossa ei ole esteitä ja jossa sitä voidaan tarkastella koko pituudeltaan.
- Kun suorittanut kaasuliitännän, tarkista vuodot saippuavedellä. Kytke polttimet päälle ja kierrä kytkimet maksimiasennosta 1\* minimiasentoon 2\* tarkistaaksesi liekin tasaisuuden.

## SÄHKÖVAROITUKSET

- Varmista, että arvokilvessä mainittu jännite vastaa kotisi jännitettä.
- Jotta asennustoimenpiteet täyttäisivät voimassa olevat turvallisuusmääräykset, moninapainen kytkin jonka katkojaväli on vähintään 3mm vaaditaan.
- Määräykset edellyttävät että laite on maadoitettu.
- Laitteille jossa on pistotulppa, jos pistoke ei sovi pistorasiaan, ota yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan.
- Älä käytä jatkojohtoja, monipistokkeita tai sovittimia. Älä liitä laitetta pistorasiaan jota voidaan käyttää kauko-ohjaimella.

Virtajohtoon on oltava riittävän pitkä laitteen asentamisen jälkeen, sen kytkemiseksi verkkovirtaan.

- Älä vedä virtapistoketta johdon varassa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut se tulee vaihtaa samanlaiseen. Virtajohtoon saa vaihtaa vain valtuutettu sähköasentaja, noudattaen valmistajan ohjeita sekä paikallisia turvallisuusmääräyksiä. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä tätä laitetta jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, jos se ei toimi oikein, tai jos se on vahingoittunut tai kaatunut. Älä upota virtajohtoa tai pistoketta veteen. Pidä johto kaukana kuumilta pinnoilta.
- Laitteen sähköiset komponentit eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla asennuksen jälkeen.
- Älä koske laitteeseen märillä kehon osilla äläkä käytä sitä paljain jaloin.
- Laitteen irrottaminen verkkovirrasta on mahdollistettava irrottamalla pistoke käsin jos se on käyttäjän ulottuvilla, tai käyttämällä saatavilla olevaa moninapaista kytkintä joka on asennettu pistokkeen eteen kansallisten sähkö- ja turvallisuusvaatimusten mukaisesti.
- Arvokilpi sijaitsee uunin etureunassa (näkyvillä luukun ollessa auki).

## OIKEA KÄYTTÖTAPA

- **VAROITUS** : Kypsennystä tulee valvoa. Lyhytkestoistakin kypsennystä tulee valvoa jatkuvasti.
- Älä käytä liettä työskentelyalustana tai tukena.
- **VAROITUS** : Valvomaton kypsennys liedellä käyttäen rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- **VAROITUS** : Jos kohtaat ongelmia kytkiessäsi polttimia päälle, ota yhteyttä huoltoon vaihtaaksesi viallisen kaasuhanan uuteen.
- Tuuletusaukkoja joita käytetään ilmanvaihtoon ja lämmön johtamiseen ei koskaan tule peittää.
- Käytä patoja ja pannuja joiden pohja on yhtä leveä kuin polttimien tai hieman suurempi (katso erityinen taulukko). Varmistu siitä että padat jotka ovat liedellä eivät ulotu keittoalueen reunan yli.
- **VAROITUS** : Älä anna polttimen liekkiä ulottua pannun reunan yli.
- **VAROITUS** : Ritiilöiden vääranlainen käyttö voi johtaa lieden vaurioitumiseen: älä aseta ritiilöitä ylösalaisin tai työnnä niitä lieden reunalta toiselle.
- **Älä käytä** : Valurautaisia muurinpohjapannuja, vuolukivestä tehtyjä patoja, saviruukkuja ja -pannuja. Lämmönjohtimia kuten metalliverkkoa, tai mitään muuta samantyyppistä ratkaisua. Kahta poltinta samanaikaisesti yhtä astiaa kohden (esim. kalakattilan kanssa).
- **Huomaa** : jos toimitetun kaasun paikalliset erityisolosuhteet tekevät polttimen sytyttämisestä vaikeaa, on suositeltavaa toistaa toimenpide polttimen ollessa kytketty pienelle liekille.
- **Huomaa** : Jos keittotason ylle on asennettu liesituuletin, katso liesituulettimen asennusohjeista tuulettimen oikea etäisyys liedestä.
- **VAROITUS** : Ritiilöiden suojaavat kumijalat voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran nuorille lapsille. Kun olet irrottanut ritiilät, varmista että kaikki jalat ovat kunnolla paikoillaan.
- Pyyhi kaikki nesteet kannesta ennen sen avaamista.

## PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO


- Laitteen tulee olla irti verkkovirrasta ennen mitään puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistuslaitteita.
- Varmistu siitä että laite on kytketty pois päältä ennen kuin vaihdat hehkulampun välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia puhdistaaaksesi luukun lasin, sillä ne voivat naarmuttaa lasin pintaa, joka saattaa johtaa lasin rikkoontumiseen.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita, klooripohjaisia puhdistusaineita tai teräsvillaa.
- Välttääksesi sähköisen sytyttimen rikkoontumisen, älä käytä sitä kun polttimet eivät ole paikoillaan.

### MILJÖRÄD

## PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN


- Pakkausmateriaalit ovat 100% kierrätettäviä ja ne on merkitty kierrätysymbolilla  . Pakkausmateriaalit tulee hävittää vastuullisesti ja noudattaen täysin paikallisten viranomaisten määräyksiä koskien jätteiden hävittämistä.

## KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

- Laitteen hävittämisen yhteydessä, varmista että se on käyttökelpoton katkaisemalla virtajohto ja poistamalla ovet sekä hyllyt (jos sellaisia on), jotta lapset eivät voisi kiivetä ja juuttua laitteen sisään.
- Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä  tai uudelleenkäytettävistä materiaaleista. Hävitä se paikallisten säädösten mukaisesti.

- Saadaksesi lisätietoja kodin sähkölaitteiden käsittelystä, toimittamisesta romutukseen sekä kierrättämisestä, ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kotitalousjätteiden noutopalveluun tai liikkeeseen mistä ostit laitteen.
- Tämä laite on merkitty noudattaen Euroopan Unionin direktiiviä 2012/19/EU koskien sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE).
- Varmistamalla että tämä tuote hävitetään oikein, autat ennaltaehkäisemään mahdollisia haittavaikutuksia ympäristölle sekä ihmisten terveydelle, jotka voivat seurata tämän tuotteen huolimattomasta jätteidenkäsittelystä.




- Symboli  tuotteessa tai sen mukana tulevissa asiakirjoissa osoittaa että tuotetta ei tule hävittää muun kotitalousjätteen mukana vaan toimittaa asianmukaiseen keräyskeskukseen sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätystä varten.

## ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ

- Esilämmitä uuni vain jos se on erikseen mainittu kypsennystaulukossa tai reseptissä.
- Käytä tummaksi lakattuja tai emaloituja paistovuokia sillä ne sitovat lämpöä paljon paremmin.
- Sammuta uuni 10-15 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Ruoat jotka tarvitsevat pidemmän kypsennysajan jatkavat kypsymistään uunin sammuttamisen jälkeenkin.

## VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

- Tämä laite täyttää ekologisen suunnittelun vaatimukset eurooppalaisen säännösten nro. 65/2014 ja nro. 66/2014 eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.

OMINAISPIIRTEET	
<b>Uunin mitat (KxLxS)</b>	32,4x45,5x41,3cm
<b>Tilavuus</b>	61 l
<b>Hyödyllisiä mittoja koskien uunin sisäpuolta</b>	leveys 42cm syvyys 44cm korkeus 8,5cm
<b>Jännite ja taajuus</b>	katso arvokilpi
<b>Keraaminen liesi</b>	
Takana vasemmalla	1200 W
Takana oikealla	2300 W
Edessä vasemmalla	1700 W
Edessä oikealla	1200 W
Maks. keraamisen liedien kulutus	6400 W
<b>ENERGIAMERKINTÄ ja EKOLOGINEN SUUNNITTELU</b>	Energiankulutus luonnollisella kiertoilmalla – lämmitystapa: Kiertoilma  Ilmoitettu energiankulutus pakotetulla kiertoilmalla - lämmitystapa:  Paahtaminen

## HUOLTO

### Ennen kuin otat yhteyttä huoltoliikkeeseen

1. Yritä ratkaista ongelma ensin itse (katso "Vianmääritysopas").
2. Sammuta ja käynnistä laite uudelleen nähdäksesi häviääkö ongelma.

### Jos vika ei häviä edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Mainitse: vian tyyppi;

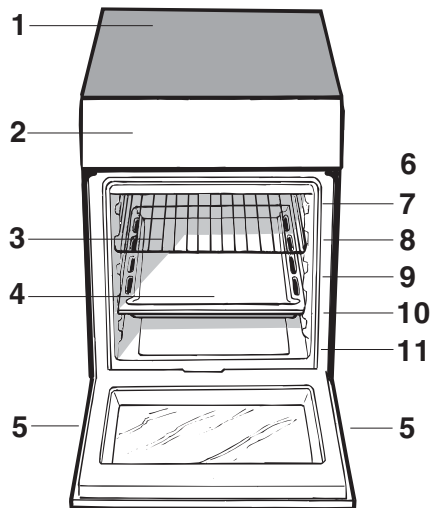
- uunin tarkka tyyppi ja malli;
- Huollon palvelunumero (numero sanan "Huolto" jälkeen arvokilvessä) joka sijaitsee säilytyslokeron luukun sisäpuolella. Huollon palvelunumero on mainittu myös takuutodistuksessa;
- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

Ota yhteyttä takuutodistuksessa valtuutettuun huoltoliikkeeseen huoltoa varten.

Jos huoltotyön tekevät sähköasentajat jotka eivät kuulu valmistajan valtuutettujen huoltoliikkeiden piiriin, pyydä lisäselvitys teetetystä työstä ja varmista että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa turvallisuuden ja tuotteen laadun heikkenemiseen.

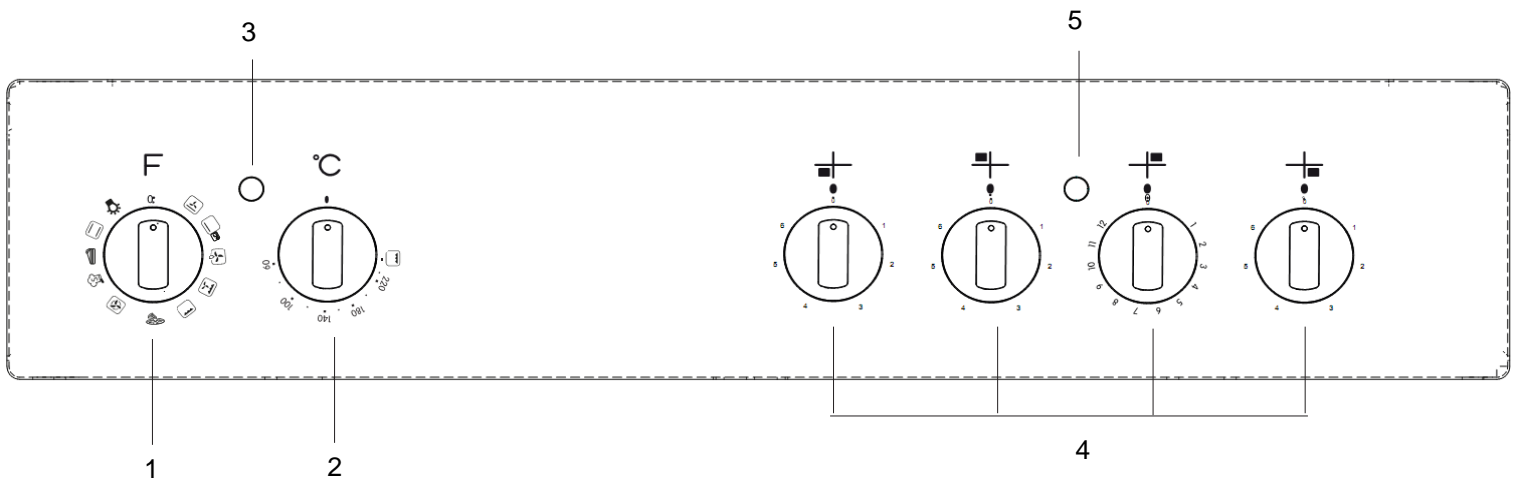
**SERVICE** 00 0000 00000





**GB** Description of the appliance  
Overall view

- 1.Glass ceramic hob
- 2.Control panel
- 3..Sliding grill rack
- 4.DRIPPING pan
- 5.Adjustable foot
- 6.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 7.position 5
- 8.position 4
- 9.position 3
- 10.position 2
- 11.position 1



**GB** Description of the appliance  
Control panel

- 1.SELECTOR knob
- 2.THERMOSTAT knob
- 3.Indicator light for THERMOSTAT
- 4.Hob ELECTRIC HOTPLATE control knobs
- 5.Indicator light for ELECTRIC HOTPLATE

# Installation

GB

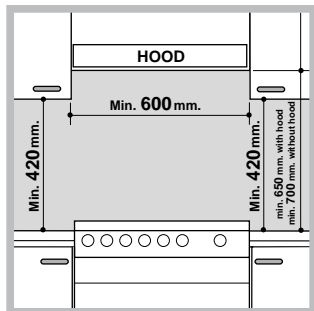
## Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

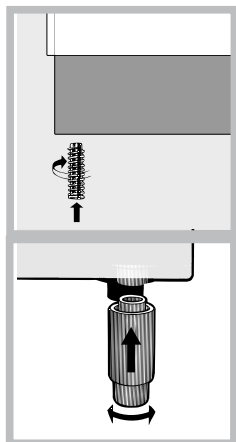


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

## Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

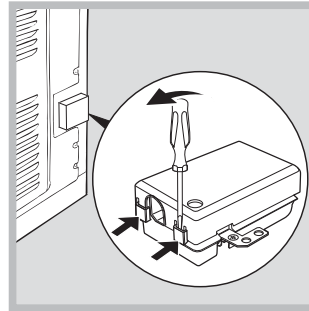
**The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating**

## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.
- Pull the cover to open it.

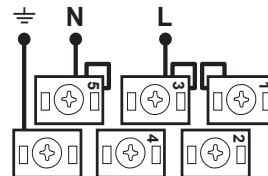


To install the cable, follow the instructions below:

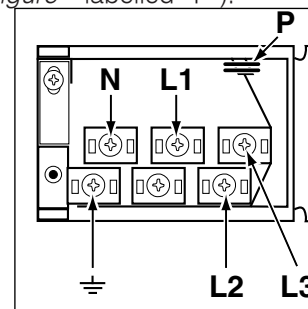
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

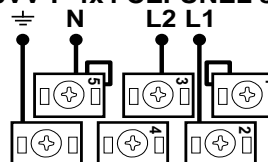
**230V ~**  
**H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746**



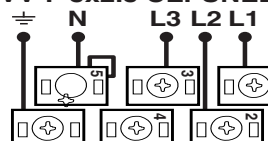
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



**400V 2N~**  
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



**400V 3N~**  
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**





- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

**Connecting the supply cable to the electricity mains**

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

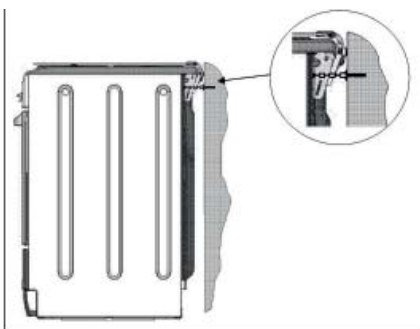
The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

**The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

**Safety Chain**



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

\* Only available in certain models.

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

# Start-up and use

GB

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
  2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Always place cookware on the rack(s) provided.

### THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

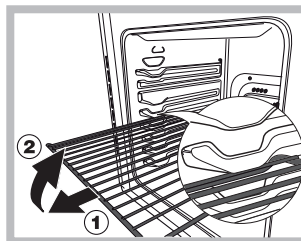
### Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

## Cooking modes


A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).













**WARNING!** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

## Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Function	Function	Function
	<b>TRADITIONAL OVEN</b>	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.
	<b>BAKING</b>	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.
	<b>FAST COOKING</b>	The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.
	<b>MULTI-COOKING</b>	All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	<b>PIZZA</b>	The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.
	<b>GRILL</b>	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.
	<b>GRATIN</b>	The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
	<b>DEFROSTING</b>	The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C
	<b>BOTTOM</b>	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	<b>BOTTOM VENTILATED</b>	The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish

## Practical cooking advice

In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

### PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.  
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

## Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Traditional Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Merinques (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Frozen food</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pre-cooked food</b>					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Fresh Food</b>					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	<b>Pizza Mode</b>	Pizza	0.5	3	15	220
Roast veal or beef		1	2	10	220	25-30
Chicken		1	2 or 3	10	180	60-70
<b>Grill</b>	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
	<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	10	200
Cuttlefish		1.5	2	10	200	30-35
<b>Bottom Ventilated</b>	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>Bottom</b>	For perfecting cooking					

\* cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

# Using the glass ceramic hob

GB

The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

## Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

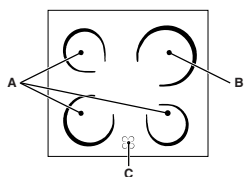
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

## Cooking zones

The hob is equipped with electric heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.

The hob is equipped with electric hilite heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



A. The cooking zone with radiant heating elements.

B. The cooking zone with a hilite heating element.

C. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the

corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

## Cooking zones with hilite heating elements

These emit heat via radiation from the hilite lamps they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

## Description of the heating elements

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

The circular hilite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that hilite heating elements bring.

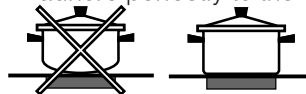
Hilite lamps emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements).

They are similar to the other cooking zones on the hob and are therefore easy to use. To ensure you use the hob correctly, all you need to do is consult the cooking tables in the instruction booklet.

## Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal or Fast Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic Hot Plate
0	Off	Off
1	To cook fish	To melt butter or chocolate
2	To cook potatoes (steam), soup, chickpeas, beans	To reheat liquids
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable soup	
4	To roast (medium)	For sauces (including cream sauces)
5	To roast (well done)	
6	To brown or quickly bring to a boil	To cook at boiling point
7		
8		For roasts
9		
10		For stews
11		
12		To fry

# Care and maintenance

GB

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the oven

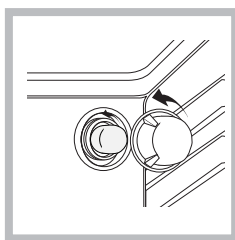
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

## Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

**Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.**

## Cleaning the glass ceramic hob

Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

## Oven shelf supports

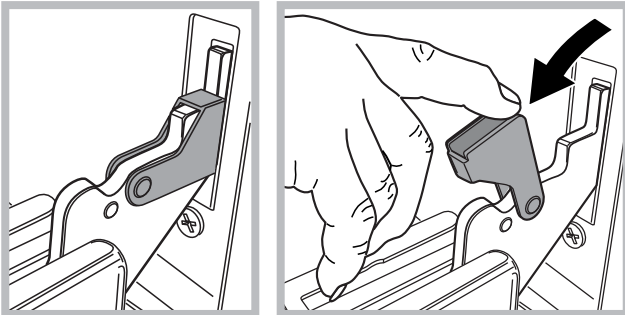
The shelf supports are removable and dishwasher safe. **To remove** hold the support at the front and pull away from the oven side, this can then be cleaned in a sink or a dishwasher.

When removed it allows access to the oven side, which can be cleaned with warm soapy water.

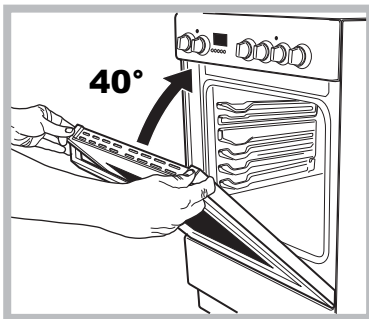
**To refit** the support, insert the longer leg into the rear fixing hole and push in the front leg.

## Removing and fitting the oven door:

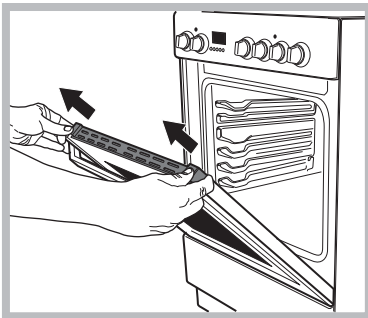
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



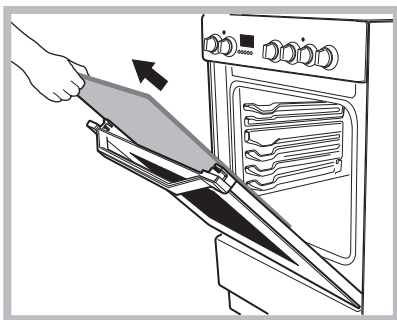
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

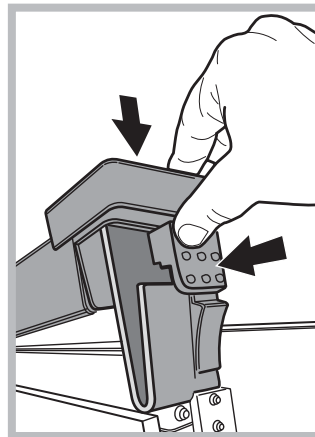


6. Replace the glass.

**WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!**

**WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.**

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

## Steam-Assisted Oven Cleaning


This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

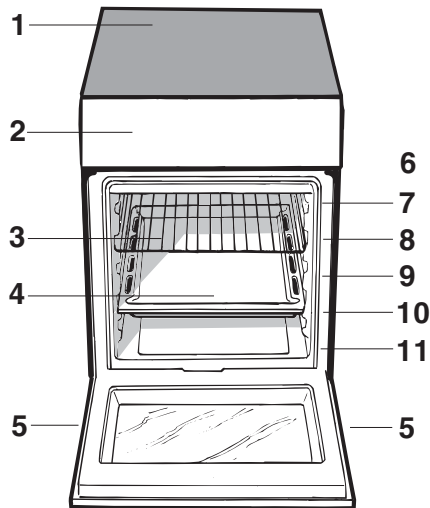
Important! Before you start steam-cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

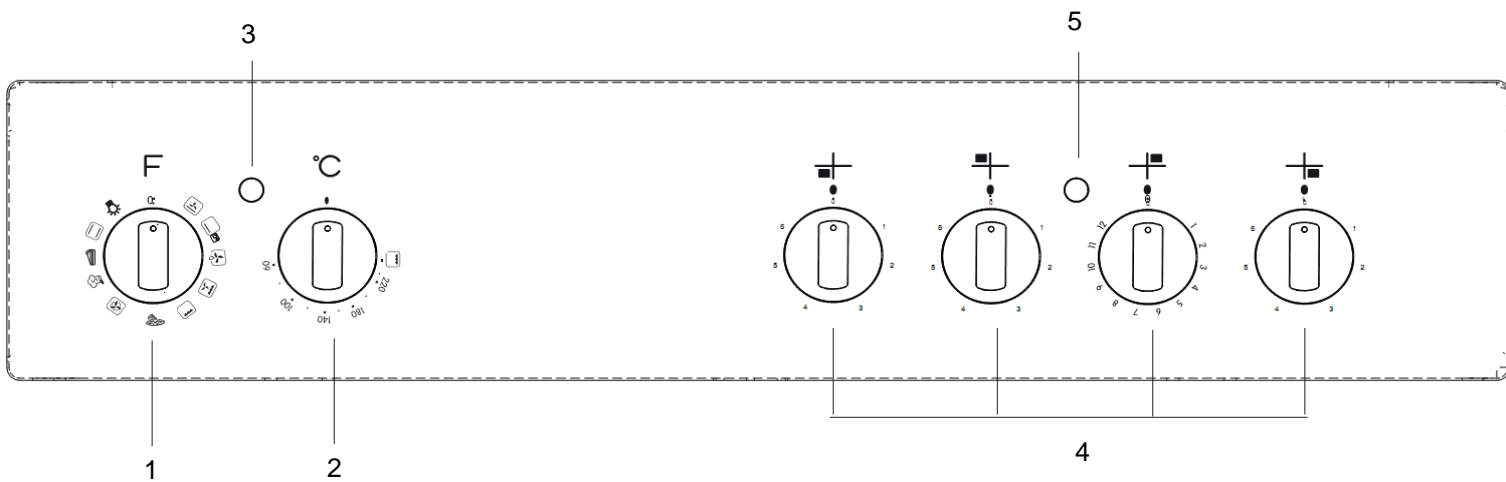
1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven **BOTTOM**  and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam-cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph. Perform cleaning only in the cold oven!



**SE** Beskrivning av apparaten  
Översiktsvy

1. Glaskeramikhäll
2. Kontrollpanel
3. Glidande galler
4. DROPPBRICKA
5. Justerbar fot
6. SPÅR för glidgallren
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1



**SE** Beskrivning av utrustningen  
Kontrollpanel

1. VÄLJARVREDE
2. TERMOSTATVREDE
3. TERMOSTAT-indikatorlampan
4. ELEKTRONISK KOKPLATTA kontrollvred
5. Indikatorlampa för ELEKTRONISK KOKPLATTA



# Installation

Innan du använder din nya apparat bör du läsa denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information om säker installation och drift av apparaten.

Spara bruksanvisningen för framtida behov. Se till att bruksanvisningen följer med apparaten om den säljs, ges bort eller flyttas.

Apparaten ska installeras av en kompetent yrkesman enligt anvisningarna.

Nödvändiga justeringar eller underhåll skall utföras efter det att apparaten har kopplats bort från elnätet.

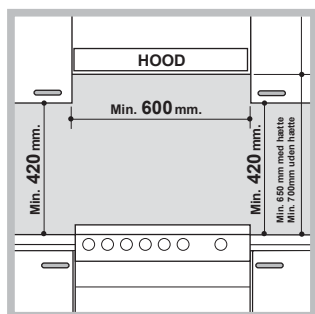
## Positionering och nivellering

Apparaten kan installeras parallellt med skåp vars höjd inte överstiger hällen.

Se till att väggen som är i kontakt med baksidan av apparaten är tillverkad av ett icke-antändbart, värmebeständigt material (T 90°C).

För att installera apparaten på rätt sätt:

- Placera den i köket, matsalen eller ettan (ej i badrummet).
- Om toppen av hällen är högre än skåpen, måste apparaten installeras minst 600 mm ifrån dem.
- Om spisen installeras under ett väggskåp, måste det finnas ett minsta avstånd på 420 mm mellan detta skåp och toppen av hällen.

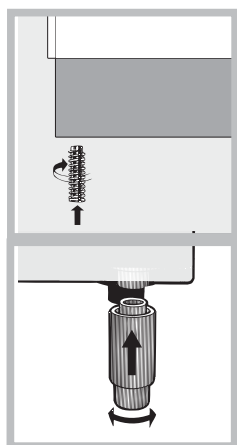


aktuella bruksanvisningen.

Detta avstånd ska ökas till 700 mm om väggskåpen är brännbara (se figur).

- Placera inte persienner bakom spisen eller mindre än 200 mm från dess sidor.
- Eventuella huvar måste installeras i enlighet med instruktionerna i den

## Planinställning



Om det är nödvändigt att planinställa apparaten, skruva de justerbara fötterna till de positioner som är anordnade på varje hörn av basen på spisen (se figur).

Benen\* passar in i spåren på undersidan av basen på spisen.

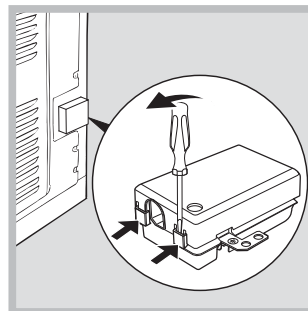
Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning

## Elanslutning

### Montering av strömkabeln

För att öppna kopplingsplinten:

- Sätt en skruvmejsel i sidoflikarna i terminalkortet.



- Dra i locket för att öppna det.

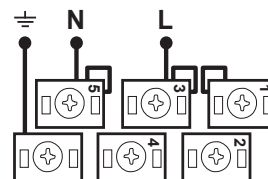
För att installera kabeln, följ instruktionerna nedan:

- Lossa kabelklämskruven och trådkontaktskruvarna.

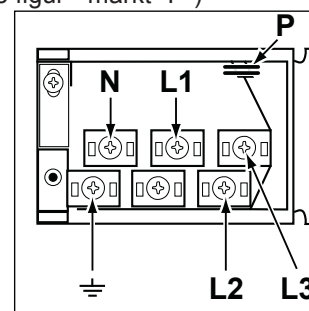
Byglarna är förinställda på fabriken för 230 V enfasanslutning (se figur).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

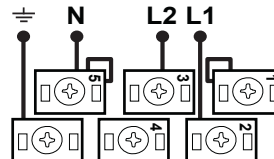


- För att genomföra de elektriska anslutningar som visas i figuren, använd de två byglarna inuti lådan (se figur - märkt "P")



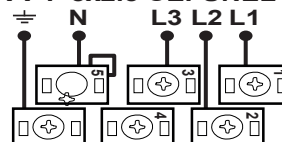
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Säkra strömkabeln genom att fästa kabelklämskruven och sedan sätta tillbaka locket.

### Anslutning av strömkabeln till elnätet

Installera en standardiserad kontakt som motsvarar belastningen som anges på apparatens typskylt (se Teknisk data tabell).

Apparaten måste anslutas direkt till huvudströmmen med en omnipolär brytare med minsta kontaktöppning på 3 mm som installeras mellan apparaten och huvudströmmen. Brytaren måste passa för laddningen som anges och måste följa de aktuella elektriska reglerna (jordningskabeln får inte störas av brytaren). Strömkabeln måste placeras så den inte någonsin kommer i kontakt med temperaturer som överskrider 50°C.

Innan anslutning av strömkabeln, kontrollera att

- Apparaten är jordad och att kontakten är i enlighet med lagen.
- Uttaget kan klara den maximal strömmen för apparaten, vilken anges på märkskylten.
- Volttalet är mellan de värden som anges på märkskylten.
- Uttaget är kompatibelt med kontakten på apparaten. Om uttaget inte är kompatibelt med kontakten, be en utbildad tekniker att byta ut den. Använd inte förlängningsladdar eller grenkontakter.

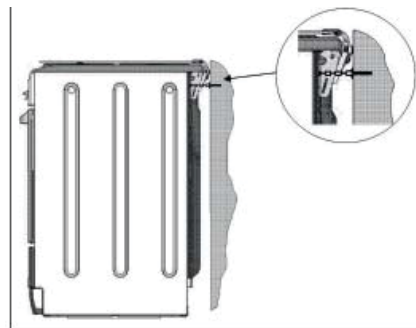
När apparaten väl har installerats måste man enkelt kunna komma åt strömkabeln och eluttaget.

Kabeln får inte böjas eller klämmas. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och bytas ut av endast utbildade elektriker.

**Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om dessa säkerhetsåtgärder inte vidtas.**

Märkskylt finns inuti fliken eller, efter ugnsavdelningen har öppnats, på den vänstra väggen i ugnen.

### Säkerhetskedja



! För att förhindra oavsiktlig tippning av apparaten, till exempel genom att ett barn klättrar på ugnsluckan, **MÅSTE** den medföljande säkerhetskedjan installeras!

Spisen är försedd med en säkerhetskedja som skall sättas fast med hjälp av en skruv (medföljer inte spisen) i väggen bakom apparaten, på samma höjd som kedjan är fäst vid apparaten. Välj skruv och skruvankare i enlighet med typen av material på väggen bakom apparaten. Om skruvhuvudet har en diameter på mindre än 9 mm, bör en mutterbricka användas. Betongväggar kräver en skruv med minst 8 mm diameter, och 60 mm i längd. Säkerställ att kedjan är fäst på den bakre sidan på spisen och på väggen, såsom visas i figuren, så att det spänns efter installationen och är parallell med marknivån.

\* Endast tillgänglig i vissa modeller.

# Uppstart och användning

SE

Första gången du använder din enhet ska du värma din tomma ugn med dörren stängd på maximal temperatur i minst en halvtimme. Kontrollera att rummet är välventilerat innan du stänger av ugnen och öppnar ugnsluckan. Enheten kan ge ifrån sig en något obehaglig doft som orsakas av skyddande substanser som används i tillverkningsprocessen, vilka nu bränns bort.

Innan du använder produkten, ta bort alla plastfilmen från sidorna av apparaten.

## Start av ugnen

1. Välj det önskade tillagningsläget genom att vrida på VÄLJAR-vredet.
2. Välj den rekommenderade temperaturen för tillagningsläget eller önskad temperatur genom att vrida TERMOSTAT-vredet.

En lista med tillagningssätt och föreslagna tillagningstemperaturer kan hittas i den relevanta tabellen (se ugnstillagning rådtabell).

Under tillagning är det alltid möjligt att:


- byta tillagningsläget genom att vrida på VÄLJAR-vredet;
  - Ändra temperaturen genom att vrida på TERMOSTAT-vredet;
  - Ställ in den totala tillagningstiden och sluttiden (se nedan).
  - Avluta tillagningen genom att vrida VÄLJAR-vredet till "0".
- Placera aldrig föremål direkt på botten av ugnen; detta kommer att undvika att emaljbeläggningen skadas. Använd endast position 1 i ugnen vid tillagning med grillspett.

Placera alltid formar på gallret(gallren) som medföljde.

### TERMOSTAT-indikatorlampan

När denna lyser genererar ugnen värme. Den stängs av när insidan av ugnen har nått den valda temperaturen. Vid denna punkt tänds lampan och släcks alternerande, vilket indikerar att termostaten fungerar och bibehåller temperaturen vid en konstant nivå.

### Ugnslampan

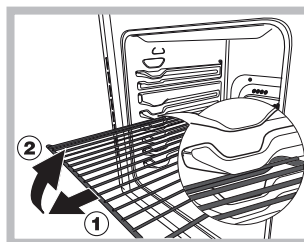
Denna slås på genom att vrida VÄLJAR-vredet till vilken position som helst annat än "0". Den lyser så länge ugnen är i drift. Genom att välja  med vredet, tänds ljuset utan att

någon av värmeelementen aktiveras.

## Tillagningslägen

Ett temperaturvärde kan ställas in för alla tillagningslägen mellan 60°C och Max, med undantag för följande lägen


- GRILL (rekommenderas att endast ställas in till MAX-nivå)
- GRATÄNG (rekommenderas att inte överskrida 200°C).













**VARNING!** Ugnen är försedd med ett stoppsystem för att dra gallren och förhindra dem från att komma ut ur ugnen.(1) Såsom visas på ritningen, för att extrahera dem helt, lyft gallren och håll dem på den främre delen, och dra (2).

### Tillagning på flera nivåer samtidigt

Om det är nödvändigt att använda två galler,

använda fläktläget , eftersom detta är det enda tillagningsläge som lämpar sig för denna typ av matlagning. Vi rekommenderar också att:

- Positionerna 1 och 5 inte används. Det är på grund av att den extra direkthettan kan bränna temperaturkänslig mat.
- Positionerna 2 och 4 används och att livsmedel som kräver mer värme placeras på ställningen i position 2.
- Vid tillagning av mat som kräver olika tillagningstider och temperaturer, ställ in en temperatur som är halvvägs mellan de två rekommenderade temperaturerna (se tillagningsrådtabell) och placera mer känsliga livsmedel på stället i position 4. Ta bort den mat som kräver en kortare tillagningstid först.
- Vid tillagning av pizza på flera ställningar med temperaturen inställd på 220°C förvärms ugnen under 15 minuter. Generellt sett tar tillagning i position 4 längre tid; vi rekommenderar att pizza som tillagas på lägsta position tas bort först, följt av pizzan som tillagas på position 4 några minuter senare
- Placera droppbrickan på botten och gallret ovanför.

Funktion	Funktion	Funktion
	<b>TRADITIONELL UGN</b>	Både de övre och undre värmeelementen startar. När du använder traditionellt tillagningsläge är det bäst att använda endast ett tillagningsgaller. Om mer än ett galler använd, kommer värmen att fördelas på ett ojämnt sätt.
	<b>BAKNING</b>	Det bakre värmeelementet och fläkten är påslagna, vilket garanterar distribution av värme på ett delikat och enhetligt sätt i hela ugnen. Detta läge är idealiskt för bakning och temperaturkänsliga livsmedel (såsom kakor som behöver stiga) och för bakning av bakverk på 3 ställningar samtidigt.
	<b>SNABB TILLAGNING</b>	Värmeelementen och fläkten slås på, som garanterar konsekvent och enhetlig distribution av värme i hela ugnen. Förvärmning är inte nödvändigt för detta tillagningsläge. Detta läge är särskilt lämpligt för tillagning av färdigförpackade livsmedel snabbt (frysta eller förkokta). De bästa resultaten uppnås med hjälp av endast en ställning.
	<b>MULTI-COOKING</b>	Alla värmeelement (över, under och cirkulära) startar och fläkten börjar arbeta. Eftersom värmen hålls konstant i ugnen, tillagar och gratinerar luften maten på ett jämnt sätt. Maximalt två ställningar kan användas samtidigt.
	<b>PIZZA</b>	De cirkulära värmeelement och elementen vid den nedre delen av ugnen slås på och fläkten aktiveras. Denna kombination värmer ugnen snabbt genom att producera en avsevärd mängd värme, i synnerhet från elementet på botten. Om du använder mer än ett galler i taget, byt position på rätterna efter halva tillagningsprocessen.
	<b>GRILL</b>	Den centrala delen av det övre värmeelementet slås på. Den höga och direkta temperaturen på grillen rekommenderas för mat som kräver en hög ytemperatur (kalvkött- och nötköttsbiffar, filéer och entrecôte). Detta tillagningssätt använder en begränsad mängd energi och är idealisk för att grilla små rätter. Placera maten på mitten på gallret, eftersom den inte kommer att bli ordentligt tillagad om den är placerad i hörnen.
	<b>GRATÄNG</b>	Det övre värmeelementet och grillspettet (om sådant finns) är aktiverade och fläkten börjar gå. Den här kombinationen av funktioner ökar effektiviteten för den flerriktade termiska strålningen som kommer från värmeelementen genom forcerade luftcirkulation i ugnen. Det hjälper till att förhindra maten ifrån att brännas på ytan och tillåter värmen att penetrera direkt in i maten.
	<b>UPPTNING</b>	Fläkten som sitter på undersidan av ugnen gör att luften cirkulerar vid rumstemperatur runt maten. Detta rekommenderas för upptining av alla typer av livsmedel, men i synnerhet för känsliga typer av livsmedel som inte kräver värme, som till exempel: glasstårta, grädd- eller vaniljkrämdesseter, fruktkakor. Genom att använda fläkten halveras upptiningstiden på ett ungefär. När det gäller kött, fisk och bröd, är det möjligt att påskynda processen med hjälp av "multi-cooking"-läget och ställa in temperaturen på 80° - 100°C
	<b>BOTTEN</b>	Det nedre värmeelementet aktiveras. Denna position rekommenderas för att fullända tillagningen av rätter (i bakplåtar) som redan är tillagade på ytan men kräver ytterligare matlagning i mitten, eller för desserter täckta av frukt eller sylt, som endast kräver måttlig färgning på ytan. Det bör noteras att denna funktion inte tillåter den maximala temperaturen att uppnås i ugnen (250°C) och det rekommenderas därför inte att livsmedel tillagas med endast den här inställningen om du inte bakar kakor (som bör bakas på en temperatur av 180°C eller lägre).
	<b>BOTTEN VENTILERAD</b>	Det nedre värmeelementet och fläkten är aktiverad, vilket gör det möjligt att fördela värme i hela ugnen. Denna kombination är användbar för lätt tillagning av grönsaker och fisk

## Praktiska tillagningsråd

I läget GRILL-tillagningsläget, placera droppbrickan i position 1 för att samla matlagingsrester (fett och/eller flott).

GRILL

- För in gallret i position 3 eller 4. Placera maten på mitten på gallret.
- Vi rekommenderar att nivån är inställd på maximum. Det övre värmeelementet regleras av en termostat och arbetar kanske inte alltid konstant.

PIZZA

- Använd en pizza-form i lätt aluminium. Placera den på gallret som medföljer.

För en knaprig skorpa, använder inte droppbrickan eftersom det hindrar skorpan från att bildas genom att förlänga den totala tillagningstiden.

- Om pizzan har mycket topping rekommenderar vi att man lägger till mozzarellaost på pizzan efter halva tillagningstiden.

Tabell över ugnstillagningsråd

Tillagningslägen	Livsmedel	Vikt (i kg)	Gallerposition	Förvärmningstid (minuter)	Rekommenderad temperatur	Koktid (minuter)	
Traditionell ugn	Anka	1	3	15	200	65-75	
	Kalv- eller biffstek	1	3	15	200	70-75	
	Fläskstek	1	3	15	200	70-80	
	Kakor (småkakor)	-	3	15	180	15-20	
	Tårtor	1	3	15	180	30-35	
Bakningsläge	Tårtor	0.5	3	15	180	20-30	
	Fruktkaka	1	2 eller 3	15	180	40-45	
	Plommonpaj	0.7	3	15	180	40-50	
	Sockerkaka	0.5	3	15	160	25-30	
	Fyllda pannkakor (på 2 galler)	1.2	2 eller 4	15	200	30-35	
	Små kakor (på 2 galler)	0.6	2 eller 4	15	190	20-25	
	Ostbågar (på 2 galler)	0.4	2 eller 4	15	210	15-20	
	Krämbullar (på 3 galler)	0.7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25	
	Kakor (på 3 hyllor)	0.7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25	
	Maräng (på 3 galler)	0.5	1 eller 3 eller 5	15	90	180	
Snabb tillagning	<b>Fryst mat</b>						
	Pizza	0.3	2	-	250	12	
	Zucchini och räkpaj	0.4	2	-	200	20	
	Spenatpaj i lantlig stil	0.5	2	-	220	30-35	
	Vändningar	0.3	2	-	200	25	
	Lasagne	0.5	2	-	200	35	
	Gyllene bullar	0.4	2	-	180	25-30	
	Kyckling munsbitar	0.4	2	-	220	15-20	
	<b>Färdiglagad mat</b>						
	Gyllene kycklingvingar	0.4	2	-	200	20-25	
	<b>Färs mat</b>						
	Kakor (småkakor)	0.3	2	-	200	15-18	
	Plommonpaj	0.6	2	-	180	45	
Ostbågar	0.2	2	-	210	10-12		
Multi-cooking	Pizza (på 2 hyllor)	1	2 eller 4	15	230	15-20	
	Lasagne	1	3	10	180	30-35	
	Lamm	1	2	10	180	40-45	
	Rostad kyckling + potatis	1+1	2 eller 4	15	200	60-70	
	Makrill	1	2	10	180	30-35	
	Plommonpaj	1	2	10	170	40-50	
	Krämbullar (på 2 galler)	0.5	2 eller 4	10	190	20-25	
	Kakor (på 2 hyllor)	0.5	2 eller 4	10	180	10-15	
	Sockerkaka (på 1 galler)	0.5	2	10	170	15-20	
	Sockerkaka (på 2 galler)	1	2 eller 4	10	170	20-25	
	Matpajer	1.5	3	15	200	25-30	
	Pizzaläge	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
		Kalv- eller biffstek	1	2	10	220	25-30
Kyckling		1	2 eller 3	10	180	60-70	
Grill	Tunga och bläckfisk	0.7	4	-	Max	10-12	
	Bläckfisk och räk-kebaber	0.6	4	-	Max	8-10	
	Bläckfisk	0.6	4	-	Max	10-15	
	Torskfilé	0.8	4	-	Max	10-15	
	Grillade grönsaker	0.4	3 eller 4	-	Max	15-20	
	Kalvstek	0.8	4	-	Max	15-20	
	Korv	0.6	4	-	Max	15-20	
	Hamburgare	0.6	4	-	Max	10-12	
	Makrill	1	4	-	Max	15-20	
	Rostade smörgåsar (eller toast)	4 eller 6	4	-	Max	3-5	
Gratäng	Grillad kyckling	1.5	2	10	200	55-60	
	Bläckfisk	1.5	2	10	200	30-35	
Bottenventilerat	Brax	0.5	3	18'	170-180	25-35	
	Torskfilé	0.5	3	16'	160-170	15-20	
	Havsborre i folie	0.5	3	24'	200-210	35-45	
	Blandade grönsaker (Ratatouille-typ)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60	
	Välstekta grönsaker	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60	
Botten	För att fullända matlagningen						

\* tillagningstider är ungefärliga och kan variera beroende på personlig smak. Vid tillagning med grillen eller fläktlägesgrillen måste droppbrickan alltid placeras på den 1:a ugnsgallret nerifrån.

# Använda glaskeramikhällen

SE

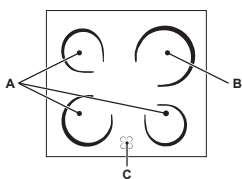
Limmet applicerat på packningarna lämnar spår av fett på glaset. Innan du använder apparaten, rekommenderar vi att du tar bort dessa med ett speciellt icke-slipande rengöringsmedel. Under de första timmarna av användning kan det finnas en doft av gummi som kommer att försvinna mycket snabbt.

## Koppla på/av matlagningszonerna

För att koppla på en matlagningszon, vrid den motsvarande ratten medurs.  
Om du vill stänga av den igen, vrid vredet i moturs riktning tills den är i läget "0".  
Om MATLAGNINGSZON PÅ är tänd, visar detta på att minst en av matlagningszonerna på hällen är påslagna.

## Matlagningszoner

Hällen är utrustad med elektriska värmeelement. Följande objekt på hällen blir röda när de är i bruk. Hällen är utrustad med elektrisk hilite värmeelement. Följande objekt på hällen blir röda när de är i bruk.



- A. Matlagningszonen med radiant värmeelement.
- B. Matlagningszonen med en hilite värmeelement.
- C. Restvärme- indikatorlampan: detta indikerar att temperaturen på den motsvarande

matlagningszonen är större än 60°C, även när värmeelementet är avstängt men fortfarande är varm

## Matlagningszoner med hilite värmeelement

Dessa avger värme via strålning från hilite-lamporna de innehåller. De har liknande egenskaper som gasbrännare: de är lätta att kontrollera och nå inställda temperaturer snabbt, så att du kan faktiskt se den makt som de tillhandahåller.

## Beskrivning av värmeelementen

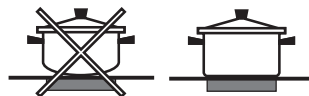
De cirkulära radianta värmeelementet bli rött 10-20 sekunder efter att de har slagits på. Cirkulära hilite värmeelement garanterar jämn värmefördelning utöver de vanliga fördelar som hilite värmeelement tillhandahåller. Hilite-lampor släpper ut mycket värme och ljus så snart de slås på, och erbjuder följande praktiska fördelar:

- snabb uppvärmning (i förhållande till en gasbrännare)
- snabb kylning
- jämn temperatur över hela ytan (på grund av de cirkulära värmeelementen).

De liknar de andra matlagningszonerna på hällen och är därför lätta att använda. För att säkerställa att du använder hällen korrekt, behöver du bara konsultera tillagningstabellerna i instruktionsboken.

## Praktiska råd om hur du använder hällen

- Använd kastruller med en tjock, platt bas för att säkerställa att de ligger på matlagningszonen perfekt.



- Använd alltid kastruller med en diameter som är tillräckligt stor för att täcka kokplattan helt, för att använda all den värme som produceras.



- Se alltid till att basen på pannan är helt ren och torr: detta säkerställer att kastruller följer matlagningszonerna perfekt och att både kastruller och hällen förblir effektiva under en längre tid.
- Undvik att använda samma köksredskap som används på gasbrännare: värmekoncentrationen på gasbrännare kan ha gjort pannan skev, och ligger inte på ytan korrekt.
- Lämna aldrig en matlagningzon påslagen utan en kastrull ovanpå den, eftersom det kan orsaka att zonen blir skadad.

Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal eller Snabb Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic Hot Plate
0	Av	Av
1	För att tillaga fisk	För att smälta smör eller choklad
2	För att laga potatis (ånga), soppa, kikärtor, bönor	För att värma vätskor
3	För att fortsätta laga mat i stora kvantiteter, grönsakssoppa	
4	För att rosta (medium)	För såser (inklusive gräddsåser)
5	För att rosta (välrostat)	
6	För att bryna eller koka upp snabbt	För att tillaga vid kokpunkten
7		
8		För stekar
9		
10		För grytor
11		
12		För att steka

# Skötsel och underhåll

SE

- Närhelst det är möjligt, undvik att förvärma ugnen och försök alltid att fylla den. Öppna ugnsluckan så lite som möjligt eftersom värmen försvinner ut varje gång den öppnas. För att spara mycket energi kan man stänga av ugnen 5 - 10 minuter innan sluttiden för den planerade tillagningen och använda värmen som ugnen fortsätter att generera.
- Automatiska program är baserade på vanliga livsmedel.
- Håll packningarna rena och fina för att förhindra energiförluster från dörren
- Om du har en tidsinställd tariff elkontrakt, kommer alternativet "fördröjd tillagning" göra det lättare att spara pengar genom att flytta verksamheten till billigare tidsperioder.

## Stänga av utrustningen

Koppla bort din utrustningen ifrån elnätet innan du utför något arbete på den.

Använd aldrig ångrengöring eller tryckrengörare på utrustningen.

## Rengöring av ugnen

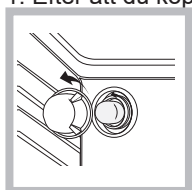
- Det rostfria stålet eller emalj-belagda yttre delarna och gummitätningar kan rengöras med en svamp som har doppats i neutral tvål och ljummet vatten. Använd specialprodukter för borttagning av envisa fläckar. Efter rengöring, tvätta och torka noga. Använd inte skrapande pulver eller korroderande ämnen.
- Insidan av ugnen ska helst rengöras efter varje användning, medan den fortfarande är ljummen. Använd varmvatten och rengöringsmedel, skölj väl och torka med en torr trasa. Använd inte skrapande produkter.
- Rengör glasdelen av ugnsluckan med hjälp av en svamp och icke-slipande rengöringsprodukt, torka sedan noga med en mjuk trasa. Använd inte tuffa slipande material eller vassa metall-skrapor eftersom de kan repa ytan och orsaka att glaset spricker.
- Tillbehören kan diskas som vanligt porslin, och kan även maskindiskas.
- Smuts och fett bör tas bort från kontrollpanelen med hjälp av en icke-slipande svamp eller en mjuk trasa.

## Inspektera ugnstätningarna

Kontrollera luckans packningar runt ugnen regelbundet. Om förseglingen skadas, kontakta din närmaste eftermarknadsservice. Vi rekommenderar att ugnen inte används tills dess packningarna har bytts ut.

## Ersätta ugnsglödlampen

1. Efter att du kopplat bort ugnen från elnätet, ta bort glaslocket som täcker lampan (se figur).
2. Ta bort glödlampen och ersätt den med en liknande: spänning 230 V, wattal 25 W, cap E 14.
3. Sätt på locket och återanslut ugnen till elförsörjningen.



**! Använd inte ugnslampan för allmänbelysning.**

## Rengöring av glaskeramikhällen

Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel (t.ex produkter i sprayburkar för rengöring av grillar och ugnar), fläckborttagare, rostskyddsmedel, pulver-rengöringsmedel eller svampar med nötande ytor: detta kan repa ytan och går inte att reparera.

- Räcker det oftast enkelt att tvätta hällen med en fuktig svamp och torka det med absorberande hushållspapper.
- Om hällen är mycket smutsig, gnugga den med speciell glaskeramisk rengöringsprodukt, skölj sedan väl och torka ordentligt.
- För att ta bort mer envis smuts, använd en lämplig skrapa (detta inte medföljer apparaten).

Ta bort spill så snart som möjligt, utan att vänta på att apparaten svalnar, för att undvika att restprodukter bildar skorpartade avlagringar. Du kan få utmärkta resultat med hjälp av en rostfri stålträdssvamp - särskilt utformade för glaskeramiska ytor - indränkt i tvålvatten.

- Om plast eller sockerhaltiga ämnen av misstag har smält på hällen, ta bort dem omedelbart med skrapan, medan ytan fortfarande är varm.
- När den är ren kan hällen behandlas med en speciell skyddande underhållsprodukt: den osynliga filmen denna produkt lämnar kvar skyddar ytan från droppar under tillagningen. Detta underhåll bör bäras ut medan apparaten är varm (inte het) eller kall.
- Kom alltid ihåg att skölja apparaten väl med rent vatten och torka den noga: rester kan bli avlagringar under senare matlagningsprocesser.

Glaskeramikhäll-rengörare	Tillgänglig från
Fönsterskrapa rakbladsskrapor	DIY-butiker
Ersättningsblad	DIY butiker, stormarknader, apotek
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op butiker, varuhus, regionala elbolagsbutiker, stormarknader

## Rengöring av rostfritt stål

Rostfritt stål kan bli märkt av hårt vatten som har lämnats på ytan under en lång tid eller av aggressiva rengöringsmedel som innehåller fosfor. Vi rekommenderar att stålytorna sköljs väl och torkas noggrant.

## Assistans

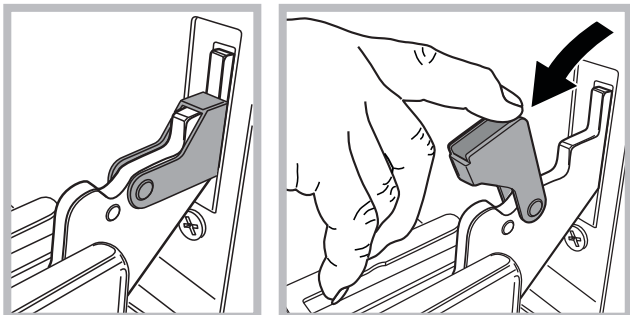
Ha följande information till hands:

- Utrustningens modellnummer (Mod.).
- Serienumret (S/N).

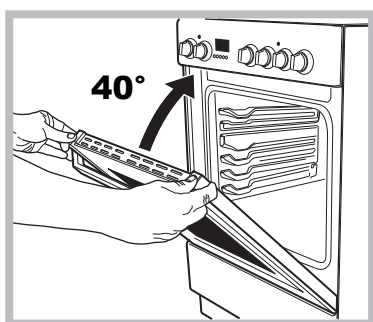
Denna information kan hittas på märkplåten som finns på apparaten och/eller på förpackningen.

## Demontering och montering av ugnsluckan:

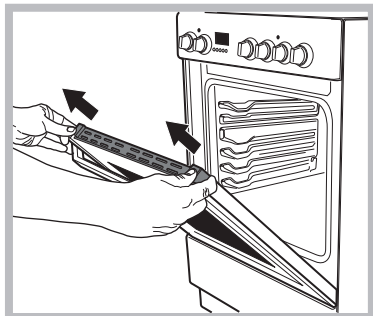
1. Öppna dörren
2. Gör så att gångjärnen på ugnsluckan rotera bakåt helt (se bild)



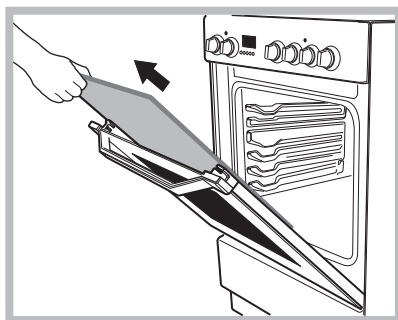
3. Stänga dörren tills klämmorna stoppar (dörren förblir öppen på ca 40°) (se bild)



4. Tryck på de två knapparna i övre profilen och extrahera profilen (se bild)



5. Ta bort glasskivan och rengör som anges i kapitel: "Skötsel och underhåll".

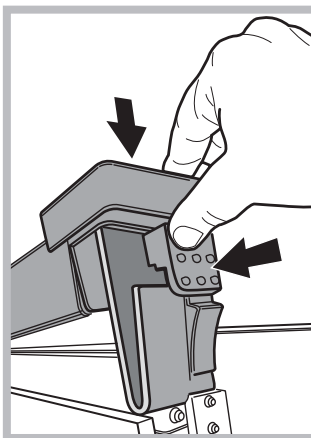


6. Byt ut glaset.

**WARNING! Ugnen får inte användas med innerdörrglaset borttaget!**

**WARNING! När du återmonterar innerdörrglaset, sätt i glaspanelen korrekt så att texten på panelen inte är omvänd och kan läsas lätt.**

7. Ersätt profilen, ett klick kommer att ange att delen är rätt placerad.
8. Öppna dörren helt.
9. Stäng stöden (se foto).




10. Nu dörren kan stängas helt och ugnen kan startas för normal användning.

## Ångrengöring av ugnen

Denna metod för rengöring rekommenderas speciellt efter tillagning av mycket fett (rostat) kött. Denna reningsprocess kan underlätta avlägsnande av smuts av väggarna i ugnen genom att skapa ånga inuti ugnen för lättare rengöring. Viktigt! Innan du börjar ångrengöring:

- Ta bort alla matrester och fett från botten av ugnen.
- Ta bort alla ugnstillbehör (galler och droppbrickor).

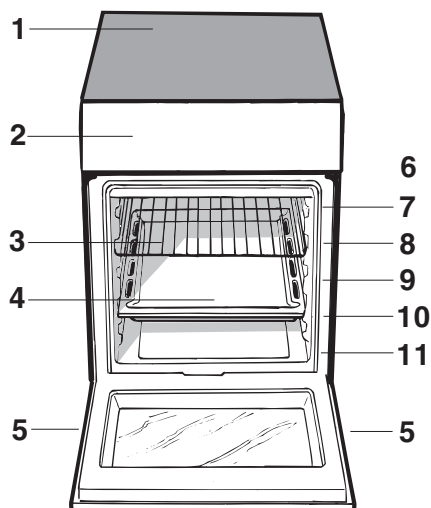
Utför ovanstående enligt följande procedur:

1. Häll 300ml vatten på plåten i ugnen, placera den på den nedersta hyllan. I de modeller där droppbricka inte finns, använd en bakplåt och placera den på grillen på nedersta hyllan;
2. Välj funktionen på ugnen och  ställ in temperaturen till 100°C;
3. ha den i ugnen i 15min;
4. stäng av ugnen;
5. När ugnen svalnat kan du öppna dörren för att slutföra rengöring med vatten och en fuktig trasa;
6. eliminera eventuellt kvarvarande vatten från ugnen efter avslutad rengöring

När ångstädning är klar, efter tillagning av speciellt feta livsmedel, eller när fett är svårt att få bort, kan du behöva färdigställa rengöringen med den traditionella metoden som beskrivs i föregående stycke.

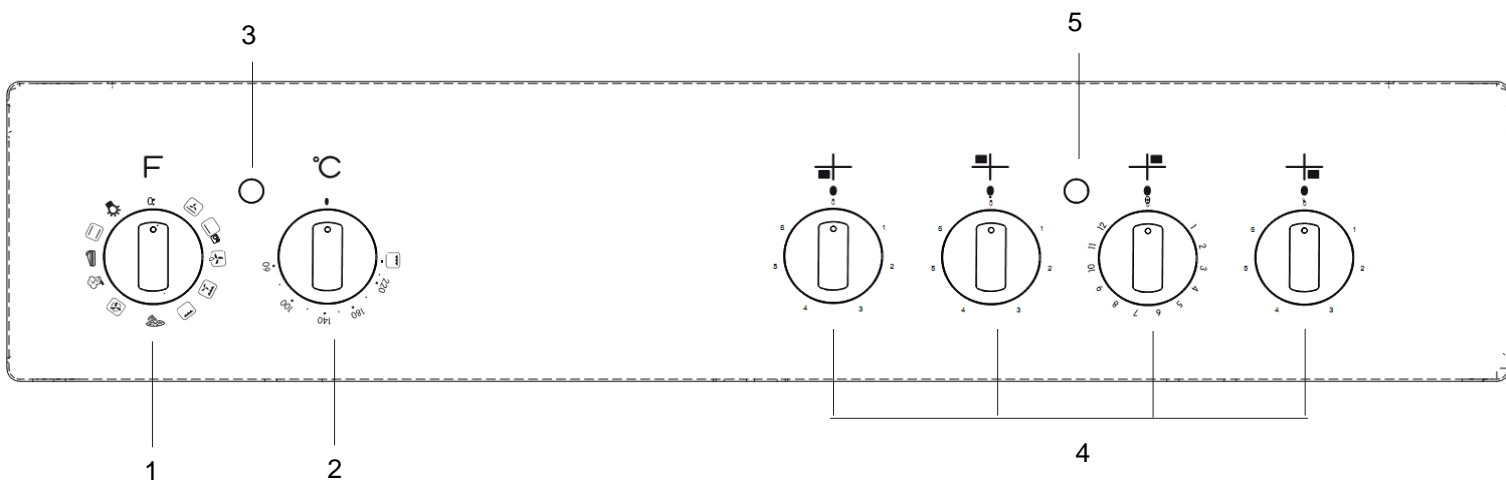
Utför städning endast i kall ugn!





**DK** Beskrivelse af apparatet  
Overblik

- 1. Glaskeramisk kogeplade
- 2. Betjeningspanel
- 3. Glidende grillrille
- 4. BRADEPANDE
- 5. Justerbar fod
- 6. LEDELISTER til glideriller
- 7. position 5
- 8. position 4
- 9. position 3
- 10. position 2
- 11. position 1



**DK** Beskrivelse af apparatet  
Betjeningspanel

- 1. VÆLGER-knappen
- 2. TERMOSTATKNAPPEN
- 3. TERMOSTAT indikatorlys
- 4. Kogeplade ELEKTRISKK KOPGEPLADE drejeknap
- 5. Indikator lys for ELEKTRISKK KOPGEPLADE

# Installation

DK

Inden du anvender dit nye apparat bør du læse brugsanvisningen grundigt. Den indeholder vigtige oplysninger om sikker installation og drift af apparatet.

Opbevar venligst denne brugsanvisning til senere brug. Sørg for at vejledningen opbevares sammen med apparatet, hvis det sælges, gives væk eller flyttes.

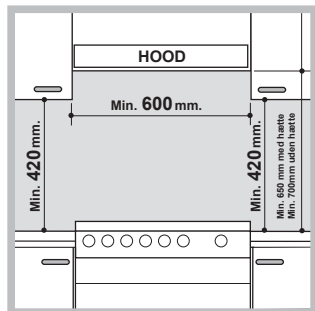
Apparatet skal installeres af en kvalificeret fagmand i overensstemmelse med instruktionerne.

Enhver nødvendig justering eller vedligeholdelse skal udføres efter apparatet er afbrudt fra elnettet.

## Positionering og nivellering

Apparatet kan installeres sammen med eventuelle skabe, hvis højde ikke overstiger kogepladens overflade. Kontroller at væggen, som er i kontakt med bagsiden af apparatet er fremstillet af et brandsikkert, varmebestandigt materiale (T 90 °C). For at installere apparatet korrekt:

- Placer det i køkkenet, spisestuen eller værelset (ikke i badeværelset).
- Hvis toppen af kogepladen er højere end skabene, skal apparatet installeres mindst 600 mm væk fra dem.
- Hvis komfuret installeres under et vægskab, skal der være en afstand mellem dette kabinet og toppen af kogepladen 420 mm.

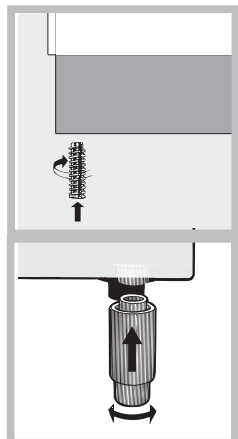


Denne afstand bør øges til 700 mm, hvis overskabene er brandfarlige (se figur).

- Anbring ikke persienner bag komfuret eller mindre end 200 mm fra dets sider.
- Eventuelle emhætter skal installeres i overensstemmelse med instruktionerne, der er

anført i den relevante betjeningsvejledning.

## Nivellering



Hvis det er nødvendigt at nivellere apparatet, skrues de justerbare fødder ind i positioner, der er fastsat på hvert hjørne af bunden af komfuret (se figur).

Benene\* passer i hullerne på undersiden af bunden af komfuret.

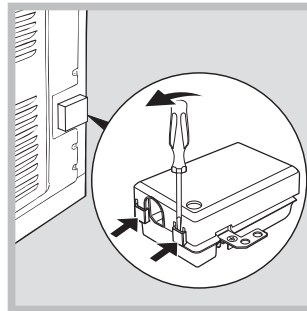
Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør for at undgå overophedning

## Elektrisk tilslutning

### Montering af forsyningskabel

For at åbne klemrækken:

- Sæt en skruetrækker ind i side-fanerne på terminaltavledækslet.



- Træk i dækslet for at åbne det.

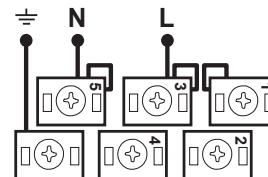
For at installere kablet, følges instruktionerne nedenfor:

- Løsn kabelklemmeskruen og wire-kontaktskruerne.

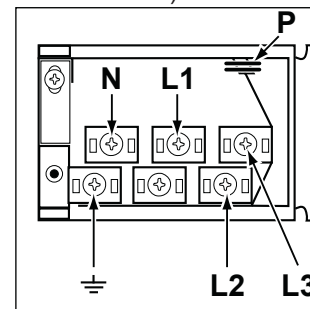
Jumperne er forudindstillet på fabrikken for 230 V enfaset tilslutning (se figur).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

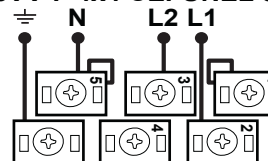


- For at udføre de elektriske forbindelser som vist i figurerne, bruges de to jumpere inden i boksen (se figur - mærket "P").



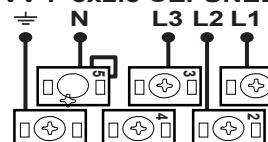
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Fastgør forsyningskablet ved at fastgøre kabelklemmens skrue, derefter sættes dækslet på igen.

### Tilslutning af forsyningskablet til lysnettet

Installer et standardiseret stik, der svarer til den belastning, der er angivet på typeskiltet (se tabel).

Apparatet skal tilsluttes direkte til lysnettet ved hjælp af et flerpolet afbryder med en minimum kontaktafstand på 3 mm, der er installeret mellem apparatet og stikkontakten. Kontakten skal være egnet til den belastning, der er angivet, og skal være i overensstemmelse med de gældende elektriske forskrifter (Jordledningen må ikke afbrydes af kontakten). Forsyningskablet skal placeres således, at det ikke kommer i kontakt med temperaturer højere end 50°C på noget punkt.

Før apparatet tilsluttes til strømforsyningen, skal du sørge for at:

- Apparatet er jordet, og stikket er i overensstemmelse med loven.
- Stikkontakten kan modstå den maksimale effekt af apparatet, som er angivet på typeskiltet.
- Spændingen ligger i området mellem de værdier, der er angivet på typeskiltet.
- Stikkontakten er kompatibel med stikket til apparatet. Hvis stikkontakten ikke er forenelig med stikket, så bed en autoriseret elektriker om at udskifte den. Brug ikke forlængerledninger eller flerdobbelte stikdåser.

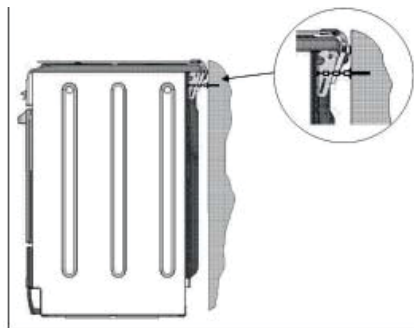
Når apparatet er installeret, skal strømkablet og stikkontakten være let tilgængelige.

Kablet må ikke være bøjet eller komprimeret. Kablet må kun kontrolleres regelmæssigt og udskiftes af autoriserede teknikere.

### Producenten fralægger sig ethvert ansvar, hvis disse sikkerhedsforanstaltninger ikke overholdes.

Typeskiltet, er placeret inden i klap eller efter ovnrummet er blevet åbnet, på venstre væg inden i ovnen.

### Sikkerhedskæde



! For at forhindre utilsigtet tipning af apparatet, for eksempel ved et barn at kravle op på ovndøren, SKAL den medfølgende sikkerhedskæde være installeret!

Komfuret er udstyret med en sikkerhedskæde, der fastsættes ved hjælp af en skrue (følger ikke med komfuret) til væggen bag apparatet, i samme højde som kæden er fastgjort til apparatet. Vælg skruen og skrueankeret efter typen af materiale i væggen bag apparatet. Hvis hovedet af skruen har en diameter, der er mindre end 9mm, bør der anvendes en sluskskive. En betongvæg kræver skruen på mindst 8 mm diameter, og 60mm længde.

Sikre, at kæden er fastgjort til bagvæggen af komfuret og til væggen, som vist i figuren, således at efter installation den er spændt og parallelt med gulvniveauet.

\* Kun tilgængelig på visse modeller.

# Opstart og brug

DK

Første gang du bruger apparatet, opvarmes den tomme ovn med sin dør lukket ved sin maksimale temperatur i mindst en halv time. Sørg for, at rummet er godt ventileret, før du slukker for ovnen og åbner ovndøren. Apparatet kan udsende en lidt ubehagelig lugt forårsaget af at beskyttende stoffer, der anvendes under fremstillingsprocessen brænder væk.

Før betjening af produktet, fjernes alt plastfolie fra siderne af apparatet.

## Start af ovnen

1. Vælg den ønskede tilberedningstid stilling ved at dreje VÆLGER-knappen.
2. Vælg den anbefalede temperatur for tilberednings tilstand eller den ønskede temperatur ved at dreje TERMOSTAT-knappen.

En liste som viser tilberedningsprogrammer og forslag til madlavningstemperaturer i detaljer kan findes i Madlavningsrådgivnings-tabellen (se afsnittet Tilberedningsprogrammer).

Under tilberedningen er det altid muligt at:

- Ændre den ønskede tilberedningstilstand, ved at dreje VÆLGER-knappen.
- Justere temperaturen, ved at dreje TERMOSTAT-knappen.
- Indstil den samlede tilberedningstid og sluttid (se nedenfor).
- Stoppe tilberedningen, ved at dreje VÆLGER-knappen til position "0".


Stik aldrig genstande direkte på bunden af ovnen; Dette vil hindre emaljelaget i at blive beskadiget. Brug kun position 1 i ovnen når madlavning med drejeindretningen.

Placer altid kogegrej på plade(r) til dette formål.

### TERMOSTAT-indikatorlys

Når dette er belyst, genererer ovnen varme. Det slås fra, når den indvendige side af ovnen når den valgte temperatur. På dette tidspunkt tændes lyset og slukker skiftevis, hvilket indikerer, at termostaten virker, og opretholder temperaturen på et konstant niveau.

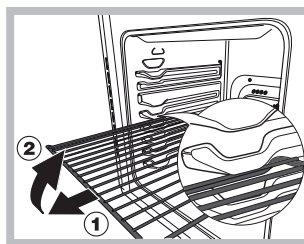
### Ovnlys

Dette tændes ved at dreje VÆLGER-knappen til noget andet end "0". Det lyser, så længe ovnen er i drift. Ved at vælge  med håndtaget, tændes lyset uden at nogen af varmeelementerne bliver aktiveret.

## Tilberedningsprogrammer

En temperatur kan indstilles for alle tilberedningsprogrammer mellem 60 °C og Max, med undtagelse af følgende tilstande


- GRILL (anbefalet: indstilles kun til MAX effekt)
- GRATIN (anbefalet: overstiger ikke 200°C).



ADVARSEL! Ovnens er forsynet med et stop for at udtrække stativerne og forhindre dem i at komme ud af ovnen. (1) Som vist på tegningen, for at ekstrahere dem fuldstændigt, blot løfte stativerne, der holder dem på den forreste del, og træk (2).











### Madlavning på flere hylder samtidig

Hvis det er nødvendigt at bruge to plader, så brug

VENTILATOR-FORSYNET TILSTAND , da dette er

den eneste tilberedningstilstand, der passer til denne type madlavning. Vi anbefaler også, at:

- Stilling 1 og 5 ikke anvendes. Dette skyldes overdreven direkte varme kan brænde temperaturfølsomme fødevarer.
- Stillingerne 2 og 4 anvendes, og at fødevarer, der kræver mere varme placeres på pladen i position 2.
- Ved tilberedning fødevarer, der kræver forskellige madlavningstider og temperaturer, indstilles en temperatur, der er halvvejs mellem de to anbefalede temperaturer (se Ovn-madlavnings-rådgivnings-tabellen) og placer mere delikat mad på pladen i position 4. Fjern den mad, der kræver en kortere tilberedningstid først.
- Ved tilberedning pizzaer på flere plader med temperaturen indstillet til 220 °C, bliver ovnen forvarmet i 15 minutter. Generelt tager madlavning på pladen i position 4 længere tid: vi anbefaler, at pizzaen bagt på den laveste plade-position fjernes først, efterfulgt af pizza bagt i position 4 et par minutter senere.
- Placér bradepanden nederst og pladen på toppen.

Funktion	Funktion	Funktion
	<b>TRADITIONEL OVN</b>	Både de øverste og nederste varmeelementer tændes. Ved brug af denne traditionelle tilberedning, er det bedst kun at bruge én plade. Hvis der anvendes mere end én plade, vil varmen fordeles ujævnt.
	<b>BAGNING</b>	Det bageste varmeelement og blæseren er tændt, hvilket garanterer distribution af varme på en delikat og ensartet måde i hele ovnen. Denne tilstand er ideel til bagning og madlavning temperaturfølsomme fødevarer (såsom kager, der har brug for at hæve) og for tilberedning af kager på 3 hylder samtidigt.
	<b>HURTIG TILBEREDNING</b>	Det bageste varmeelement og blæseren er tændt, hvilket garanterer distribution af varme på en delikat og ensartet måde i hele ovnen. Forvarmning er ikke nødvendig for denne madlavningstilstand. Denne tilstand er særlig egnet til tilberedning færdigpakkede fødevarer hurtigt (frosne eller forkogt). De bedste resultater opnås ved anvendelse af kun én plade.
	<b>MULTI-MADLAVNING</b>	Alle varmeelementer (top, bund og cirkulære) tænder, og ventilatoren begynder at fungere. Da varmen forbliver konstant i hele ovnen, tilbereder og steger luften maden på en ensartet måde. Højest to plader kan anvendes på samme tid.
	<b>PIZZA</b>	De cirkulære varmeelementer og elementerne i bunden af ovnen tændes og ventilatoren aktiveres. Denne kombination opvarmer ovnen hurtigt ved at producere en betydelig mængde varme, især fra elementet i bunden. Hvis du bruger mere end én plade ad gangen, så skift position af de retter, der er halvvejs gennem tilberedningen.
	<b>GRILL</b>	Den centrale del af det øverste varmeelement tændes. Grillens høje og direkte temperatur anbefales til fødevarer, der kræver en høj overfladetemperatur. (Kalve- og oksesteg, bøf og entrecote). Denne madlavningstilstand bruger en begrænset mængde energi og er ideel til at grille små retter. Placer maden i midt på pladen, da det ikke vil være tilberedt korrekt, hvis den er placeret i hjørnerne.
	<b>GRATION</b>	Det øverste varmelegeme aktiveres og grillrotoren (hvor den findes) aktiveres og ventilatoren begynder at køre. Denne kombination af funktioner øger effektiviteten af den ensrettede varmestråling fra varmelegemerne gennem forceret luftcirkulation i ovnen. Dette forhindrer maden i at brænde på overfladen og sørger for, at der trænger varme ind i maden.
	<b>OPTØNING</b>	Ventilatoren placeret i bunden af ovnen gør at luften cirkulerer ved stuetemperatur omkring fødevarerne. Dette anbefales til optøning af alle typer fødevarer, men især for sarte typer fødevarer, som ikke kræver varme, såsom for eksempel: islagkage, fløde eller cremedessurter, frugtkager. Ved at bruge ventilatoren, bliver optøningstiden omtrent halveret. I tilfælde af kød, fisk og brød, er det muligt at fremskynde processen ved hjælp af "multi-madlavning"-tilstand og indstilling af temperaturen til 80° - 100°C
	<b>BUNDEN</b>	Det øverste varmeelement aktiveres. Denne position anbefales til at perfektionere tilberedning af retter (på bageplader), som allerede er tilberedt på overfladen, men kræver yderligere madlavning i midten, eller dessurter med et dække af frugt eller marmelade, som kun kræver moderat farve på overfladen. Det skal bemærkes, at denne funktion ikke tillader at nå den maksimale temperatur, der skal nås inde i ovnen (250 °C), og det kan derfor ikke anbefales, at fødevarer tilberedes med denne indstilling alene, medmindre du bager kager (som bør bages ved en temperatur på 180 °C eller lavere).
	<b>BUNDEN-VENTILERET</b>	Den nederste varmeelement og ventilatoren aktiveres, og det giver mulighed for varmefordeling i hele ovnens hulrum. Denne kombination er nyttig til let kogning af grøntsager og fisk

## Praktisk madlavningsrådgivning

Ved GRILL og GRATIN madlavningsprogrammer, især ved brug af stegespyd, placeres bradepanden i position 1 til opsamling af madrester (fedt).

### GRILL

- Sæt pladen i position 3 eller 4. Placer maden midt på pladen.
- Vi anbefaler at strømmen er sat til maksimum. Det øverste varmeelement reguleres af en termostat og fungerer ikke altid konstant.

### PIZZA

- Brug en let aluminiums-pizzapande. Sæt den på pladen som hører til.
- For en sprød skorpe, skal du ikke bruge en bradepande, da den forhindrer skorpe i at dannes ved at udvide den totale tilberedningstid.
- Hvis pizzaen har en masse toppings, anbefales det at tilføje mozzarellaost på toppen af pizzaen halvvejs gennem tilberedningen.

## Ovn-tilberedning rådgivningstabel

Cooking modes	Tilberedningsprogrammer	Mad Vægt (kg)	Plade-position	Forvarmningstid (minutter)	Anbefalet temperatur	Tilberedningstid (minutter)	
Traditionel ovn	And	1	3	15	200	65-75	
	Stegt kalvekød	1	3	15	200	70-75	
	Flæskesteg	1	3	15	200	70-80	
	Småkager (mørdej)	-	3	15	180	15-20	
	Tærter	1	3	15	180	30-35	
Bage-tilstand	Tærter	0.5	3	15	180	20-30	
	Frugtkager	1	2 eller 3	15	180	40-45	
	Plumkage	0.7	3	15	180	40-50	
	Sandkage	0.5	3	15	160	25-30	
	Fyldte pandekager (på 2 plader)	1.2	2 eller 4	15	200	30-35	
	Småkager (på 2 plader)	0.6	2 eller 4	15	190	20-25	
	Osterejer (på 2 plader)	0.4	2 eller 4	15	210	15-20	
	Creampuffs (på 3 plader)	0.7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25	
	Småkager (på 3 plader)	0.7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25	
	Marengs (på 3 plader)	0.5	1 eller 3 eller 5	15	90	180	
Hurtig tilberedning	<b>Frosne fødevarer</b>						
	Pizza	0.3	2	-	250	12	
	Courgette- og rejertærte	0.4	2	-	200	20	
	Landlig spinattærte	0.5	2	-	220	30-35	
	Snitter	0.3	2	-	200	25	
	Lasagne	0.5	2	-	200	35	
	Forårsruller	0.4	2	-	180	25-30	
	Kyllingebidder	0.4	2	-	220	15-20	
	<b>Forkogt mad</b>						
	Gyldne chickenwings	0.4	2	-	200	20-25	
	<b>Frisk mad</b>						
	Småkager (mørdej)	0.3	2	-	200	15-18	
	Plumkage	0.6	2	-	180	45	
Osteboller	0.2	2	-	210	10-12		
Multi-madlavning	Pizza (på 2 plader)	1	2 eller 4	15	230	15-20	
	Lasagne	1	3	10	180	30-35	
	Lam	1	2	10	180	40-45	
	Stegt kylling + kartofler	1+1	2 eller 4	15	200	60-70	
	Makrel	1	2	10	180	30-35	
	Plumkage	1	2	10	170	40-50	
	Creampuffs (på 2 plader)	0.5	2 eller 4	10	190	20-25	
	Småkager (på 2 plader)	0.5	2 eller 4	10	180	10-15	
	Sandkage (på 1 plade)	0.5	2	10	170	15-20	
	Sandkage (på 2 plader)	1	2 eller 4	10	170	20-25	
	Krydrede tærter	1.5	3	15	200	25-30	
	Pizza-tilstand	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
		Stegt kalvekød	1	2	10	220	25-30
Kylling		1	2 eller 3	10	180	60-70	
Grill	Fladfisk og blæksprutter	0.7	4	-	Max	10-12	
	Blæksprutte- og rejekebab	0.6	4	-	Max	8-10	
	Blæksprutte	0.6	4	-	Max	10-15	
	Torskefilet	0.8	4	-	Max	10-15	
	Grillede grøntsager	0.4	3 eller 4	-	Max	15-20	
	Kalvesteg	0.8	4	-	Max	15-20	
	Pølser	0.6	4	-	Max	15-20	
	Hamburgere	0.6	4	-	Max	10-12	
	Makrel	1	4	-	Max	15-20	
	Ristet sandwich (eller toast)	4 eller 6	4	-	Max	3-5	
Gratin	Grillet kylling	1.5	2	10	200	55-60	
	Blæksprutte	1.5	2	10	200	30-35	
Bund-ventileret	Brasen	0.5	3	18'	170-180	25-35	
	Torskefilet	0.5	3	16'	160-170	15-20	
	Søtunge i folie	0.5	3	24'	200-210	35-45	
	Blandede grøntsager (type: Ratatouille)	0.8 - 1,0	3	21'	190-200	50 - 60	
	Velstegte grøntsager	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60	
Bunden	For perfekt tilberedning						

\* tilberedningstider er omtrentlige og kan variere afhængigt af personlig smag. Ved tilberedning ved hjælp af grill eller ventilator grill, skal bradepanden altid placeres på 1. plade fra bunden.

# Brug af glaskeramisk kogeplade

DK

Limen på pakningerne efterlader spor af fedt på glasset. Inden apparatet anvendes, anbefaler vi, at du fjerner disse med et særlig ikke-slibende rengøringsmiddel. I løbet af de første par timers brug kan der være en lugt af gummi, som vil forsvinde meget hurtigt.

## Tænd og sluk af kogeplader

For at tænde en kogeplade, drej den tilsvarende knap i urets retning.

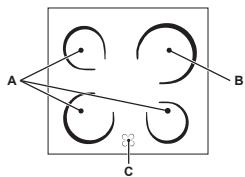
For at slukke det igen, drej knappen mod uret, indtil den er i position "0".

Hvis KOGEPLADE ON-indikatoren lyser, viser dette, at mindst én af kogepladerne på kogepladen er tændt.

## Kogezoner

Komfuret er udstyret med elektriske varmelegemer. Når de er i brug bliver de følgende områder på kogepladen røde.

Kogepladen er udstyret med elektriske varmelegemer. Når de er i brug bliver de følgende områder på kogepladen røde.



- A. Kogezone med strålevarme-elementer.
- B. Kogezone med et hilite-varmeelement.
- C. Restvarme-indikatorlys: dette indikerer, at temperaturen af den tilsvarende kogezone er større

end 60 °C, selv når varmelegemet er slukket men stadig varmt.

### B. Kogezone med hilite-varmeelementer

Disse udsender varme via stråling fra HiLite lamperne som de indeholder. De har tilsvarende egenskaber som gasbrændere: de er nemme at styre og når den indstillede temperatur hurtigt, så du kan faktisk se den kraft, de leverer.

### Beskrivelse af varmelementerne

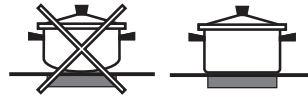
De cirkulære strålevarme-elementer bliver røde 10 -20 sekund efter de er blevet tændt. De cirkulære HiLite varmelementer sikrer jævn varmfordeling i tillæg til de sædvanlige fordele, som HiLite-varmeelementer giver. HiLite lamper udsender høje niveauer af varme og lys, så snart de er tændt, og tilbyder følgende praktiske fordele:

- hurtig opvarmning (i forhold til en gasbrænder)
- hurtig afkøling
- jævn temperatur over hele overfladen (på grund af de cirkulære varmelementer).

De svarer til de andre kogezoner på kogepladen og er derfor lette at bruge. For at sikre, at du bruger kogepladen korrekt, er alt du behøver at gøre af kigge i tilberedningstabellerne i brugsanvisningen.

### Praktiske råd om brug af komfuret

- Brug gryder med en tyk, flad bund for at sikre, at de dækker kogezonen perfekt.



- Brug altid gryder med en diameter, der er stor nok til at dække kogepladen helt, for at bruge al den producerede varme.



- Sørg altid for, at bunden af gryden er helt ren og tør: dette sikrer, at panderne klæber perfekt til kogezonerne, og at både pander og kogepladen forbliver effektiv i en længere periode.
- Undgå at bruge det samme kogegrej, der bruges på gasbrændere: varmekoncentrationen om gasbrændere kan have bøjet bunden af gryden, og får den ikke til at klæbe korrekt overfladen korrekt.
- Efterlad aldrig en kogezone tændt uden en gryde på toppen af den, da dette kan medføre, at zonen bliver beskadiget.

Pos.	Stråle-keramisk varmeplade eller hurtig varmeplade	Keramisk halogenkogeplade automatisk varmeplade
0	Fra	Fra
1	Tilberedning af fisk	Smeltning af smør eller chokolade
2	Kogning af kartofler (damp), suppe, kikærter, bønner	Genopvarmning af væsker
3	For at fortsætte madlavning store mængder mad, grøntsagssuppe	
4	Stegning (medium)	Saucer (inklusive flødesaucer)
5	Stegning (gennemstegt)	
6	Bruning eller bring hurtigt i kog	At lave mad ved kogepunkt
7		
8		Stegning
9		
10		Gryderetter
11		
12		Stegning

# Pleje og vedligeholdelse

• Når det er muligt, undgå forvarmning af ovnen og forsøg altid at fylde den. Åbn ovnlågen så lidt som muligt, fordi varmen går tabt, hver gang den åbnes. Hvis du vil spare en betydelig mængde energi, skal du blot slukke for ovnen 5 til 10 minutter før udløbet af din planlagte tilberedningstid og brug varmen, som ovnen fortsætter med at generere.

- Automatiske programmer er baseret på standard fødevarer.
- Hold pakninger rene og pæne, for at forhindre eventuelle energitab fra døren
- Hvis du har en tidsbaseret el-kontrakt, vil "forsinket tilberedning" gøre det lettere at spare penge ved at flytte driften til billigere tidsperioder.

## Sluk for apparatet

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før der udføres arbejde på det.

Brug aldrig damprensere eller højtryksrensere på apparatet.

## Rengøring af ovnen

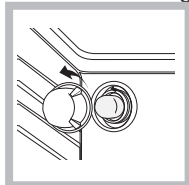
- Det rustfrie stål eller de emaljebelagte eksterne dele og gummilisterne rengøres med en svamp, der er fugtet med lunkent vand og neutral sæbe. Brug specialiserede produkter til fjernelse af genstridige pletter. Efter rengøring, skylles og tørres grundigt. Brug ikke skurepulver eller ætsende stoffer.
- Indersiden af ovnen bør ideelt rengøres efter hver brug, mens den stadig er lunken. Brug varmt vand og opvaskemiddel, skyl godt og tør efter med en blød klud. Brug ikke slibende produkter.
- Rengør glassdelen af ovndøren med en svamp og et ikke-slibende rengøringsmiddel, og tør efter med en blød klud. Brug ikke ru slibende materialer eller skarpe metalskrabere, da disse kan ridse overfladen og få glasset til at revne.
- Tilbehøret kan vaskes ligesom hverdagens porcelæn, og endda i opvaskemaskinen.
- Snavs og fedt skal fjernes fra betjeningspanelet ved hjælp af en ikke-slibende svamp eller en blød klud.

## Eftersyn af forsegling

Kontroller gummilisterne omkring ovnen regelmæssigt. Hvis pakningerne er beskadiget, skal du kontakte dit nærmeste servicecenter (se Service). Vi anbefaler, at ovnen ikke bruges, før de er blevet repareret.

## Udskiftning af ovn-pære

1. Efter frakobling af ovnen fra elforsyningen, fjern glaslåget, som dækker fatningen (se figur).
2. Fjern pæren og udskift den med en lignende: 230 V, effekt 25 W, sokkel E14
3. Sæt låget på og tilslut ovnen til elforsyningen.



**! Du må ikke bruge ovnlampe som/til omgivende belysning.**

## Brug af glaskeramisk komfur

Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. produkter i spraydåser til rengøring griller og ovne), pletfjernere, anti-rust produkter, vaskepulver eller svampe med slibende overflader: disse kan ridse overfladen, så den ikke kan repareres.

- Det er normalt tilstrækkeligt blot at vaske kogepladen med en fugtig svamp og tørre den med en absorberende køkkenrulle.
- Hvis kogepladen er meget snavset, gnid den med et specielt glaskeramisk rengøringsmiddel, derefter skylles den godt og tørres grundigt.
- For at fjerne mere genstridigt snavs, brug en egnet skraber (denne leveres ikke med apparatet).
- Fjern spild så hurtigt som muligt, uden at vente på apparatet til køligt, for at undgå rester danner hårdbrændte aflejringer. Du kan få gode resultater ved hjælp af en rustfri stålsvamp - specielt designet til glaskeramiske overflader - dyppet i sæbevand.
- Hvis plast eller sukkerholdige stoffer ved et uheld er smeltet på kogepladen, skal du straks fjerne dem med skraberen, mens overfladen stadig er varm.
- Når det er ren, kan kogepladen blive behandlet med et specielt beskyttende vedligeholdelses produkt: den usynlige film efterladt af dette produkt beskytter overfladen fra dryp under tilberedningen. Denne vedligeholdelse bør udføres, mens maskinen er varm (ikke varmt) eller koldt.
- Husk altid at skylle apparatet godt med rent vand og tør det grundigt: rester kan brænde fast under efterfølgende madlavning processer.

Glaskeramisk kogepladerens	Fås hos
Vinduesskraber - barberblads-skrabere	Byggemarkeder
Udskiftelige klinger	Byggemarkeder, supermarkeder, kemikere
COLLU Luneta HOB Brite Hob Clean SWISSCLEANER	Boder, Co-op butikker, stormagasiner, Regionale el-udstyrbutikker, supermarkeder

## Rengøring af rustfrit stål

Rustfrit stål kan være præget af hårdt vand, der er blevet efterladt på overfladen i lang tid, eller af aggressive rengøringsmidler, der indeholder fosfor. Vi anbefaler at ståloverflader skylles godt og derefter tørres grundigt.

## Service

Sørg for at have følgende oplysninger ved hånden:

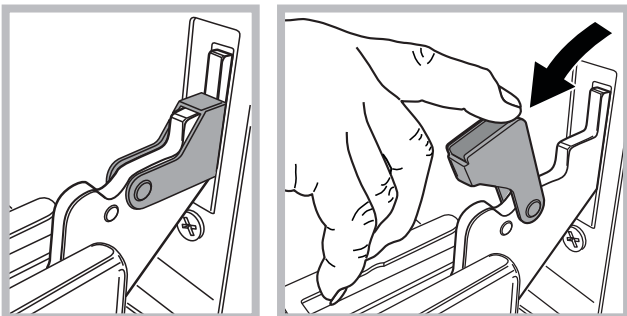
- Apparatets model (Mod.).
- Serienummeret (S/N).

Denne information kan findes på typeskiltet placeret på apparatet og/eller på emballagen.

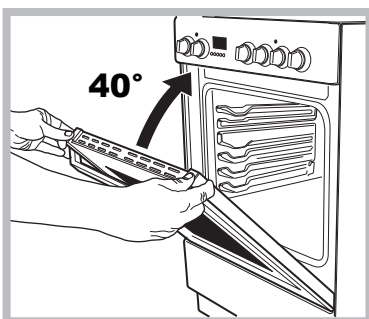


## Fjernelse og montering af ovnlågen:

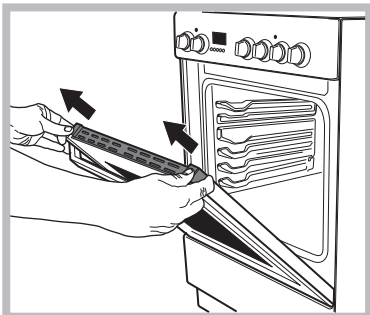
1. Åben døren
2. Få hængselklemmerne i ovndøren til at rotere helt bagud (se foto)



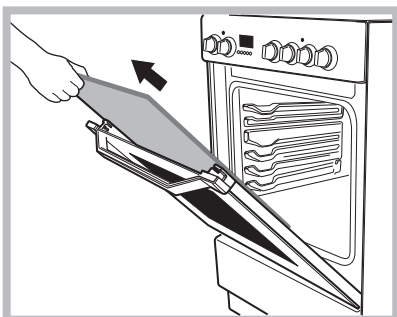
3. Luk døren, indtil klemmerne standser (døren forbliver åben på ca. 40°.) (Se foto)



4. Tryk de to knapper på den øverste profil og træk profilen ud (se foto)



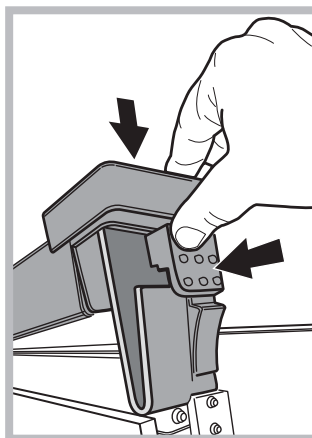
5. Fjern glaspladen og udfør rengøring som angivet i kapitlet: "Pleje og vedligeholdelse"



6. Udskift glasset.

**ADVARSEL!** Ovn må ikke betjenes med det indvendige dørglas fjernet!  
**ADVARSEL!** Når det indre dørglas samles skal panelglasset indsættes korrekt, så teksten skrevet på panelet ikke er omvendt, og er let læseligt.

7. Udskift profilen, et klik angiver, at det er placeret korrekt.
8. Åben døren helt.
9. Luk støtterne (se foto).




10. Nu kan døren lukkes helt og ovnen kan startes til normal brug.

## Damp-rengøring af ovnen

Denne metode til rengøring anbefales især efter kogning af meget fedt (ristet) kød. Denne renseproces gør det muligt at lette fjernelsen af snavs fra væggene i ovnen ved genereringen af damp, der er skabt inde i ovnrummet til at lette rengøringen. **Vigtigt!** Før du starter damp-rensning:

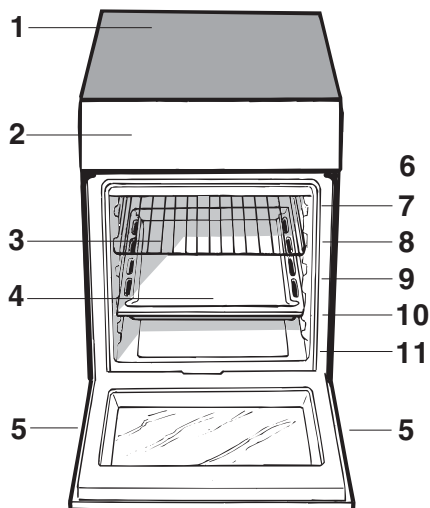
- Fjern alt mad og fedt fra bunden af ovnen.
- Fjern eventuelt ovntilbehør (og bradepander).

Udfør ovenstående operationer i henhold til følgende procedure:

1. Hæld 300 ml vand i bradepanden i ovnen, og placer den i den nederste rille. I de modeller, hvor drypbakken ikke er til stede, skal du bruge en bageplade og læg den på grillen på den nederste hylde;
2. vælg ovnfunktionen og indstil  temperaturen til 100 °C;
3. hold den i ovnen i 15 min;
4. sluk for ovnen
5. Når ovnen er kølet ned, kan du åbne døren til at udføre rengøring med vand og en fugtig klud;
6. fjerne eventuelt resterende vand fra hulrummet efter rengøring er afsluttet

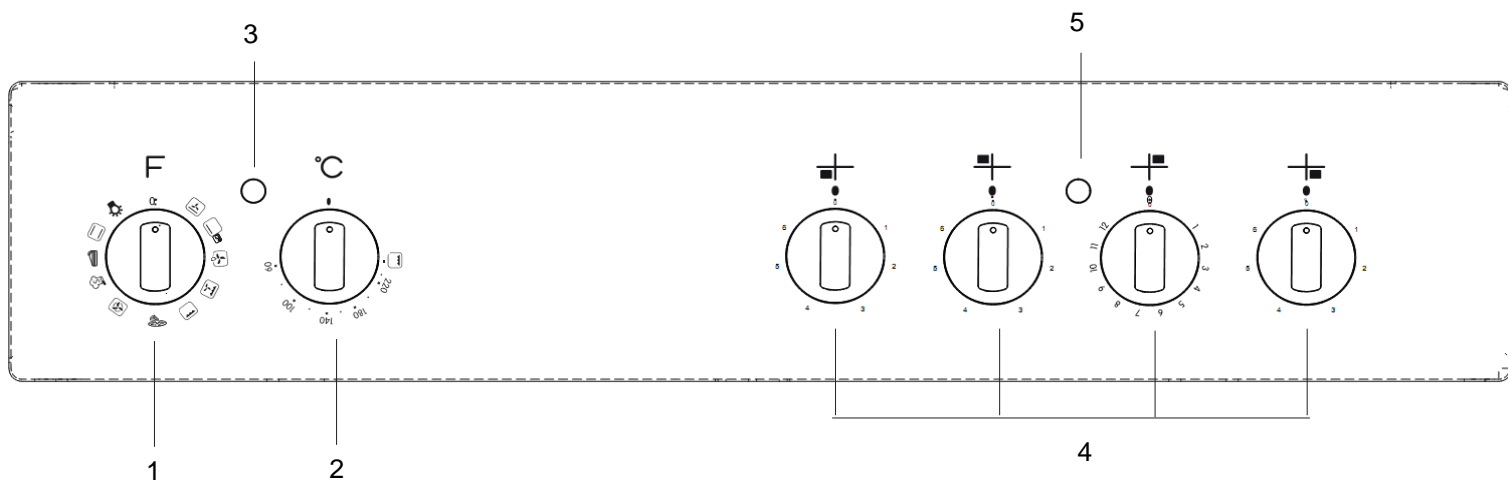
Når dampen-rensning er gjort, især efter kogning af fedt mad, eller når fedt er svært at fjerne, kan det være nødvendigt at færdiggøre rengøring med den traditionelle metode, der er beskrevet i det foregående afsnit.

Udfør kun rengøring i en kold ovn!



**NO** Beskrivelse av apparatet  
Generell oversikt

1. Keramisk komfyrtopp i glass
2. Kontrollpanel
3. Skyvbar grillrist
4. Dryppskål
5. Justerbar fot
6. STYRESKINNER for de skyvbar ristene
7. posisjon 5
8. posisjon 4
9. posisjon 3
10. posisjon 2
11. posisjon 1



**NO** Beskrivelse av apparatet  
Kontrollpanel

1. VALG-knott
2. TERMOSTAT-knott
3. Indikatorlys for TERMOSTAT
4. Kontrollknott for KOKEPLATE
5. Indikatorlys for KOKEPLATE

# Installasjon

Les dette instruksjonsheftet nøye for du bruker de nye apparatene dine. Heftet inneholder viktig informasjon om sikker installasjon og bruk av apparatet.

Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk. Sørg for at instruksjonene er bevares sammen med apparatet hvis det blir solgt, gitt bort eller flyttes.

Apparatet må installeres av en kvalifisert profesjonell i henhold til instruksjonene som er oppgitt.

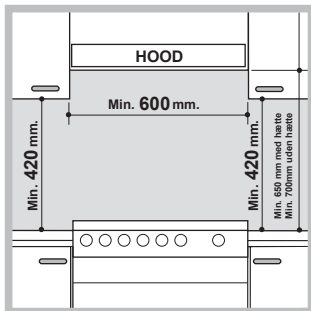
Nødvendig justering eller vedlikehold må utføres etter at apparatet er blitt koblet fra den elektriske forsyningen.

## Posisjonering og nivellering

Apparatet kan installeres sammen med alle skap som ikke overstiger høyden til platetoppen . Pass på at veggen som er i kontakt med baksiden av apparatet er laget av et ikke-brennbart , varmebestandig materiale (T 90 °C).

For å installere apparatet riktig:

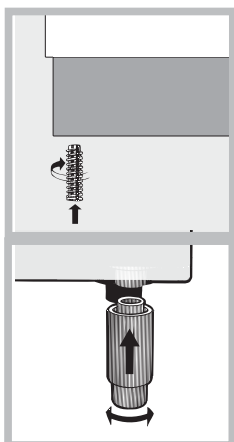
- Plasser det i kjøkkenet, spisestuen eller ettromsleiligheten (ikke på badet).
- Hvis toppen av komfyrtoppen er høyere enn skapene, må apparatet monteres minst 600 mm fra skapene.
- Hvis komfyren installeres under et veggskap, må det være en avstand på minst 420 mm mellom dette skapet og toppen av komfyren.



Denne avstanden bør økes 700 mm hvis veggskapene er antenkelige (se figur).

- Ikke plasser persienner bak komfyren eller mindre enn 200 mm fra sidene.
- Ventilasjonshetter må installeres i henhold til instruksjonene oppført i den relevante bruksanvisningen.

## Nivellering



Hvis det er nødvendig å nivellere apparatet, skru de justerbare føttene inn i stillingene oppgitt på hvert hjørne av bunnen av komfyren (se figur).

Benene\* passer inn i sporene på undersiden av komfyrbasen.

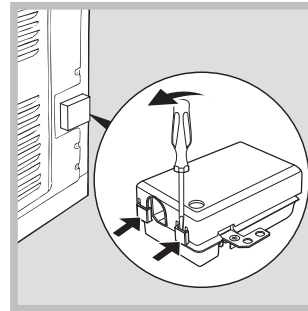
**Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppvarming**

## Elektrisk tilkobling

### Montere strømkabelen

For å åpne klemmebrettet:

- Stikk en skrutrekker inn i sideklaffene på dekselet til klemmebrettet.



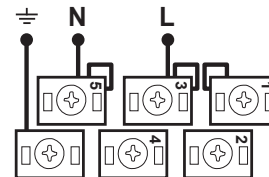
- Trekk i dekselet for å åpne det.

Følg instruksjonene nedenfor for å installere kabelen:

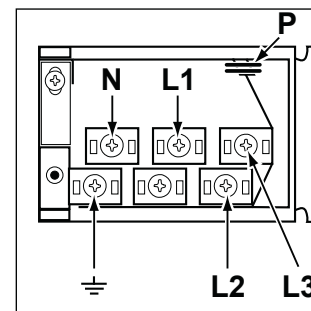
- Løsne kabelklemmeskruen og ledningskontaktskruene.

Forbindelsesledningene er forhåndsinnstilt på fabrikk for 230 V enfasetilkobling (se figur).

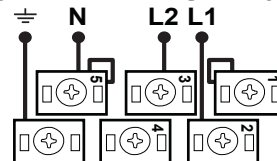
230V ~  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



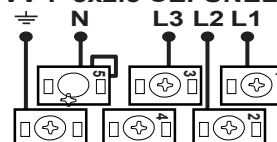
- For å utføre elektriske tilkoblingen som vist på bildene, bruk to forbindelsesledninger (se figur - merket "P").



400V 2N~  
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Fest strømkabelen ved å feste kabelklemmeskruen og sett deretter dekselet tilbake på plass.

### Koble strømkabelen til strømmettet

Sett inn en standardisert plugg som tilsvarer belastningen angitt på dataplaten (se tekniske data).

Apparatet må kobles direkte til strømmettet ved hjelp av en flerpolet bryter med en minimums kontaktåpning på 3 mm installert mellom apparatet og strømmettet. Bryteren må være egnet for belastningen som indikeres og være i samsvar med gjeldende elektriske forskrifter (jordledningen må ikke avbrytes av bryteren). Strømkabelen må plasseres slik at den ikke kommer i kontakt med temperaturer høyere enn 50 °C på noe tidspunkt.

Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må du sørge for at:

- Apparatet er jorden og pluggen er i samsvar med loven.
- Kontakten tåler den maksimale effekt av apparatet, som angitt på dataplaten.
- Spenningen faller mellom verdiene angitt på dataplaten.
- Kontakten er kompatibel med pluggen til apparatet. Hvis kontakten er kompatibel med pluggen, be en autorisert tekniker om å erstatte den. Ikke bruk skjøteledninger eller flerkoplingskontakter.

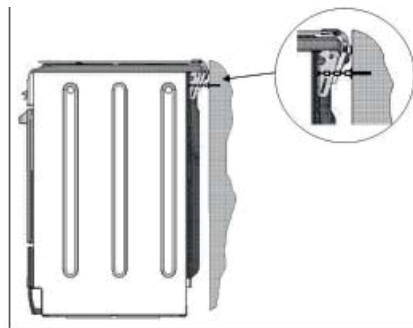
Når apparatet er installert, må strømkabelen og stikkkontakten være lett tilgjengelig.

Kabelen må ikke bøyes eller komprimeres. Kabelen må kontrolleres regelmessig og erstattes av bare tekniske teknikere.

### Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom disse sikkerhetstiltakene ikke følges.

Dataplate er plassert inne i klaffen eller, etter at ovnsrommet har blitt åpnet på den venstre veggen i ovnen.

### Sikkerhetslenke



! For å hindre utilsiktet tipping av apparatet, for eksempel av et barn som klatrer opp på ovnsdøren, må det medfølgende sikkerhetslenken være installert!

Komfyren er utstyrt med en sikkerhetslenke som må festes med en skrue (følger ikke med komfyren) til veggen bak apparatet, i samme høyde som lenken er festet til apparatet. Velge skruen og skrueforankringen i henhold til typen veggmateriale bak apparatet. Dersom skruehodet har en diameter som er mindre enn 9 mm, bør en skive benyttes. Betongvegg krever at skruen på minst 8 mm i diameter og 60 mm i lengde. Sørg for at lenken er festet til den bakre veggen av komfyren og til veggen, som vist på figuren, så den er strammet og parallell med bakkenivået etter installasjonen.

\* Bare tilgjengelig i visse modeller.

# Oppstart og bruk

Første gang du bruker apparatet, må du varme opp den tomme ovnen mens døren lukket ved høyeste temperatur i minst en halv time. Sørg for at rommet er godt ventilert før du slår av ovnen og åpner ovnsdøren. Apparatet kan avgi en litt ubehagelig lukt forårsaket av at beskyttende stoffer som brukes under produksjonsprosessen brenner bort.

Før du bruker produktet, må du fjerne all plasten fra sidene av apparatet.

## Starte ovnen

1. Velg ønsket tilberedningsmodus ved å dreie VALG-knotten.
2. Velg den anbefalte temperaturen for tilberedningsmodus eller ønsket temperatur ved å vri på TERMOSTAT-knotten. En liste som beskriver tilberedningsmoduser og foreslåtte tilberedningstemperaturer er tilgjengelig i den aktuelle tabellen (se rådtabellen for tilberedning med ovn).

Under tilberedning kan du:


- Endre tilberedningsmodus ved å dreie VALG-knotten.
  - Endre temperaturen ved å dreie VALG-knotten.
  - Angi total steketid og stekesluttiden (se nedenfor).
  - Stopp steking ved å dreie VALG-knotten til stillingen "0".
- Legg aldri gjenstander direkte på bunnen av ovnen; dette vil hindre at emaljen blir skadet. Bruk bare stillingen 1 i ovnen når du steker mat med roterende stekespidd.

Sett alltid kokekar på ristene som er gitt.

## Indikatorlys for TERMOSTAT

Når denne lyser, genererer ovnen varme. Den slår seg av når innsiden av ovnen når den valgte temperaturen. På dette tidspunktet vil lyset tennes og slå seg av vekselvis. Dette indikerer at termostaten fungerer og opprettholder temperaturen på et konstant nivå.

## Ovnslys

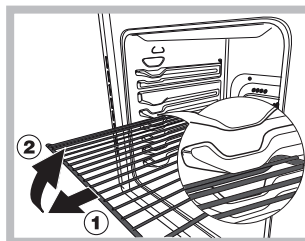
Du slår på dette ved å dreie VALG-knotten til en annen stilling enn "0". Den vil lyse så lenge ovnen er i bruk. Når du velger  med knotten, blir lyset slått på uten at noen

varmeelementer aktiveres.

## Stekemoduser


En temperaturverdi kan velges for alle stekemoduser mellom 60 °C og Maks, med unntak av følgende modi

- GRILL (anbefalt: sett kun til effektnivået MAKS)
- GRATENG (anbefalt: ikke overskrid 200 °C).



**ADVARSEL!** Ovnen har et stopp-system for å trekke ut ristene og som hindrer at de kommer ut av ovnen(1). Som vist på tegningen, trenger du bare å løfte ristene, holde dem i den fremre delen og trekke i dem for å trekke dem ut fullstendig (2).

## Steking på flere hyller samtidig

Hvis du må bruke to yller, bruk VIFTEASSISTERT modus , da dette er den eneste stekemodusen

som er egnet for denne typen steking. Vi anbefaler også at:











- Stilling 1 og 5 ikke brukes. Dette er fordi overdreven direkte varme kan brenne temperaturfølsomme matvarer.
- Stillingene 2 og 4 brukes, og at mat som krever mer varme er plassert på risten i stilling 2.

- Ved tilberedning av mat som krever ulike steketider og temperaturer, må du velge temperatur som er halvveis mellom de to anbefalte temperaturene (se rådtabellen for tilberedning med ovn og plassere mer delikat mat på risten i stilling 4. Fjern maten som krever en kortere steketid først.

- Når du steker pizzaer på flere rister med temperaturen satt til 220 °C, forvarmes ovnen i 15 minutter.

Tilberedning i stilling 4 tar generelt sett lengre tid: Vi anbefaler at pizzaen som stekes på nederste rist fjernes først, etterfulgt av pizzaen i stilling 4 et par minutter senere.

- Plasser dryppskålen nederst og risten øverst.

Funksjon	Funksjon	Funksjon
	<b>TRADISJONELL OVN</b>	Både øverste og nederst varmeelementer vil slå seg på. Når du bruker denne tradisjonelle stekemodusen, er det best å bruke bare én rist. Hvis én rist brukes, vil varmen bli fordelt på en ujevn måte.
	<b>BAKING</b>	Den bakre varmeelementet og viften blir slått på. Dette sikrer at varmen fordeles på en delikat og ensartet måte gjennom hele ovnen. Denne modusen er ideell for baking og steking av temperatursensitive matvarer (for eksempel kaker som trenger å heve seg) og for tilberedning av kaker på 3 hyller samtidig.
	<b>RASK STEKING</b>	varmeelementet og viften blir slått på. Dette sikrer at varmen fordeles på en konsekvent og ensartet måte gjennom hele ovnen. Forvarming er ikke nødvendig for denne stekemodusen. Denne modusen er særlig egnet for å steke forhåndspakket mat raskt (frosset eller forhåndsstekt). De beste resultatene oppnås ved å bruke bare én stekerist.
	<b>MULTI-STEKING</b>	Alle varmeelementer (topp, bunn og sirkulær) slår seg på og viften begynner. Siden varmen er konstant i hele ovnen, steker og bruner luften maten på en ensartet måte. Maksimalt to rister kan brukes samtidig.
	<b>PIZZA</b>	De sirkulære varmeelementer, og elementene på bunnen av ovnen blir slått på og viften aktiveres. Denne kombinasjonen varmer opp ovnen raskt ved å produsere en betydelig mengde varme, særlig fra det nederste elementet. Hvis du bruker mer enn én rist om gangen, må du bytte plasseringen av rettene halvveis i stekeprosessen.
	<b>GRILL</b>	Den sentrale delen av den øvre varmeelementet slås på. Den høye og direkte temperaturen på grillen er anbefalt for mat som krever en høy overflatetemperatur (kalvekjøtt og biff, tournedos og entrecôte). Denne stekemodusen bruker en begrenset mengde energi og er ideell for å grille småretter. Legg maten i midten av risten, da den ikke vil bli tilberedt riktig hvis den plasseres i hjørnene.
	<b>GRATENG</b>	Den øvre varmeelementet og grillspydet (der dette finnes) aktiveres og viften begynner. Denne kombinasjon av funksjoner øker effektiviteten av den ensrettede varmestrålingen fra varmeelementene ved tvungen sirkulasjon av luft i ovnen. Dette bidrar til å hindre mat at brenner seg på overflaten og gjør at varmen å enge rett inn i maten.
	<b>TINING</b>	Viften på bunnen av ovnen gjør at luften sirkulerer ved romtemperatur rundt maten. Dette anbefales for tining av alle typer mat, men spesielt for ømfintlige typer mat som ikke krever varme, som for eksempel: iskremkaker, krem- eller eggekremdesserter og fruktkaker. Tinetiden kan halveres ved å bruke viften. Når det gjelder kjøtt, fisk og brød, er det mulig å akselerere prosessen ved å bruke "multi-koke" -modus og stille inn temperaturen til 80° – 100 °C
	<b>BUNN</b>	Det nederste varmeelementet aktiveres. Denne posisjonen anbefales for å perfektionere steking av retter (i stekebrett) som allerede er stekt på overflaten, men krever ytterligere steking i midten, eller for desserter dekket med frukt eller syltetøy, som bare krever moderat farge på overflaten. Det bør bemerkes at denne funksjonen ikke tillater at maksimumstemperatur nås inne i ovnen (250 °C), og det anbefales derfor ikke at mat er tilberedes ved hjelp av kun denne innstillingen, med mindre du baker kaker (som bør bakes på en temperatur på 180 °C eller lavere).
	<b>BUNNVENTILERT</b>	Det nederste varmeelementet og viften aktiveres, noe som muliggjør varmfordeling i hele hulrommet av ovnen. Denne kombinasjonen er nyttig for lett steking av grønnsaker og fisk

## Praktisk stekeråd

I GRILL-stekemodusen må du plassere dryppskålen i stillingen 1 for å samle stekerester (fett).

### GRILL

- Sett inn risten i stilling 3 eller 4. Plasser maten i midten av risten.
- Vi anbefaler at effektnivået settes i maksimum. Det øverste varmeelementet reguleres av en termostat, og vil kanskje ikke operere konstant.

### PIZZA

- Bruk en pizzapanne av aluminium. Plasser den på risten som er gitt.
- For å få en sprø skorpe, ikke bruk langpannen da den hindrer at skorpen dannes ved å utvide den totale steketiden.
- Hvis pizzaen har mye fyll, anbefaler vi å legge ost på toppen av pizzaen halvveis i stekeprosessen.

## Rådtabellen for tilberedning med ovn

Stekemodus	Mat	Vekt (i kg)	Ristposisjon	Forvarmet tid (minutter)	Anbefalt temperatur	Steketid (minutter)
Tradisjonell ovn	And	1	3	15	200	65-75
	Kalvestek eller biff	1	3	15	200	70-75
	Svinestek	1	3	15	200	70-80
	Kjeks (mørdeig)	-	3	15	180	15-20
	Terter	1	3	15	180	30-35
Bakemodus	Terter	0,5	3	15	180	20-30
	Fruktkaker	1	2 eller 3	15	180	40-45
	Plummekake	0,7	3	15	180	40-50
	Sukkerbrødkake	0,5	3	15	160	25-30
	Fylte pannekaker (på 2 rister)	1,2	2 eller 4	15	200	30-35
	Småkaker (på 2 rister)	0,6	2 eller 4	15	190	20-25
	Ostebakkels (på 2 hyller)	0,4	2 eller 4	15	210	15-20
	Vannbakkels (på 3 rister)	0,7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25
	Kjeks (på 3 rister)	0,7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25
	Marengs (på 3 rister)	0,5	1 eller 3 eller 5	15	90	180
Rask steking	<b>Frossen mat</b>					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Squash og rekepai	0,4	2	-	200	20
	Spinatpai i country-stil	0,5	2	-	220	30-35
	Terter	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Brune rundstykker	0,4	2	-	180	25-30
	Kyllingbiter	0,4	2	-	220	15-20
	<b>Forhåndsstekt mat</b>					
	Gylne kyllingvinger	0,4	2	-	200	20-25
	<b>Fersk mat</b>					
	Kjeks (mørdeig)	0,3	2	-	200	15-18
	Plummekake	0,6	2	-	180	45
Ostebakkels	0,2	2	-	210	10-12	
Multi-steking	Pizza (på 2 rister)	1	2 eller 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lam	1	2	10	180	40-45
	Kyllingstek + potateter	1+1	2 eller 4	15	200	60-70
	Makrell	1	2	10	180	30-35
	Plummekake	1	2	10	170	40-50
	Vannbakkels (på 2 rister)	0,5	2 eller 4	10	190	20-25
	Kjeks (på 2 rister)	0,5	2 eller 4	10	180	10-15
	Sukkerbrødkake (på 1 rist)	0,5	2	10	170	15-20
	Sukkerbrødkake (på 2 rister)	1	2 eller 4	10	170	20-25
	Velsmakende paier	1,5	3	15	200	25-30
	Pizza-modus	Pizza	0,5	3	15	220
Kalvestek eller biff		1	2	10	220	25-30
Kylling		1	2 eller 3	10	180	60-70
Grill	Sjøtunger og blekksprut	0,7	4	-	Max	10-12
	Blekksprut og rekebabber	0,6	4	-	Max	8-10
	Akkar	0,6	4	-	Max	10-15
	Torskefilet	0,8	4	-	Max	10-15
	Grillede grønnsaker	0,4	3 eller 4	-	Max	15-20
	Kalvestek	0,8	4	-	Max	15-20
	Pølser	0,6	4	-	Max	15-20
	Hamburgere	0,6	4	-	Max	10-12
	Makreller	1	4	-	Max	15-20
	Ristede smørbrød (eller toast)	4 eller 6	4	-	Max	3-5
Grateng	Grillet kylling	1,5	2	10	200	55-60
	Akkar	1,5	2	10	200	30-35
Bunn-ventilert	Brasme	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Torskefilet	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Havabbor i folie	0,5	3	24'	200-210	35-45
	Blandede grønnsaker (type ratatouille)	0,8 - 1,0	3	21'	190-200	50 - 60
	Gjennomstekte grønnsaker	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Bunn	For perfekt steking					

\* steketider er omtrentlige og kan variere avhengig av personlig smak. Når du steker mat med grill eller vifteassistert grill, må langpannen alltid plasseres på den første ovnrusten fra bunnen.

# Bruk av keramisk komfyrtopp

NO

Limet på pakningene etterlater seg fettrester på glasset. Før du bruker apparatet, anbefaler vi å fjerne disse med et spesielt ikke-slipende rengjøringsprodukt. I løpet av de første brukstimmene kan det være en gummilukt som vil forsvinne raskt.

## Slå kokesonene på og av

For å slå på en kokesone, dreier du den tilsvarende knotten med klokken.

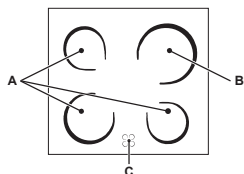
For å slå den av igjen, dreier du knotten mot klokken til den er i stillingen "0".

Hvis indikatorlyset KOKESONE, viser dette at minst én av kokesonene på komfyrtoppen er slått på.

## Kokesoner

Komfyrtoppen er utstyrt med elektriske varmeelementer. Når de brukes, blir følgende elementer på komfyrtoppen røde.

Komfyrtoppen er utstyrt med elektriske hilite-varmeelementer. Når de brukes, blir følgende elementer på komfyrtoppen røde.



A. Kokesonen med strålende varmeelementer.

B. Kokesonen med et hilite-varmeelement.

C. Indikatorlyset for restvarme: Dette indikerer at temperaturen til den tilsvarende kokesonen

større enn 60 °C, selv når varmeelementet har blitt slått av, men fremdeles er varmt.

## Kokesoner med hilite-varmeelementer

Disse avgir varme via stråling fra hilite-lampene de inneholder. De har egenskaper som ligner på gassbrennere: De er lette å kontrollere og når angitte temperaturer raskt, slik at du kan faktisk se den kraften de leverer.

## Beskrivelse av varmeelementene

De sirkulære varmeelementene blir røde 10 -20 sekunder etter at du har blitt slått på. De sirkulære hilite-varmeelementene garanterer jevn varmefordeling i tillegg til de vanlige fordelene som hilite-varmeelementer gir. Hilite-lamper avgir høye nivåer av varme og lys så snart de er slått på, og har følgende praktiske fordeler:

- rask oppvarming (i forhold til gassbrenneren)
- rask kjøling
- jevn temperatur over hele overflaten (på grunn av de sirkulære varmeelementene).

De ligner på de andre kokesonene på komfyrtoppen og er derfor lett å bruke. For å sikre at du bruker komfyrtoppen på riktig måte, trenger du bare å se på steketabellene i instruksjonsheftet.

## Praktiske råd om bruk av komfyrtoppen

- Bruk kokekar med en tykk, flat bunn for å sikre at de holder seg til kokesonen perfekt.



- Bruk alltid kokekar med en diameter som er stor nok til å dekke stekeplaten fullt ut, for å kunne bruke all varmen som produseres.



- Sørg for at kjelebunnen alltid er helt ren og tørr: Dette sikrer at panner holder seg perfekt til stekeonene og at både kokekarene og komfyrtoppen holder seg effektive lenger.
- Unngå å bruke samme kokekar som brukes på gassbrennere: varmekonsentrasjonen på gassbrennerne kan ha bøyd bunnen av kjelen, slik at den ikke fester seg til overflaten på riktig måte.
- La aldri en kokesone slå seg på uten at det står et kokekar på det, da dette kan føre til at sonen blir skadet.

Pos.	Strålende keramisk kokeplate formal eller rast varmeplate	Strålende keramisk kokeplate formal eller rast varmeplate
0	Av	Av
1	For å steke fisk	For å smelte smør og sjokolade
2	For å koke poteter (damp), suppe, kyllingerter, bønner	For å gjenoppvarme væsker
3	For å fortsette å tilberede store mengder mat, grønnsakssuppe	
4	For å steke (medium)	For sauser (inkludert kremsauser)
5	For å steke (gjennomstekte)	
6	Får å brune eller koke raskt	For å koke ved kokepunkt
7		
8		For steker
9		
10		For stuinger
11		
12		For å steke



# Stell og vedlikehold

NO

- Unngå å forvarme ovnen og prøv alltid å fylle den når det er mulig. Åpne ovnsdøren så lite som mulig ettersom varme går tapt hver gang den åpnes. For å lagre en betydelig mengde energi, slå rett og slett slå av ovnen 5 til 10 minutter før slutten av den planlagte steketid og bruk varmen som ovnen fortsetter å generere.
- Automatiske programmer er basert på standard matprodukt.
- Hold pakningene rene og ryddige for å unngå energitap fra døren
- Hvis du har en tidsbestemt kraftkontrakt, vil alternativet "forsinkelsesmatlaging" gjøre det enklere å spare penger ved å flytte brukeren til billigere tidsperioder .

## Slå apparatet av

Koble apparatet fra strømforsyningen før du utfører arbeid på det.

Bruk aldri damprensere for høytrykksvaskere på apparatet.

## Rengjøring av ovnen

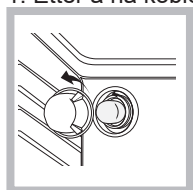
- De ytre delene belagt med rustfritt stål eller emalje og gummipakninger kan rengjøres med en svamp som er fuktet i lunkent vann og nøytral såpe. Bruk spesialiserte produkter for fjerning av vanskelige flekker. Skyll og tørk grundig etter rengjøring. Ikke bruk slipende pulvere eller etsende stoffer.
- Innsiden av ovnen bør ideelt rengjøres etter hver bruk, mens den fremdeles er varm. Bruk varmt vann og vaskemiddel, og skyll deretter godt og tørk med en myk klut. Ikke bruk slipende produkter.
- Rengjør glassdelen av ovnsdøren med en svamp og et ikke-slipende rengjøringsmiddel, og tørk grundig med en myk klut. Ikke bruk harde materialer eller skarpe metallskraper da disse kan ripe opp overflaten og føre til at glasset sprekker.
- Tilbehøret kan vaskes som hverdagsservise, og kan til og med vaskes i oppvaskmaskin.
- Skitt og fett må fjernes fra kontrollpanelet ved hjelp av en ikke-slipende svamp eller en myk klut.

## Inspisere ovnspakningene

Kontroller dørpakningene rundt ovnen regelmessig. Ta kontakt med nærmeste ettersalgsservice hvis pakningene blir skadet. Vi anbefaler å ikke bruke ovnen før pakningene er erstattet.

## Erstatte lyspæren til ovnen

1. Etter å ha koblet ovnen fra strømstrømnettet, ta av glasslokk som dekker lampesokkelen (se figur).
2. Fjern lyspæren og erstatt den med en av samme type spenning 230 V, wattstyrke 25 W, hette E 14.
3. Sett lokket tilbake på plass og koble ovnen til strømforsyningen.



**! Ikke bruk ovnslampen som/for omgivelseslys.**

## Rengjøring av keramisk komfyrtopp i glass

Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler (for eksempel produkter i spraybokser for rengjøring av griller og ovner), flekkfjernere , rustmotvirkende produkter, vaskemiddel i pulverform eller svamper med slipende overflater: Disse kan ripe opp overflaten så mye at det ikke lar seg reparere.

- Det er vanligvis tilstrekkelig å bare vaske komfyrtoppen med en fuktig svamp og tørk den med absorberende kjøkkenpapir .
  - Hvis komfyrtoppen er spesielt skitten, gni den med et spesielt keramisk rengjøringsmiddel, skyll godt og tørk grundig.
  - For å fjerne mer gjenstridig smuss, bruk en egnet skrape (dette følger ikke med apparatet).
- Fjern søl så raskt som mulig, uten å vente på at apparatet blir kjølig, for å unngå at det dannes sprø avleiringer. Du kan oppnå gode resultater ved å bruke en rustfri stålsvamp – utviklet spesifikt for glasskeramikklater – dynket i såpevann .
- Hvis plast eller sukkerholdige stoffer ved et uhell har blitt smeltet på komfyren, fjern dem umiddelbart med skraperen, mens overflaten er fortsatt er varm.
  - Når den er ren, kan komfyrtoppen behandles med et spesielt beskyttende vedlikeholdsprodukt: Den usynlige filmen som dette produktet etterlater seg beskytter overflaten mot drypp under tilberedning. Dette vedlikeholdet skal utføres mens apparatet er varmt (ikke glovarmt) eller kaldt.
  - Husk alltid å skylle apparatet godt med rent vann og tørk den grundig: Det kan danne seg skorper på restene løpet av påfølgende stekerosesser .

Rengjøringsmidler for keramisk komfyrtopp i glass	Tilgjengelig fra
Vindusskraper Barberbladskraper	DIY-butikker
Reserveblader	DIY-butikker, supermarkeder, kjemikere
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Støvler, kooperative butikker kjøpesentre, Regional Electricity Company-butikker, supermarkeder

## Rengjørin av rustfritt stål

Rustfritt stål kan bli preget av hardt vann som har vært på overflaten i lang tid, eller av sterke rengjøringsmidler som inneholder fosfor. Vi anbefaler at overflatene i rustfritt stål skylles godt og deretter tørkes grundig.

## Assistanse

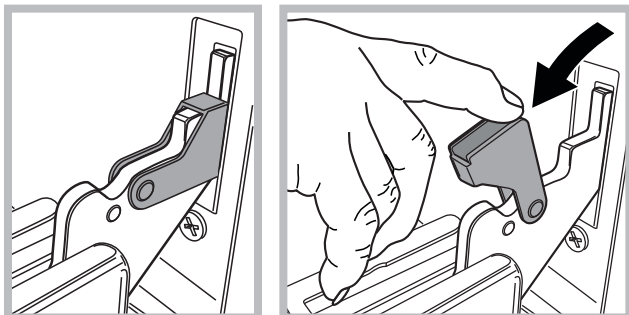
Ha følgende informasjon tilgjengelig:

- Apparatmodell (Mod.).
- Serienummer (S/N).

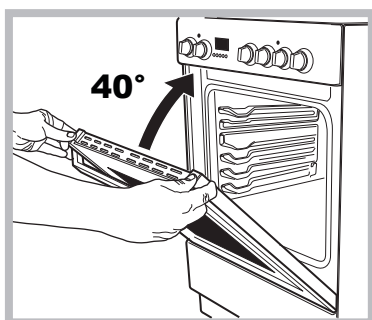
Denne informasjonen finnes på dataplatten på apparatet og/eller på emballasjen.

## Fjerne og montere ovnsdøren:

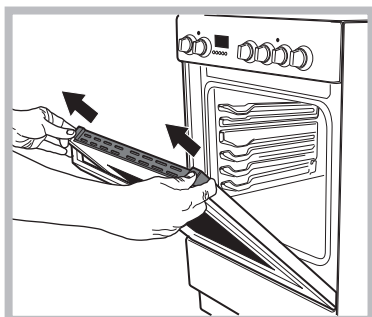
1. Åpen døren
2. Roter hengselklemmene til døren fullstendig bakover (see bilde)



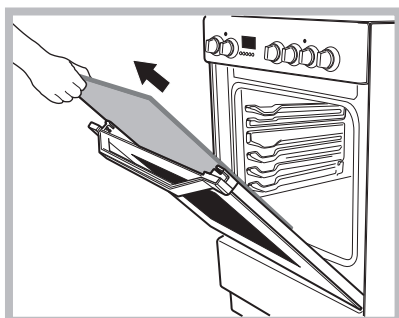
3. Lukk døren til klemmene stopper (døren vil være åpen i en vinkel på ca. 40 °) (se bilde)



4. Trykk på de to knappene på den øvre profilen og trekk ut profilen (se bilde)



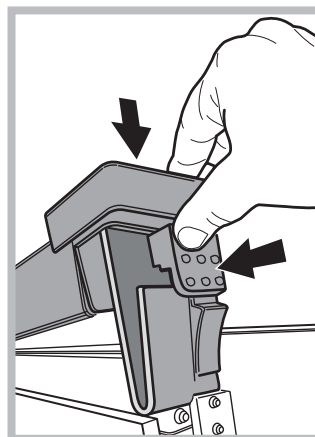
5. Fjern glassplaten og rengjør som angitt i kapittelet "Stell og vedlikehold".



6. Erstatt glasset..

**ADVARSEL! Ovnens må ikke brukes mens det innvendige dørglasset er fjernet!**  
**ADVARSEL! Når du monterer det indre dørglasset, må du sette inn glasspanelet riktig, slik at teksten som er skrevet på panelet ikke er speilvendt, og kan leses lett.**

7. Sett profilen tilbake på plass, et klikk vil indikere at delen er plassert riktig.
8. Åpne døren helt.
9. Lukk støttene (se bilde).




10. Døren kan nå lukkes helt og ovnen kan startes for normal bruk..

## Dampassistert ovnsrens

Denne rengjøringsmetoden er anbefalt særlig etter at du har stekt kjøtt med mye fett. Denne rengjøringsprosessen gjør det mulig å lette fjerningen av smuss i ovnsveggene ved å generere damp som dannes ovenrommet for gjøre rengjøringen enklere. Viktig! Før du starter damprengjøring:

- Fjern all(e) matrester og fett fra bunnen av ovnen.
- Fjern alle ovnstilbehør (rister og dryppskåler).

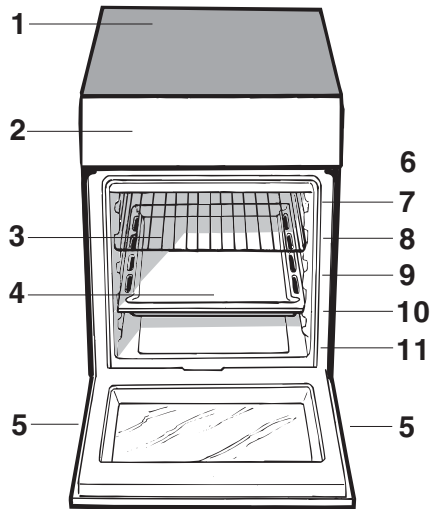
Utfør operasjonene ovenfor i henhold til følgende prosedyre:

1. hell 300 ml med vann inn i bakkebrettet, og plasser det på nederste hylle. I modeller der dryppformen ikke er til stede, kan du bruke en stekeplate og legg den på grillen på nederste hylle;
2. velg ovnsfunksjonen og sett  temperaturen til 100 °C;
3. la den være i ovnen i 15 min;
4. slå av ovnen;

5. Når ovnen er avkjølt, kan du åpne døren for å fullføre rengjøringen med vann og en fuktig klut;
6. fjern eventuelt resterende vann fra hulrommet etter at du er ferdig med rengjøringen

Når damprengjøringen er ferdig, etter at du har stekt veldig fet mat, eller når fett er vanskelig å fjerne, må du kanskje fullføre rengjøringen med den tradisjonelle metoden, som er beskrevet i forrige avsnitt.

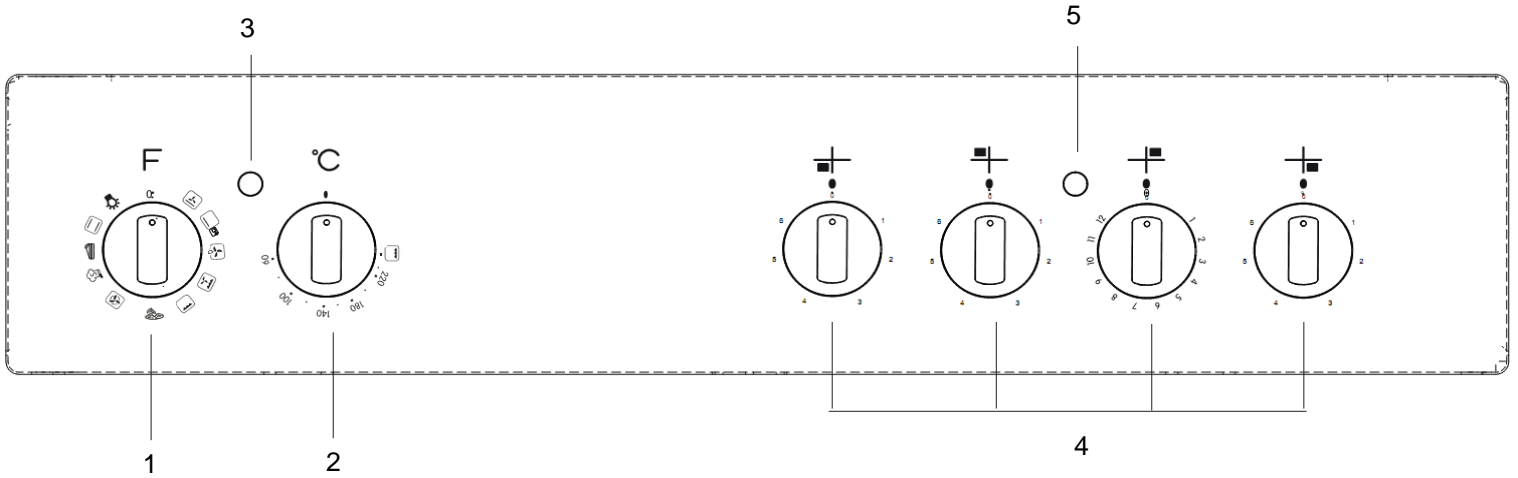
Ovnen må være kald under rengjøring!



**FI**

Laitteen kuvaus  
Yleiskatsaus

1. Lasikeraaminen liesi
2. Ohjauspaneeli
3. Liukuva uuniritilä
4. RASVAPELTI
5. Säädettävät jalat
6. OHJAUSKISKOT liukuville ritilöille
7. taso 5
8. taso 4
9. taso 3
10. taso 2
11. taso 1



**FI**

Laitteen kuvaus  
Ohjauspaneeli

1. VALINTAKYTKIN
2. TERMOSTAATIN kytkin
3. TERMOSTAATIN merkkivalo
4. SÄHKÖLEVYN POLTTIMEN KYTKIN
5. SÄHKÖLEVYN merkkivalo

# Asennus

FI

Ennen kuin alat käyttämään uutta laitetta lue tämä ohjekirja huolellisesti läpi. Se sisältää tärkeitä tietoja koskien laitteen turvallista asennustapaa sekä käyttöä.

Säilytä nämä käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten. Varmista että nämä ohjeet annetaan mukaan jos laite myydään, annetaan pois tai siirretään toiseen asuntoon.

Laitteen saa asentaa vain valtuutettu ammattimies mukana olevien ohjeiden mukaisesti.

Kaikki tarpeelliset muutokset tai huoltotoimenpiteet tulee suorittaa vasta kun laite on irrotettu verkkovirrasta.

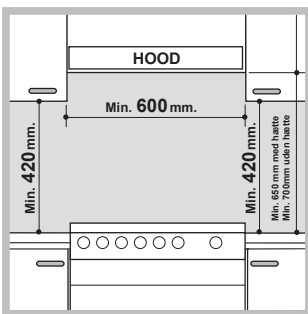
## Sijoittaminen ja asentaminen vaakasuoraan

Laitteen voi asentaa kaappien rinnalle joiden korkeus ei ylitä liedien pintaa.

Varmistu siitä että seinä joka jää laitteen taakse on tehty palamattomasta, lämpöä kestävästä materiaalista (T 90°C).

Asentaaksesi laitteen oikein:

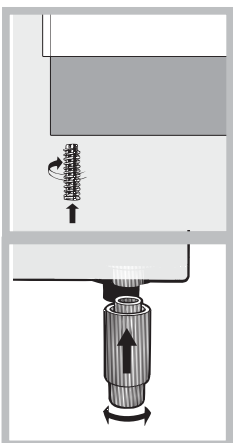
- Sijoita se keittiöön, ruokasaliin tai studio-asuntoon (ei kylpyhuoneeseen).
- Jos liedien yläosa on kaappeja korkeammalla, se tulee asentaa vähintään 600mm etäisyydelle niistä.
- Jos liesi asennetaan seinäkaapiston alapuolelle, sen yläosan ja kaapiston väliin tulee jättää vähintään 420mm tyhjää tilaa.



Tätä etäisyyttä on kasvatettava 700mm, jos seinäkaapit on tehty palavasta materiaalista (katso kuva).

- Älä sijoita kaihtimia liedien taakse tai alle 200mm päähän sen sivuista.
- Kaikki liesituulettimet on asennettava niiden ohjekirjojen ohjeiden mukaisesti.

## Asentaminen vaakasuoraan



Jos laitetta on tarpeen tasoittaa, kierrä säädettävät jalat paikoilleen liedien jalustan kuhunkin kulmaan (katso kuva).

Jalat\* sopivat liedien alapuolella oleviin aukkoihin.

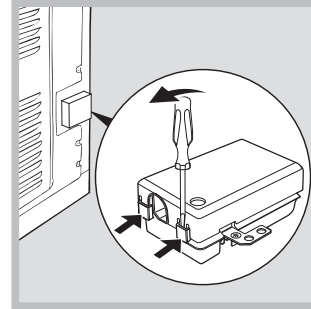
**Laitetta ei tule asentaa koristeoven taakse jotta se ei ylikuumentisi**

## Sähköliitäntä

### Virtakaapelin sovittaminen

Avataksesi liitäntälevyn:

- Työnnä ruuvimeisseli liitäntälevyn suojuksen sivuilla oleviin kielekkeisiin.



- Vedä suojus irti avataksesi liitäntälevyn.

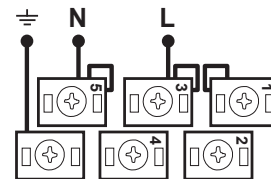
Asentaaksesi johdon, noudata seuraavia ohjeita:

- Löysää johdon kiristinruuvia ja johdon kosketinruuveja.

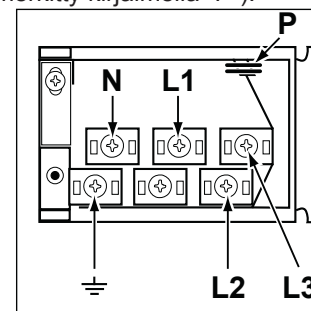
Hyppyjohtimet on määritetty valmiiksi tehtaalla 230 V yksivaiheista kytkentää varten (katso kuva).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

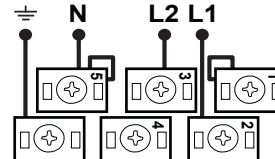


- Suorittaaksesi sähköliitännät kuvassa olevalla tavalla, käytä kahta hyppyjohdinta laatikon sisällä (katso kuva - joka on merkitty kirjaimella "P").



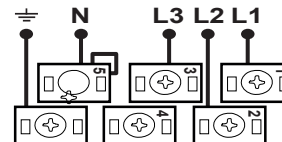
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Kiinnitä virtajohto kiristämällä johdon kiristysruuvia ja aseta suojus sitten takaisin paikoilleen.

### Verkkojohdon liittäminen verkkovirtaan

Asenna vakio pistoke joka vastaa tyyppikilvessä olevaa kuormitusta (katso taulukko Tekniset tiedot).

Laitte tulee kytkeä suoraan verkkovirtaan käyttäen moninapaista kytkintä jonka katkojaväli on vähintään 3mm asennettuna laitteen ja pistorasian väliin. Kytkimen tulee olla sopiva merkityn jännitteen kanssa ja sen tulee noudattaa voimassa olevia sähkömääräyksiä (maadoitus ei saa katketa kytkimen vuoksi). Virtajohto on sijoitettava siten, että se ei pääse kosketuksiin yli 50°C lämpöisten esineiden kanssa missään vaiheessa.

Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista seuraavat asiat:

- Laitte on maadoitettu ja pistoke on lainmukainen.
- Pistorasia kestää laitteen maksimitehon, joka on merkitty arvokilpeen.
- Jännite on arvokilvessä mainittujen arvojen välillä.
- Pistorasia on yhteensopiva laitteen pistokkeen kanssa. Jos pistorasia ei ole yhteensopiva pistokkeen kanssa, pyydä valtuutettua sähköasentajaa vaihtamaan se. Älä käytä jatkojohtoa tai monipistokkeita.

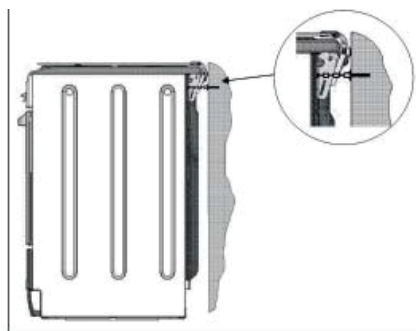
Kun laite on asennettu, virtajohto ja pistorasia tulee olla helposti käyttäjän ulottuvilla.

Johto ei saa olla taittunut tai puristuksissa. Johto on tarkistettava säännöllisesti ja se tulee vaihtaa vain valtuutetun sähköasentajan toimesta.

### Valmistaja ei ota mitään vastuuta jos näitä varoituksia ei noudateta.

Arvokilpi sijaitsee säilytyslokero sisäpuolella, tai luukun ollessa auki uunin sisällä sen vasemmassa seinämässä.

### Turvaketju



**F**  
! Jotta laite ei kaatuisi, esimerkiksi lasten kivetessä uunin luukun päälle, turvaketju **TULEE OLLA** asennettu!

Liesi on varustettu turvaketjulla joka tulee kiinnittää laitteen takana olevaan seinään ruuvilla (ei mukana) samalle korkeudelle jolla turvaketju on kiinnitetty laitteeseen. Valitse ruuvi ja ruuvin ankkuri laitteen takana olevan seinän materiaalin mukaan. Jos ruuvin halkaisija on alle 9mm, sen välissä tulee käyttää priikkaa. Kiinnittäessäsi ketjun betoniseinään tarvitset ruuvin jonka halkaisija on vähintään 8mm ja pituus 60mm.

Varmista, että ketju on kiinnitetty laitteen takaosaan ja seinään kuvan mukaisesti, niin että se on tarpeeksi kireällä ja vaakasuorassa.

\* Käytettävissä vain tietyissä malleissa.

# Päälle kytkeminen ja käyttäminen

FI

Ensimmäisellä käyttökerralla, lämmitä tyhjä uuni luukun ollessa suljettuna maksimilämpötilaan ainakin puolen tunnin ajaksi. Varmista että tila on kunnolla tuuletettu ennen kuin sammutat uunin ja avaat uunin luukun. Laitte voi haista hieman epämiellyttävälle johtuen valmistusprosessissa käytettyjen suoja-aineiden palamisesta pois.

Ennen kuin alat käyttämään tuotetta, irrota kaikki muovikelmut laitteen ympäriltä.

## Uunin kytkeminen päälle

1. Valitse haluamasi kypsennystila kiertämällä VALINTA kytkintä.
2. Valitse suositeltu lämpötila kypsennystilaa varten tai haluamasi lämpötila kiertämällä TERMOSTAATIN kytkintä. Yksityiskohtainen luettelo kypsennystiloista ja suositelluista lämpötiloista löytyy vastaavasta taulukosta (katso neuvoja uunikypsennykseen taulukko).

Kypsennyksen aikana on aina mahdollista:

- Vaihtaa kypsennystilaa kiertämällä VALINTA kytkintä.
- Vaihtaa lämpötilaa kiertämällä TERMOSTAATIN kytkintä.
- Asettaa kypsennyksen kokonaiskesto sekä päättymisaika (katso alla).
- Lopettaa kypsennys kiertämällä VALINTA kytkin asentoon "0".


Älä koskaan aseta esineitä suoraan uunin pohjalle, näin vältät uunin emalipinnoitteen vahingoittumisen. Käytä vain tasoa 1 kypsentaessasi ruokaa vartaassa.

Aseta astiat mukana tulevalle/tuleville ritoille.

### TERMOSTAATIN merkkivalo

Tämän palaessa, uuni lämpenee. Valo sammuu kun uunin sisälämpötila on saavuttanut valitun lämpötilan. Tässä vaiheessa valo syttyy ja sammuu tasaisesti, ilmaisten termostaatin olevan päällä ja pitävän lämpötilan tasaisena.

### Uunin valo

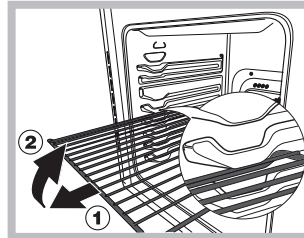
Tämä syttyy kiertäessäsi VALINTA kytkimen mihin tahansa asentoon paitsi "0". Valo palaa niin kauan kuin uuni on päällä. Valitsemalla  kytkimellä, valo syttyy

lämpövastusten ollessa pois päältä.

## Kypsennystilat


Lämpötila voidaan asettaa kaikissa kypsennystiloissa 60 °C sekä maks. välille, paitsi seuraavissa tiloissa

- GRILLAUS (suositus: aseta vain MAKS. asentoon)
- GRATINOINTI (suositus: älä ylitä 200°C).













**VAROITUS!** Uunissa on pysäytysjärjestelmä ritoilöiden irrottamiseen ja niiden putoamisen estämiseen ulos uunista. (1) Kuten piirroksessa, irrottaaksesi ritoilat kokonaan, nosta ritoilat, pitäen niiden etuosasta kiinni ja vedä (2).

## Useiden tasojen käyttäminen samanaikaisesti

Jos tarvitset kahta ritoilää yhtä aikaa, käytä AUTOMAATTISTA PUHALLIN tilaa , tämä on

ainoa tila joka sopii tämän kaltaiseen kypsentaamiseen. Suosittelemme lisäksi että:

- Tasoja 1 ja 5 ei käytetä. Tämä sen vuoksi että suora kuumennus voi polttaa lämpötilaherkät ruoat.
- Tasoja 2 ja 4 käytetään ja ruoat jotka tarvitsevat enemmän lämpöä sijoitetaan tasolle 2.
- Kypsentaessasi ruokia jotka vaativat eri keston ja lämpötilan, aseta lämpötila kahden lämpötilan puoliväliin (katso neuvoja uunikypsennykseen taulukko) ja aseta arat ruoat ritoilalle tasolle 4. Ota pois ruoat jotka vaativat lyhemmän kypsennysajan ensin.
- Kypsentaessasi pizzoja useilla ritoilöillä lämpötilan ollessa asetettu 220 °C, uunia esilämmitetään 15 minuutin ajan. Yleisesti ottaen, ruoanlaitto tasolla 4 kestää pidempään: suosittelemme että pizza joka paistetaan alimmalla tasolla otetaan pois ensin, jonka jälkeen pizza tasolla 4 otetaan pois muutamaa minuuttia myöhemmin.
- Aseta rasvapelti alimmaiseksi ja ritoilä ylimmäiseksi.

Toiminto	Toiminto	Toiminto
	<b>PERINTEINEN UUNI</b>	Sekä ylhäällä että alhaalla olevat lämpövastukset kytkeytyvät päälle. Käyttäessäsi perinteistä kypsennystilaa, on parasta käyttää vain yhtä kypsennysritilää. Jos useampi kuin yksi ritilä on käytössä, lämpö jakautuu epätasaisesti.
	<b>PAISTAMINEN</b>	Takaosan lämpövastus ja tuuletin kytkeytyvät päälle, ja takaavat näin lämmön jakautumisen varovasti ja tasaisesti uunissa. Tämä tila on ihanteellinen lämpötilaherkkien ruokalajien (kuten kakkujen joiden täytyy nousta) kypsentämiseen sekä leivonnaisten valmistamiseen 3 tasolla samanaikaisesti.
	<b>PIKAKYPSENNYS</b>	Lämpövastukset ja tuuletin kytkeytyvät päälle, varmistaen lämmön jakautumisen jatkuvasti ja tasaisesti koko uunissa. Esilämmitystä ei tarvita tätä kypsennystilaa käytettäessä. Tämä tila soveltuu erityisesti valmiiksi pakattujen (pakastettujen tai esikypsytettyjen) elintarvikkeiden kypsentämiseen nopeasti. Parhaat tulokset saavutetaan käyttämällä vain yhtä ritilää.
	<b>USEAN VASTUKSEN KÄYTTÄMINEN</b>	Kaikki lämpövastukset (ylä-, ala- ja kiertoilma) kytkeytyvät päälle ja puhallin alkaa toimia. Koska lämpö pysyy samana koko uunissa, ilma kypsentää ja ruskistaa ruoan tasaisesti. Samaan aikaan voidaan käyttää enintään kahta ritilää.
	<b>PIZZA</b>	Pyöreät lämpövastukset ja uunin pohjassa olevat vastukset kytkeytyvät päälle ja puhallin kytkeytyy päälle. Tämä yhdistelmä lämmittää uunin nopeasti tuottamalla huomattavan määrän lämpöä, erityisesti uunin pohjassa olevan vastuksen kautta. Jos käytät useampaa kuin yhtä ritilää, vaihda aterioiden paikkaa kypsennyksen puolivälissä.
	<b>GRILLAUS</b>	Ylemmän lämpövastuksen keskimäinen osa kytkeytyy päälle. Grillauksen korkea ja suora lämpötila on suositeltava ruoille jotka vaativat korkean pintalämpötilan (naudanliha ja pihvit, sisäfileepihvi sekä etrecôte). Tämä kypsennystila käyttää rajoitetun määrän energiaa ja on ihanteellinen pienten annosten grillaamiseen. Aseta ruoka ritilän keskelle, se ei kypsy kunnolla ritilän reunoilla.
	<b>GRATINOINTI</b>	Ylempi lämpövastus ja varras (jos saatavilla) kytkeytyvät päälle ja puhallin alkaa toimia. Tämä ominaisuusyhdistelmä lisää lämpövastusten yksisuuntaisen lämpösäteilyn tehoa kierrättämällä ilmaa uunin sisällä. Tämän estää ruokia palamasta pinnalta ja mahdollistaa lämmön tunkeutumisen suoraan ruoan sisään.
	<b>SULATTAMINEN</b>	Uunin pohjassa oleva puhallin kierrättää huoneenlämpöistä ilmaa ruoan ympärillä. Tämä on suositeltavaa kaikkien elintarvikkeiden sulattamista varten, mutta erityisesti herkille elintarvikkeille jotka eivät tarvitse lämmittämistä, kuten esimerkiksi jäätelökakut, kerma- tai vaniljakastikejälkiruoat ja hedelmäkakut. Käyttämällä puhallinta, sulatusaika vähenee noin puoleen. Lihaa, kalaa ja leipää sulatettaessa on mahdollista nopeuttaa sulatusprosessia käyttämällä "usean vastuksen" tilaa ja asettamalla lämpötila 80 ° - 100 °C.
	<b>POHJA</b>	Alimmainen lämpövastus kytkeytyy päälle. Tätä asentoa suositellaan aterioiden loppukypsennykseen (paistovuoaassa) jotka ovat jo valmiita pinnalta mutta edellyttävät lisäkypsentämistä sisältä, tai jälkiruokia varten jotka on peitetty hedelmillä tai hillolla, ja jotka edellyttävät ainoastaan kohtalaista kypsentämistä pinnalta. On huomattava, että tämä toiminto ei salli uunin sisälämpötilan saavuttaa enimmäislämpötilaa (250 °C) ja siksi emme suosittele elintarvikkeiden kypsentämistä käyttäen pelkästään tätä asetusta, ellei kypsennä kakkuja (jotka tulee paistaa 180 °C tai alemmassa lämpötilassa).
	<b>POHJA JA KIERTOILMA</b>	Alimmainen lämmitysvastus sekä puhallin kytkeytyvät päälle, mahdollistaen lämmön jakautumisen uunissa tasaisesti. Tämä yhdistelmä on hyödyllinen kasvien ja kalojen kevyeen kypsentämiseen.

## Käytännön neuvoja ruoanlaittoon

Käyttäessäsi GRILLAUS tilaa, aseta pelti tasolle 1 keräämään kypsennyksen aikana tihkuvat nesteet (rasva ja/tai ihra).

### GRILLAUS

- Työnnä ritilä tasolle 3 tai 4. Sijoita ruoka ritilän keskelle.
- Suosittelemme että lämpötila asetetaan enimmäisasentoon. Ylempää lämmitysvastusta säädellään termostaatin avulla ja se aina toimii tasaisesti.

### PIZZA

- Käytä kevyttä alumiinista pizzapannua. Aseta se uunin mukana tulevalle ritilälle.
- Rapeaa pintaa varten, älä käytä rasvapeltiä koska se estää kuoren muodostumisen pidentämällä kypsennysajan kokonaiskestoa.
- Jos pizzassa on paljon täytettä, suosittelemme että lisää mozzarellaajuustoa pizzan päälle puolivälissä paistamista.

## Uunin kypsennystaulukko

Kypsen- nytilat	Ruokalajit	Paino (kg)	Ritilän korkeus	Esilämmit- ysaika minuuttia	Suositteltu lämpötilä	Kypsenn- ysaika (minuuttia)
<b>Perinteinen uuni</b>	Ankka	1	3	15	200	65-75
	Paahdettu vasikanpaisti tai pihvi	1	3	15	200	70-75
	Porsaanpaisti	1	3	15	200	70-80
	Keksit (murotaikina)	-	3	15	180	15-20
	Tortut	1	3	15	180	30-35
<b>Leivontatila</b>	Tortut	0.5	3	15	180	20-30
	Hedelmäkakut	1	2 tai 3	15	180	40-45
	Luumukakku	0.7	3	15	180	40-50
	Sokerikakku	0.5	3	15	160	25-30
	Täytetyt ohukaiset (2 ritilällä)	1.2	2 ja 4	15	200	30-35
	Pienet kakut (2 ritilällä)	0.6	2 ja 4	15	190	20-25
	Juustotäytteiset tuulihatut (2 ritilällä)	0.4	2 ja 4	15	210	15-20
	Tuulihatut (3 ritilällä)	0.7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
	Keksit (3 ritilällä)	0.7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
Marengit (3 ritilällä)	0.5	1 ja 3 ja 5	15	90	180	
<b>Pikakyp- sennys</b>	<b>Pakasteet</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Kesäkurpitsa- ja katkarapupiirakka	0.4	2	-	200	20
	Maalaistyylinen pinaattipiirakka	0.5	2	-	220	30-35
	Pasteijat	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Kypsät sushirullat	0.4	2	-	180	25-30
	Broilerinuijat	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Esilämmitetyt ruoat</b>					
	Kypsät broilerinuijat	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Tuoreet ruoat</b>					
	Keksit (murotaikina)	0.3	2	-	200	15-18
	Luumukakku	0.6	2	-	180	45
Juustotäytteiset tuulihatut	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Usean vastuksen käyttäminen</b>	Pizza (2 ritilällä)	1	2 ja 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lammas	1	2	10	180	40-45
	Paistettu broileri + perunat	1+1	2 ja 4	15	200	60-70
	Makrilli	1	2	10	180	30-35
	Luumukakku	1	2	10	170	40-50
	Tuulihatut (2 ritilällä)	0.5	2 ja 4	10	190	20-25
	Keksit (2 ritilällä)	0.5	2 ja 4	10	180	10-15
	Pienet kakut (1 ritilällä)	0.5	2	10	170	15-20
	Pienet kakut (2 ritilällä)	1	2 ja 4	10	170	20-25
	Suolaiset piirakat	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pizzatila</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Paahdettu vasikanpaisti tai pihvi	1	2	10	220	25-30
	Broileri	1	2 tai 3	10	180	60-70
<b>Grillaus</b>	Merianturat ja mustekalat	0.7	4	-	Max	10-12
	Kalmari- ja katkarapu-kebabit	0.6	4	-	Max	8-10
	Mustekalat	0.6	4	-	Max	10-15
	Turskafilee	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillatut kasvikset	0.4	3 tai 4	-	Max	15-20
	Vasikanpaisti	0.8	4	-	Max	15-20
	Makkarat	0.6	4	-	Max	15-20
	Hampurilaiset	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrilli	1	4	-	Max	15-20
Lämpimät voileivät (tai paahtoleivät)	4 ja 6	4	-	Max	3-5	
<b>Gratinointi</b>	Grillattu broileri	1.5	2	10	200	55-60
	Mustekalat	1.5	2	10	200	30-35
<b>Pohja ja kiertoilma</b>	Ahven	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Turskafilee	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Meriahventa foliossa	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Vihannessekoitus (ratatouille-tyyppinen)	0.8 - 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Kypsät vihannekset	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>Pohja</b>	Kypsennyksen viimeistelyyn					

\* kypsennysajat ovat suuntaa antavia, ja ne saattavat vaihdella makusi mukaan. Kypsentaessasi ruokaa käyttäen grillivastusta tai grillivastuksen ja kiertoilman yhdistelmää, rasvapelti tulee aina asettaa uunin 1 tasolle pohjasta alkaen.



# Lasikeraamisen lieden käyttäminen

Tiivisteissä oleva liima jättää rasvajälkiä lasiin. Suosittelemme että poistat nämä jäljet erityisellä hankaamattomalla puhdistusaineella ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Ensimmäisten käyttötuntien aikana uuni saattaa haista kumille jonka pitäisi kadota hyvin nopeasti.

## Keittoalueiden kytkeminen päälle ja pois

Kytkeäksesi keittoalueen päälle, kierrä sitä vastaavaa kytkintä myötäpäivään.

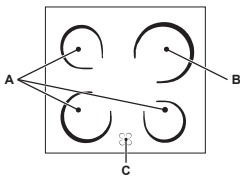
Kytkeäksesi keittoalueen pois päältä, kierrä kytkintä vastapäivään kunnes se on asennossa "0".

Jos KEITTOALUE PÄÄLLÄ merkkivalo palaa, tämä ilmaisee sen että vähintään yksi lieden keittoalueista on kytketty päälle.

## Keittoalueet

Liesi on varustettu sähköisillä lämpövastuksilla. Niiden ollessa käytössä lieden seuraavat osat muuttuvat punaisiksi.

Liesi on varustettu sähköisillä Hi-Lite lämpövastuksilla. Niiden ollessa käytössä lieden seuraavat osat muuttuvat punaisiksi.



- A. Keittoalue jossa lämpöä säteilevät lämpövastukset.
- B. Keittoalue jossa Hi-Lite lämpövastus.
- C. Jälkilämmön merkkivalo: tämä ilmaisee keittoalueen lämpötilan sen ollessa yli 60°C, vaikka lämpövastus olisi jo sammutettu.

ollessa yli 60°C, vaikka lämpövastus olisi jo sammutettu.

## Keittoalueet jossa Hi-Lite lämpövastus

Nämä keittoalueet tuottavat lämpöä niiden sisältämien Hi-Lite lampujen avulla. Niiden ominaisuudet ovat samankaltaiset kaasupolttimien kanssa: niitä on helppo hallita ja ne saavuttavat asetetun lämpötilan nopeasti, niin että voit todella nähdä niiden tuottaman tehon.

## Lämpövastusten kuvaus

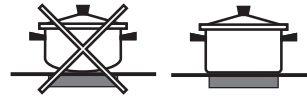
Pyöreät lämpövastukset tulevat punaisiksi 10 -20 sekunnin päästä siitä kun ne on kytketty päälle. Pyöreä Hi-Lite lämpövastus varmistaa lämmön tasaisen jakaantumisen yhdessä muiden etujen kanssa, joita Hi-Lite vastusten käyttäminen tarjoaa. Hi-Lite lamput säteilevät paljon lämpöä ja syttyvät heti kun ne on kytketty päälle, tarjoten seuraavia käytännöllisiä etuja:

- nopea lämpeneminen (verrattuna kaasupolttimeen)
- nopea jäähtyminen
- lämmön jakaantuminen tasaisesti koko pinnalle (pyöreiden lämpövastusten vuoksi).

Ne ovat samankaltaisia lieden muiden keittoalueiden kanssa ja siksi helppokäyttöisiä. Varmistaaksesi että käytät liettä oikein, sinun ei tarvitse muuta kuin katsoa ohjekirjassa oleva kypsennystaulukko.

## Käytännön neuvoja koskien lieden käyttöä

- Käytä pannuja joissa on paksu, litteä pohja hyödyntääksesi keittoalueen lämmön johtumisen parhaiten.



- Käytä aina pannuja joiden halkaisija on tarpeeksi suuri peittäääkseen lämpölevyn kokonaan, käyttääksesi kaiken saatavilla olevan lämmön hyväksesi.



- Varmista aina, että pannun pohja on täysin puhdas ja kuiva: tämä takaa keittoalueiden ja pannun välillä tapahtuvan lämmön johtumisen täydellisesti jolloin sekä pannut että liesi säilyvät tehokkaampana pidempään.
- Vältä käyttämästä samoja keittiövälineitä joita on aikaisemmin käytetty kaasupolttimien kanssa: kaasupolttimien lämmön keskittyminen voi vääristää pannun pohjan, jolloin se ei johda lämpöä oikein.
- Älä koskaan jätä keittoaluetta päälle ilman pannua, se voi vaurioittaa keittoaluetta.

As.	Säteilevä keraaminen lämpölevy tavallinen tai nopea lämpölevy	Keraaminen halogeenilämpölevy automaattinen lämpölevy
0	Pois	Pois
1	Kalan kypsennykseen	Voin tai suklaan sulattamiseen
2	Perunoiden keittämiseen (höyrystämiseen), keitoille, kik-herneille, pavuille	Nesteiden uudelleenlämmittämiseen
3	Suurten ruokamäärien kypsennyksen jatkamiseen, kasviskeitoille	
4	Paahtamiseen ("medium")	Kastikkeille (mukaanlukien kermakastikkeet)
5	Paahtamiseen ("well done")	
6	Ruskistamiseen tai kiehauttamiseen	Kypsennykseen kiehumispisteessä
7		
8		Paisteille
9		
10		Muhennoksiin
11		
12		Paistamiseen

# Puhdistaminen ja kunnossapito

- Jos mahdollista, vältä uunin esilämmittämistä ja yritä aina täyttää se kokonaan. Avaa uunin ovea mahdollisimman harvoin koska uunin lämpö karkaa aina kun sitä avataan. Säästäaksesi huomattavan määrän energiaa, kytke uuni pois päältä 5 - 10 minuuttia ennen kuin kypsennys on valmis ja käytä uunin jälkilämpöä.
- Automaattiset ohjelmat perustuvat tavallisiin elintarvikkeisiin.
- Pidä tiivisteet puhtaina ja siistinä energiahäviöiden estämiseksi.
- Jos käytät yösätköä "viivästetty kypsennys" vaihtoehto helpottaa rahan säästämistä käynnistämällä kypsennysohjelman halvempina aikoina.

## Laitteen kytkeminen pois päältä

Irrota laite verkkovirrasta ennen sen puhdistamista tai huoltoa.

Älä koskaan käytä höyrypuhdistimia tai painepesureita laitteen puhdistamiseen.

## Uunin puhdistaminen

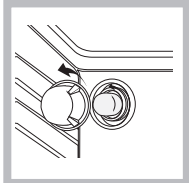
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut tai emalilla päällystetyt ulkoiset osat ja kumiset tiivisteet voidaan puhdistaa käyttäen sientä joka on upotettu kädenlämpöiseen veteen ja neutraaliin puhdistusaineeseen. Käytä erikoistuotteita pinttyneiden tahrojen irrottamiseen. Puhdistuksen jälkeen, huuhtelee ja kuivaa läpikotaisin. Älä käytä hankaavia jauheita tai syövyttäviä aineita.
- Uunin sisäosa tulisi mieluiten puhdistaa jokaisen käyttökerran päätteeksi, kun se on vielä lämmin. Käytä kuumaa vettä ja puhdistusainetta, huuhtelee sitten hyvin ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä hankaavia aineita.
- Puhdista luukun lasiosa sienellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella, ja kuivaa sitten huolellisesti käyttäen pehmeää liinaa. Älä käytä kärkeita hankaavia materiaaleja tai teräviä metallisia kaapimia koska nämä voivat naarmuttaa laitteen pintaa ja rikkoa lasin.
- Lisävarusteet voidaan pestä kuten jokapäiväiset astiat ja ne ovat myös konepesun kestäviä.
- Lika ja rasva tulee poistaa ohjauspaneelistä käyttäen hankaamatonta sientä tai pehmeää liinaa.

## Oven tiivisteiden tarkastaminen

Tarkista oven tiivisteet uunin ympäriltä säännöllisesti. Jos tiivisteet ovat vaurioituneet, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen. Suosittelemme että uunia ei käytetä ennen kuin tiivisteet on vaihdettu.

## Uunin hehkulampan vaihtaminen

1. Kun olet irrottanut uunin verkkovirrasta, poista lamppua



2. Irrota hehkulamppu ja korvaa se samanlaisella: jännite 230 V, teho 25W, kanta E 14.
3. Aseta kansi takaisin paikoilleen ja liitä uuni takaisin verkkovirtaan.

**! Älä käytä uunin lamppua ympäristön valaisemiseen.**

## Lasikeraamisen lieden puhdistaminen

Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita (esimerkiksi, suihkepulloissa olevia grillin- ja uuninpuhdistusaineita), tahranpoistoaineita, ruosteenestoaineita, jauhemaisia pesuaineita tai pesusieniä joissa on karkea pinta: nämä voivat naarmuttaa laitteen pinnan korjauskelvottomaksi.

- Yleensä riittää että liesi pestään käyttäen kosteaa sientä ja kuivataan imukykyisellä talouspaperilla.

- Jos liesi on erittäin likainen, voit hangata sitä erityisellä lasikeraamille tarkoitettulla puhdistusaineella, huuhdella hyvin ja kuivata sitten läpikotaisin.

- Irrottaaksesi pinttyneen lian, käytä siihen sopivaa kaavinta (ei toimiteta laitteen mukana).

Irrota roiskeet mahdollisimman pian, odottamatta laitteen jäähtymistä, välttääksesi kovettuneen saostuman muodostumisen. Saat erinomaisia tuloksia käyttämällä ruosteenkestävää teräsvillasientä - joka on suunniteltu erityisesti lasikeraamisille pinnoille - kostutettuna saippuaveteen.

- Jos muovi- tai sokeripitoisia aineita sulaa vahingossa lieden liedelle, irrota ne välittömästi kaapimella, lieden pinnan ollessa vielä kuuma.

- Puhdistamisen jälkeen, liesi voidaan vielä käsitellä erityisellä suojaavalla kunnossapitoaineella: tämän aineen jättämä näkymätön kerros suojaa lieden pintaa roiskeilta kypsennyksen aikana. Tämä tulee tehdä lieden ollessa vielä lämmin (ei kuuma) tai kylmä.

- Muista aina huuhdella laite huolellisesti puhtaalla vedellä ja kuivata se läpikotaisin: jäämät voivat kovettua myöhempien ruoanlaittokertojen myötä.

Lasikeraamisen lieden puhdistusaineet	Saatavilla
Ikkunakaapimet, partateräkaapimet	Tee-se-itse kaupoista
Vaihtoterät	Tee-se-itse kaupoista, supermarketista, apteekista
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER puhdistusaine	Apteekista, osuuskaupoista, tavarataloista, paikallisista sähköliikkeistä, supermarketista

## Ruostumattoman teräksen puhdistaminen

Ruostumattomaan teräkseen voi jäädä jälkiä kovasta vedestä jota on jätetty laitteen pinnalle pitkäksi aikaa, tai voimakkaista pesuaineista jotka sisältävät fosforia. Suosittelemme että laitteen teräspinnat huuhdellaan huolellisesti ja kuivataan sen jälkeen läpikotaisin.

## Tuki

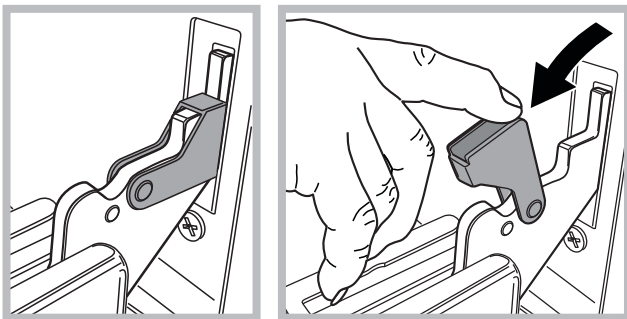
Merkitse seuraavat tiedot muistiin:

- Laitteen malli (Mod.).
- Sarjanumero (S/N).

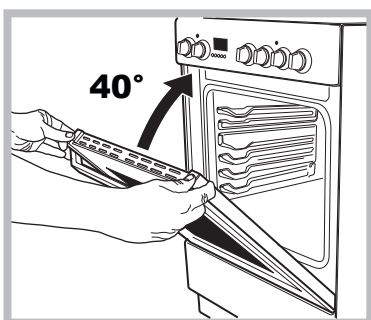
Nämä tiedot löytyvät laitteessa olevasta arvokilvestä ja/tai pakkauksesta.

## Uunin luukun irrottaminen ja sovittaminen

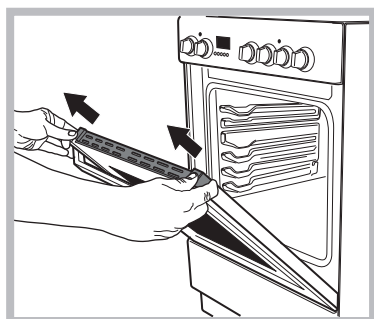
1. Avaa luukku
2. Kierrä uunin luukun saranapuristimet taaksepäin kokonaan (katso kuva)



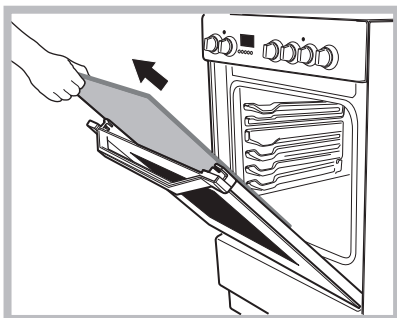
3. Sulje luukku kunnes puristimet pysähtyvät (luukku on auki noin 40° kulmassa) (katso kuva)



4. Paina ylemmän profiilin molemmat painikkeet ja ota profiili ulos (katso kuva)



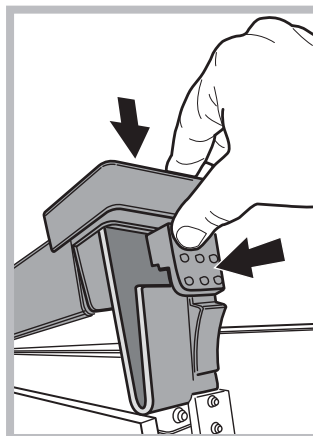
5. Poista lasilevy ja puhdista se kappaleessa: "Puhdistaminen ja kunnossapito" kuvatulla tavalla.



6. Aseta lasi takaisin paikoilleen

**VAROITUS! Uunia ei saa käyttää sisemmän oven lasin ollessa pois paikoiltaan!**  
**VAROITUS! Asentaessasi oven sisempää lasia takaisin paikoilleen asenna se oikein päin niin että lasiin kirjoitettu teksti näkyy oikein ja voidaan helposti lukea.**

7. Vaihda profiili, napsautus ilmaisee sen että osa on kunnolla paikoillaan.
8. Avaa luukku kokonaan.
9. Sulje kannattimet (katso kuva).




10. Luukku voidaan nyt sulkea kokonaan ja uuni kytkeä päälle tavanomaista käyttöä varten.

## Uunin hörypuhdistus

Tätä puhdistusmenetelmää suositellaan käytettäväksi erityisesti erittäin rasvaisten (paahdettujen) lihojen kypsennyksen jälkeen. Tätä puhdistusmenetelmää käyttäen lian irrottaminen uunin seinistä helpottuu uunin sisällä muodostuvan höyryn avulla helpompaa puhdistamista varten. Tärkeää! Ennen kuin aloitat hörypuhdistuksen: - Irrota kaikki elintarvikkejäämät ja rasva uunin pohjasta. - Irrota kaikki uunin mukana tulleet lisävarusteet (ritilät ja rasvapellit).

Suorita kaikki edellä kuvatut toimenpiteet seuraavien ohjeiden mukaisesti:

1. Kaada 300 ml vettä leivinpellille, ja aseta se alimmalle tasolle. Malleissa joiden mukana ei tule rasvapeltiä, käytä leivinpaperia asettamalla se grillin alimmalle tasolle;
2. Valitse uunin toiminto ja aseta  lämpötila 100 ° C;
3. pidä se uunissa 15 min. ajan;
4. sammuta uuni;
5. Kun uuni on jäähtynyt, voit avata oven ja päättää puhdistuksen käyttämällä vettä ja kosteaa liinaa;
6. poista kaikki ylimääräinen vesi uunista puhdistuksen jälkeen

Kun hörypuhdistus on valmis, erityisesti rasvaisten ruokien jälkeen, tai kun rasvaa on vaikea irrottaa, voit joutua pesemään uunin perinteisellä tavalla, joka on kuvattu edellisessä kappaleessa.

Puhdista uuni vain sen ollessa jäähtynyt!

Whirlpool EMEA S.p.A.  
Via Carlo Pisacane n.1  
20016 Pero (MI), Italy  
VAT number: IT00693740425  
[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

04/2016- 19514290100  
**XEROX FABRIANO**