

**EN**

English

**Operating Instructions  
COOKER AND OVEN****Contents**

<b>Safety Instructions</b>	3
Daily Reference Guide	12
<b>Installation</b>	57

**FI****Käyttöohjeet  
LIESI JA UUNI****Sisältö**

<b>Turvallisuusohjeet</b>	8
<b>PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE - OPAS</b>	39
<b>Asennus</b>	57

**SV****Användningsinstruktioner  
SPIS OCH UGN  
Innehåll**

<b>Säkerhetsföreskrifter</b>	5
Daglig Referenes Guide	21
<b>Installation</b>	57

**DA****Indhold**

<b>Sikkerhedsforskrifter</b>	10
Daglig Brugervejledning	48
<b>Installation</b>	57

**NO****Bruksanvisning  
KOMFYR OG OVN  
Innhold**

Sikkerhetsinstruksjoner	6
Dagling Referense- Veiledning	30
<b>Installasjon</b>	57



## SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

**⚠ WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

**⚠ WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

**⚠ WARNING:** Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

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

**⚠ WARNING:** Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

**⚠ Do not use the hob as a work surface or support.** Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

**⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance 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 use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.**

**⚠ WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised

**⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.**

**⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always**

be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

**⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.**

#### PERMITTED USE

**⚠ CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

**⚠ 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, bed & breakfast and other residential environments.**

**⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).**

**⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.**

**⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.**

#### INSTALLATION

**⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.**

**⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.**

**Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.**

**⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.**



**if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.**



**WARNING:** In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

### **ELECTRICAL WARNINGS**

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.


⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the 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.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.


⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

### **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.

### **DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES**

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 local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased 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 negative consequences for the environment and human health. 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 centre 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 trays as they absorb heat better.

### **DECLARATIONS OF CONFORMITY**

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 in compliance with the European standard EN 60350-1.

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 in compliance with the European standard EN 60350-2.

## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### VIKTIGT ATT LÄSA OCH RESPEKTERA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem så att du har dem nära till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som alltid måste följas. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

**⚠ VARNING:** Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

**⚠ VARNING:** Om spishällens yta är sprucken ska apparaten inte användas - risk för elchock.

**⚠ VARNING:** Brandrisk : Förvara inte föremål på värmezonen.

**⚠ FÖRSIKTIGT:** Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.

**⚠ VARNING:** Det kan vara farligt att lämna spishällen obevakad medan du lagar mat med fett och olja - risk för brand. Försök ALDRIG att släcka brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt.

**⚠** Använd inte spishällen som arbetsyta eller som underlägg. Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand.

**⚠** Mycket små barn (0–3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3–8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under uppsikt. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får endast lov att använda denna apparat om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan övervakning.

**⚠ VARNING:** Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn

**⚠** Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat. Om apparaten är avsedd att användas med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn – risk för brand.

**⚠** Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har

svalnat helt - risk för brand. Var alltid uppmärksam när du lagar mat som innehåller mycket fett eller olja och vid tillsättning av alkoholhaltiga drycker – risk för brand. Använd handskar för att ta ut kärl och tillbehör. När matlagningen är färdig, öppna luckan försiktigt och låt varm luft eller ånga ta sig ut gradvis innan du sträcker in händerna – risk för brännskador. Täck inte över varmluftsventilerna på framsidan av ugnen – risk för brand.

**⚠** Var försiktig när luckan är öppen eller i det nedre läget så att du inte stöter emot luckan.

### TILLÅTEN ANVÄNDNING

**⚠ FÖRSIKTIGT:** Apparaten är inte avsedd att användas med en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

**⚠** Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex.: I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser I fritidshus Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

**⚠** Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

**⚠** Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

**⚠** Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen (t.ex. bensin- eller sprayburkar) inuti eller nära apparaten - risk för brand.

### INSTALLATION

**⚠** Apparaten ska hanteras och installeras av minst två personer – risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation – risk för skärskada.

**⚠** Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn – risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs – risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln – risk för brand eller elchock. Aktivera inte apparaten förrän installationen har slutförts. Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

**⚠** Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka - Risk för brand.



Om produkten placeras på en basdel ska den nivelleras och sättas fast på väggen med fästkedjan för att undvika att apparaten glider bort från basdelen.



**WARNING!** För att undvika att apparaten tippas är det nödvändigt att installera den medföljande fästkedjan. Se instruktionerna för hur installationen ska göras.

## ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet genom att ta ut stickproppen från eluttaget om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpoleg strömbrytare som är installerad före eluttaget enligt elektriska bestämmelser. Apparaten måste jordas i enlighet med nationella elektriska säkerhetsstandarder.

⚠ Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adapttrar. När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om elsladden eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

⚠ Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en likadan av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara – risk för elchock.

⚠ Om strömkabeln behöver bytas ut, kontakta en auktoriserad återförsäljare.

⚠ **WARNING:** Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

⚠ **WARNING:** Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från elnätet innan något underhållsarbete påbörjas – risk för elstöt. Använd aldrig ångtvätt – risk för elstöt.


⚠ Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.

⚠ Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller stålull.


⚠ Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring. - risk för brännskada.

⚠ **WARNING:** Stäng av apparaten innan lampan byts ut - risk för elstöt.

## ÅTERVINNING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen . Därför ska de olika delarna av förpackningen kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande lokala bestämmelser för avfallshantering.

## KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa. Symbolen 

på produkten eller i medföljande dokument visar att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

## MILJÖRÅD

Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept. Använd mörka eller svartlackerade ugnsgrovar eftersom de absorberar värme mycket bättre.

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna apparat uppfyller kraven i den europeiska ekodesignförordningen nr 66/2014 i enlighet med europastandard EN 60350-1.

Denna apparat uppfyller kraven i den europeiska ekodesignförordningen nr 66/2014 i enlighet med europastandard EN 60350-2.

## NO

## SIKKERHETSREGLER

### VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.

Disse instruksjonene og maskinen gir er utstyrt med viktige sikkerhetsadvarsler. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen tar på varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

⚠ **ADVARSEL:** Dersom komfyrtoppens overflate er sprukket, må du ikke bruke apparatet brukes - fare for elektrisk støt.

⚠ **ADVARSEL:** Brannfare: Oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.

⚠ **ADVARSEL:** Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.

⚠ **ADVARSEL:** Det kan være farlig å la komfyrtoppen stå uten tilsyn mens steker med fett eller olje - fare for brann. Du må ALDRI forsøke å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekke flammene med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsbenk eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann.

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes på sikker avstand fra apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes på sikker avstand fra apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

**⚠ ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn

**⚠** La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat. Hvis apparatet er egnet for bruk med temperaturføler, bare bruke en temperaturføler anbefalt for denne ovnen - fare for brann.

**⚠** Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann. Vær alltid spesielt oppmerksom ved tilberedning av matvarer som inneholder mye fett, olje eller når du tilfører alkoholholdige drikkevarer - fare for brann. Bruk grytekluter for å fjerne panner og tilbehør. Når tilberedningen er avsluttet, må du forsiktig åpne døren, slik at varm luft eller damp gradvis forsvinner før du når fram til ovnsrommet - fare for brannskader. Ikke blokker varmeluftventilene på forsiden av ovnen - fare for brann.

**⚠** Vær spesielt oppmerksom når døren er åpen eller i nedre posisjon, for å unngå å treffe døren.

#### **TILLATT BRUK**

**⚠ ADVARSEL:** Dette apparatet er ikke beregnet på å bli styrt ved en ekstern bryter, som f.eks. en timer, eller et adskilt system for fjernkontroll.

**⚠** • Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av gjester på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

**⚠** Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

**⚠** Denne maskinen er ikke beregnet for profesjonell bruk. Ikke bruk maskinen utendørs.

**⚠** Ikke oppbevar eksplosiver eller brennbare stoffer (f.eks. bensin eller aerosolbokser) inne i eller i nærheten av maskinen - brannfare.

#### **INSTALLASJON**

**⚠** Flytting og installering av maskinen må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere maskinen - fare for kutt.

**⚠** Installasjon, inkludert tilkopling av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkopling og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Ikke reparer eller erstatt deler av maskinen med mindre det er tydelig spesifisert i bruksanvisningen. Hold barn på sikker avstand fra installeringsområdet. Pakk ut maskinen og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Hvis det oppstår problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste ettersalgsservice. Når maskinen er installert, må emballasjeavfall (plast, deler i styroskum osv.) oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Apparatet må alltid

frakobles strømmettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Maskinen må ikke settes på før installeringen er fullført.

Fjern ikke apparatet fra sin base i polystyrenskum før det er tid for installasjon.

**⚠** Ikke installer apparatet bak en dekorativ dør - Fare for brann.



dersom komfyren er plassert på en base, må den reguleres og festes til veggen ved sikringskjeden som medfølger, for å forhindre at apparatet glir fra basen.



**⚠ ADVARSEL:** For å hindre at apparatet velter, må sikringskjedet som medfølger installeres. Se installasjonsinstruksene.

#### **ELEKTRISKE ADVARSLER**

**⚠** Typeskiltet sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

**⚠** Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert ovenfor stikkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale elektriske sikkerhetsstandardene.

**⚠** Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Ikke bruk apparatet når du er våt eller barbert. Ikke bruk dette apparatet dersom strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er blitt skadet eller har falt ned.

**⚠** Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å hindre at det oppstår farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

**⚠** Ta kontakt med et godkjent servicesenter dersom det er nødvendig å skifte ut nettkabelen.

**⚠ ADVARSEL:** Pass på at apparatet er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.

#### **RENHOLD OG VEDLIKEHOLD**

**⚠** **⚠ ADVARSEL :** Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen før du utfører vedlikehold; Bruk aldri damprensjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.


**⚠** Bruk ikke skuremidler eller skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.

**⚠** Ikke bruk slipende eller etsende produkter, klorholdige midler eller gryteskrubber.

**⚠** Påse at apparatet er nedkjølt før du gjør det rent eller utfører vedlikehold. - Fare for forbrenning.

**⚠** **⚠ ADVARSEL:** Slå av apparatet før du skifter ut pæren - fare for elektrisk støt.

## AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinnings symbolet . De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

## AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Maskinen må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmaktene, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i overensstemmelse med det Europeiske Direktivet 2012/19/EU, Kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake. Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

## RÅD OM ENERGISPARING

Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften. Bruk mørklakkerte eller emaljerte bakebrett siden disse absorberer bedre varmen.

## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparatet oppfyller kravene med hensyn til Ecodesign i de europeiske forskriftene 66/2014 i overensstemmelse med europeisk standard EN 60350-1.


Dette apparatet oppfyller kravene med hensyn til Ecodesign i de europeiske forskriftene 66/2014 i overensstemmelse med europeisk standard EN 60350-2.


## FI TURVALLISUUSOHJEET


### TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTA


Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten.


Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.


 **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.


 **VAROITUS:** Jos lieden pinnassa on halkeamia, ei laitetta saa käyttää – sähköiskun vaara.


 **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopintojen päällä.


 **HUOMIO:** Ruoan kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.


 **VAROITUS:** Lieden jättäminen valvomatta rasvassa tai öljyssä kypsentämisen aikana voi olla vaarallista – tulipalon vaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan katkaise virta laitteesta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.


 **Älä käytä liettä työ- tai laskutasona. Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalon vaara.**

 **Pikkulapset (0-3 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman vanhemmat lapset (3-8 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvallisessa käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.**


 **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti


 **Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana. Jos laite soveltuu anturin käyttöön, käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia – tulipalovaara.**


 **Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalovaara. Ole aina varovainen runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia valmistatessasi tai alkoholijuomia lisätessäsi – tulipalovaara. Käytä uunikäsineitä kun otat pois pannuja ja lisävarusteita. Kun kypsennys on loppunut, avaa luukku varovaisesti antaen kuuman ilman tai höyryn poistua asteittain ennen kuin viet käsiäsi uunin sisälle – palovammavaara. Älä tuki kuuman ilman tuuletusaukkoja uunin etupuolella – tulipalovaara.**


 **Noudata varovaisuutta, ettet törmää uunin luukkuun sen ollessa auki tai ala-asennossa.**


### SALLITTU KÄYTTÖ

 **HUOMIO:** Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkentälaitteen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjauksjärjestelmän kanssa.


 **Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloissa; asiakaskäyttöön hoteleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.**

 **Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).**


 **Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.**

 **Älä säilytä räjähtäviä tai syttyviä aineita (esim. bensiiniä tai aerosolipakkauksia) laitteen sisällä tai sen läheisyydessä – tulipalon vaara.**

### ASENNUS


 **Laitteen käsittelyssä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojäkäsineitä pakkauksen avaamisen ja asennuksen yhteydessä – leikkautumisvaara.**




 Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäviksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, varmista, että laite ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta kun asennus on valmis.


Älä ota laitetta pois sen polystyreenivaahtoalustalta ennen kuin asennushetkellä.


 Älä asenna laitetta koristeoven taakse – tulipalovaara.


 jos tuote on sijoitettu alustan päälle, se on asetettava tasapainoon ja kiinnitettävä seinään mukana toimitetulla kiinnitysketjulla, jotta laite ei pääse liukumaan pois alustan päältä.


 VAROITUS: Mukana toimitettu kiinnitysketju on asennettava paikalleen, jotta laite ei pääsisi kaatumaan. Suorita asentaminen ohjeiden mukaisesti.

### SÄHKÖASIOITA KOSKEVAT VAROITUKSET


 Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvä luukun ollessa auki).

 Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.


 Älä käytä jatkojohtoja, haaroitusrasioita tai adaptereita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta märkänä tai paljasjaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.


 Jos virtajohto on vahingoittunut, on sen tilalle vaihdettava toinen samanlainen; vaaratilanteiden estämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, sen huoltohenkilö tai vastaava pätevä henkilö – sähköiskun vaara.


 Jos virtajohto on vaihdettava, käänny valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.


 VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä. Näin vältyt sähköiskun vaaralta.


### PUHDISTUS JA HUOLTO

 VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu ja että se on irrotettu sähkövirrasta ennen mihinkään huoltotoimenpiteisiin ryhtymistä; älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria – sähköiskun vaara.


 Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.

 Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita, klooripitoisia valkaisuaineita tai hankaussieniä.

 Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet. - palovammavaara.


 VAROITUS: Sammuta laite ennen lampun vaihtamista – sähköiskuvaara.

### PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki . Pakkauksen osia ei saa heittää roskiin vaan ne on hävitettävä paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

### KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä tai uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

### ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

Esilämmitä uuni vain jos kypsennystalukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin. Käytä tummia emalisia tai lakattuja peltejä, koska ne imevät paremmin lämpöä.

### VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUKSET

Tämä laite on Eurooppalaisen Säännösten ekosuunnitteluasetuksen 66/2014 mukainen ja noudattaa standardin EN 60350-1 vaatimuksia.

Tämä laite on Eurooppalaisen Säännösten ekosuunnitteluasetuksen 66/2014 mukainen ja noudattaa standardin EN 60350-2 vaatimuksia.

**SIKKERHEDSFORSKRIFTER****VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES**

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ ADVARSEL: Hvis kogesektionens overflade er revnet må apparatet ikke bruges - risiko for elektriske stød.

⚠ ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ingen genstande på kogefladerne.

⚠ GIV AGT: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

⚠ ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med olie og andre fedtstoffer - brandfare. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

⚠ Kogesektionen må ikke anvendes som arbejdsbord eller understøtning. Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn

⚠ Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer. Hvis apparatet egner sig til stegetermometer, må du kun bruge et stegetermometer, der anbefales til ovnen - brandfare.

⚠ Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig

afkølede - brandfare. Vær altid opmærksom under tilberedning af fødevarer med et højt indhold af fedt eller olie, eller hvis der skal tilsættes alkoholiske væsker - brandfare. Benyt ovnhandsker når pladerne eller tilbehøret skal tages ud. Åbn lågen forsigtigt ved tilberedningens afslutning, så den varme luft eller damp ledes gradvist ud af ovnrummet - risiko for forbrændinger. Varmluft hullerne på ovnen forsiden må ikke blokeres - brandfare.

⚠ Pas på når ovnen låge står åben eller er lagt ned, for at undgå at støde på lågen.

**TILLADT BRUG**

⚠ FORSIGTIG: Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingssystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug: I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; På landbrugsejendomme; Af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs.

⚠ Opbevar aldrig eksplosionsfarlige eller brændbare stoffer (f.eks. benzin eller spraydåser) i eller i nærheden af apparatet - brandfare.

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparer eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børn væk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller den nærmeste serviceafdeling, hvis der skulle opstå problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares uden for børns rækkevidde - kvælningrisiko. Træk stikket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldendt.

Fjern først polystyrenskumunderlaget når apparatet skal installeres.

⚠ Installér ikke apparatet bag en pyntelåge - Brandfare.





**ADVARSEL:** Den medfølgende kæde skal installeres, for at forebygge at apparatet kan tippe. Jfr. installationsvejledningen.

### **ELEKTRISKE ADVARSLER**

⚠ Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når lågen er åben).

⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multipolet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade - risiko for elektrisk stød.

⚠ Kontakt et autoriseret service center, hvis strømkablet har behov for udskiftning.

⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

### **RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

⚠ **ADVARSEL:** Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.


⚠ Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre glasruden i lågen, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.

⚠ Brug ikke slibende, ætsende eller klorholdige produkter eller grydesvampe.

⚠ Sørg for at apparatet er kølet af, før det rengøres er der udføres vedligeholdelsesindgreb. - risiko for forbrænding.


⚠ **ADVARSEL:** Sluk for apparatet, før du skifter pæren - risiko for elektrisk stød.

### **BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN**

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet . Emballagen bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

### **BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER**

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Kontakt de lokale myndigheder, renovationselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden. Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

### **ENERGISPARERÅD**

Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften. Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedre.

### **OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING**

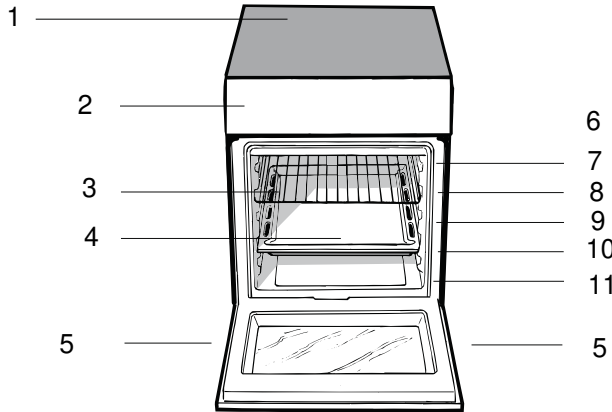
Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i rådets forordning N. 66/2014, i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-1.

Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i rådets forordning N. 66/2014, i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-2.



**Read the safety instructions carefully before using the product**

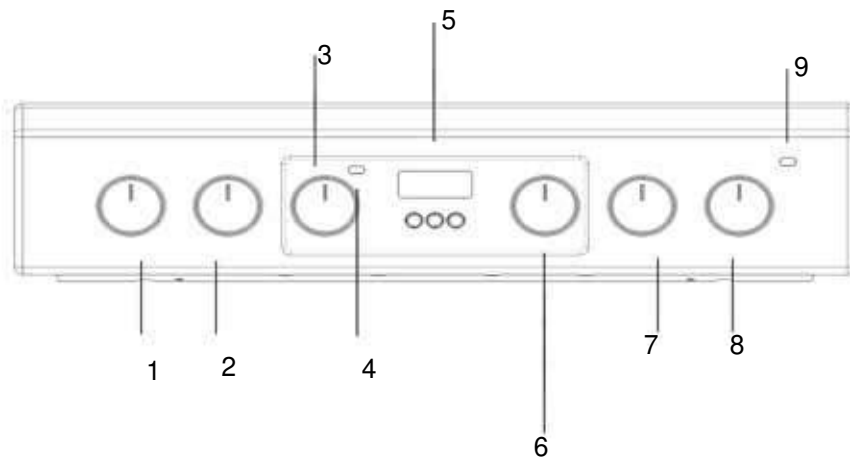
**PRODUCT DESCRIPTION**



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

**CONTROL PANEL**





- 1. HOTPLATE control knob
- 2. HOTPLATE control knob
- 3. THERMOSTAT knob

- 4. THERMOSTAT light
- 5. TIMER knob
- 6. SELECTOR knob

- 7. HOTPLATE control knob
- 8. HOTPLATE control knob
- 9. HOTPLATE indicator light

# Start-up and use

TABLE OF CHARACTERISTICS	
<b>Voltage and frequency</b>	see data plate
<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>

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	Function	Description
	<b>CONVECTION MODE</b>	<p>Temperature: any temperature between 50°C and Max. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.</p>
	<b>BAKING MODE</b>	<p>Temperature: any temperature between 50°C and Max. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.....</p>
	<b>PIZZA MODE</b>	<p>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.</p>
	<b>MULTI-COOKING</b>	<p>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.</p>
	<b>OVEN TOP MODE</b>	<p>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.</p>
	<b>DOUBLE GRILL MODE</b>	<p>The top heating element and the rotisserie spit will be activated. The provides a larger grill setting and has an innovative design the improves cooking efficiency by 50 % and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.</p>
	<b>FAN ASSISTED DOUBLE GRILL MODE</b>	<p>The top heating element and the turnspit are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This prevents the food from burning on top by enabling heat to penetrate into the food more effectively; it is therefore an ideal way of cooking food quickly under the grill or for grilling large pieces of meat without having to use the turnspit.</p> <p>The GRILL, DOUBLE GRILL and FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.</p> <p>When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.</p>

	<b>DEFROSTING</b>	<p>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</p>
	<b>BOTTOM VENTILATED</b>	<p>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</p>
	<b>FAST PREHEAT</b>	<p>For preheating the oven quickly. Wait for preheating to finish before placing food in the oven, then select the preferred cooking function.</p>

## Practical cooking advice

### 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.

## 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!

## Cooking advice table for the oven

RECIPE	COOKING FUNCTION	COOKING LEVEL (from bottom)	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)
Sponge cake	Thermal	2	160 - 190	35 - 60
	Convect	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Filled cakes (cheese cake, strudel, fruit cake)	Thermal	3	180 - 200	50 - 100
	Convect	2 - 4	160 - 190	40 - 90
Cookies	Thermal	3	160 - 180	20 - 45
	Convect	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Small cakes	Thermal	3	160 - 180	20 - 45
	Convect	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Thermal	3	230 - 250	10 - 25
	Convect	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Sausages / Pork ribs / Hamburger	Broil	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Thermal	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Convect	2 - 4	170 - 190	60 - 80
Toast	Broil	5	MAX	Preheat 5' Cooking 2.5'
Lasagna	Thermal	2	170 - 190	40 - 60
Chicken	Thermal	2	200 - 230	50 - 90
	Turbobroil	3	200 - 220	55 - 70
Beef	Thermal	2	190 - 200	70 - 110
	Convect	2	180 - 190	80 - 120
Veal	Thermal	2	190 - 200	70 - 110
	Convect	2	180 - 190	80 - 120
Fish	Thermal	2	170 - 190	30 - 50
	Broil	4	200	20 - 30
Stuffed vegetable	Convect	2	180 - 200	50 - 70



# Using the glass ceramic hob

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

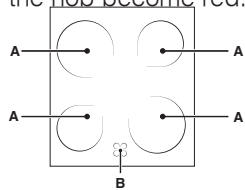
To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

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

If the ELECTRIC HOTPLATE ON indicator light is lit, this shows that at least one hotplate on the hob is switched on.

## Cooking zones

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



A. The cooking zone with a hilite heating element

B. 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 elements 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.

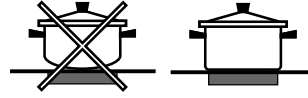
## Description of the heating elements

The circular radiant/hilite heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on. The circular radiant/hilite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that radiant/hilite heating elements bring. Hilite/radiant elements emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

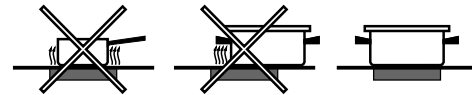
- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements)

## Practical advice on using the hob

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



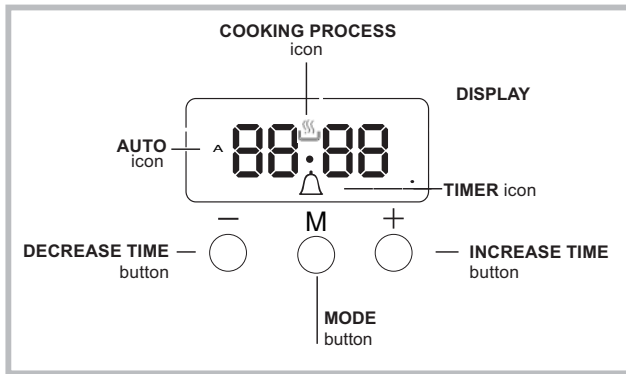
- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- 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 last 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	
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable soup	To reheat liquids
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		
11		For stews
12		To fry

# Clock/Minute Minder Operation



## Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.



1. Press the "+" and "-" button simultaneously. Then the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

## Changing the buzzer frequency

The buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

## Setting the minute minder




This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds. If you press the button one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

## Programming cooking


A cooking mode must be selected before programming can take place.

### Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until  icon and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the  will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

### Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

# Maintenance and cleaning

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

## Switching the appliance off

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

## Cleaning the oven

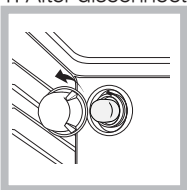
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive 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.
- 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 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.

## 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.**

**This product contains a light source of energy efficiency class E.**

## 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

## Cleaning stainless steel

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.

## Assistance

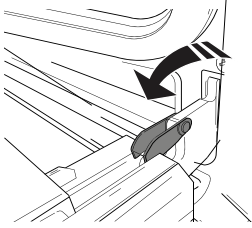
Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

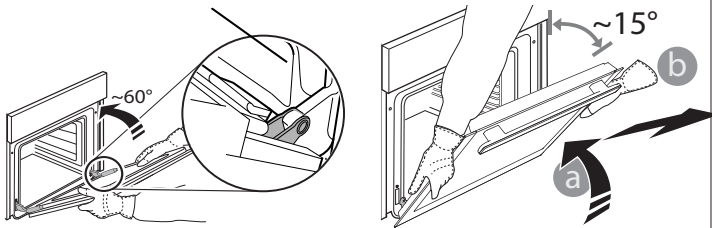
This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

**1.** To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



**2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

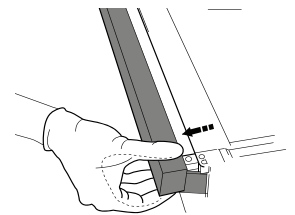
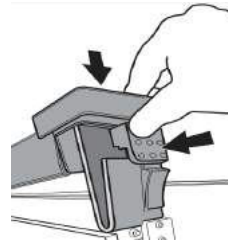
**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

**4.** Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

**5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

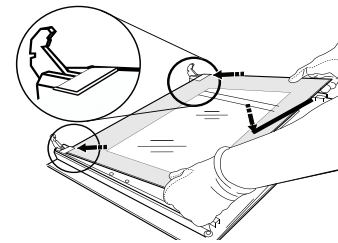
## CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

**1.** After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



**2.** Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

**3.** 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.

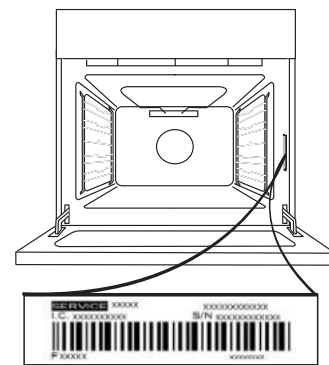


**4.** Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door

## AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

- a brief description of the problem;
- the exact model type of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product, which can be seen on the inside edge when the oven door is open);
- your full address;
- a contact telephone number.



Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly.

Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

## Assistance

**Please have the following information to hand:**

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

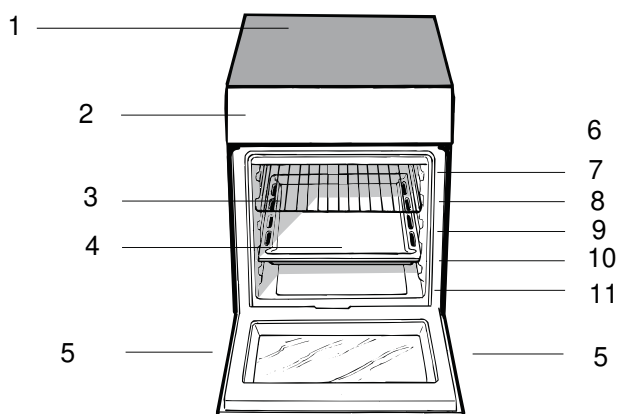
This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

# DAGLIG REFERENS GUIDE



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN

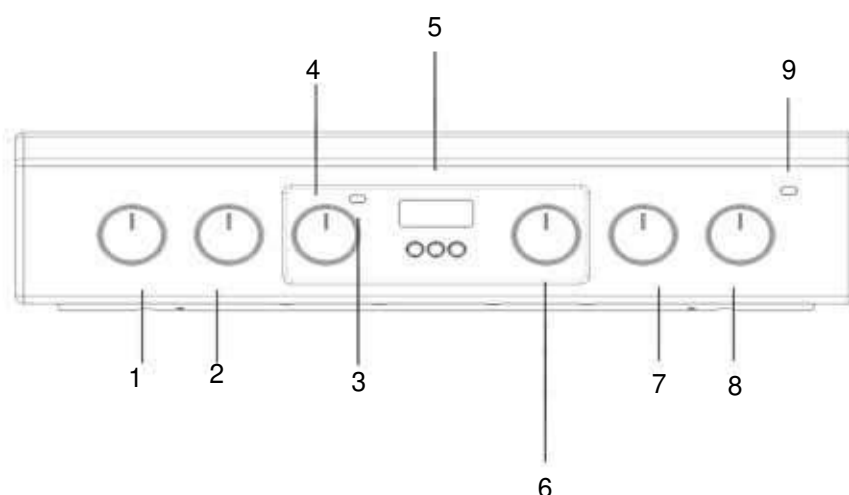


### Översikt

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



## KONTROLLPANEL



1. Kontrollvred för **SPISHÄLLEN**
2. Kontrollvred för **SPISHÄLLEN**
3. Indikatorlampa för **TERMOSTATINDIKATOR**

4. **TERMOSTAT**  
VRED
5. Elektronisk tillagningsprogrammerare
6. **VÄLJAR**  
VRED

7. Kontrollvred för **SPISHÄLLEN**
8. Kontrollvred för **SPISHÄLLEN**
9. Kontrolllampa för den elektriska plattan

SPECIFIKATIONSTABELL	
Spänning och frekvens	se typskylt
<b>ENERGIMÄRKNING och EKODESIGN</b>	<p>Energiförbrukning för naturlig konvektion - uppvärmningsläget: Konvektionsläge </p> <p>Deklarerade energikonsumtion för forcerad konvektionsklass - värmeläge: Bakning </p>

## Användning av ugnen

Första gången du använder apparaten, värm upp den tomma ugnen med stängd lucka på dess maxtemperatur i åtminstone en halvtimme. Säkerställ att rummet är välventilerat före du stänger av ugnen och öppnar ugnsluckan. Apparaten kan avge en aningens otrevlig odör som orsakas av ämnen med skyddsverkan, vilka används under tillverkningsprocessen, som bränns bort.

Före du använder produkten, ta bort all plastfilm från sidorna av apparaten.

1. Välj önskat tillagningsläge genom att vrida på VÄLJARVREDET.
  2. Välj den rekommenderade temperaturen för tillagnings läget eller den önskade temperaturen genom att vrida på TERMOSTATVREDET.
- En lista som specificerar tillagningslägen och tillagningstemperaturer finns i den berörda tabellen (**se Tabell med råd för ugnstillagning**).

Under tillagningen är det alltid möjligt att:

- Ändra på tillagningsläget genom att vrida på VÄLJARVREDET.
- Ändra temperaturen genom att vrida på TERMOSTATVREDET.
- Ställa in den totala tillagningstiden och sluttiden för tillagningen (se nedan).
- Stoppa tillagningen genom att vrida VÄLJARVREDET till "0"-positionen.

Sätt aldrig objekt direkt på botten av ugnen; detta gör att emaljbeläggningen undviker att bli skadad.

Använd endast position 1 i ugnen vid tillagning med rotiserispettet.

Placera alltid kokkärl på det/de medlevererade gallret/gallren.

### Lampa för TERMOSTATINDIKATOR

När denna tänds alstrar ugnen värme. It stängs av när insidan på ugnen når den valda temperaturen. I detta skede tänds lampan och stängs av växelvis, vilket indikerar att termostaten fungerar och upprätthåller temperaturen på en konstant nivå.

### Ugnslampa

Denna slås på genom att vrida VÄLJARVREDET till alla andra positioner än "0". Den är på så länge som ugnen











är igång. Genom att välja  ned vredet slås lampan på utan att något av värmeelementen aktiveras.

### Nedre utrymme

Det finns ett utrymme under ugnen som kan användas för att förvara ugnstillbehör och ugnformer

De inre ytorna i utrymmet (i förekommande fall) kan bli heta.

Placera inte lättantändliga material i det nedre ugnsutrymmet.

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>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>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>UGNENS ÖVERLÄGE</b>	Den centrala delen av det övre värmeelementet slås på. Den höga och direkta temperaturen på grillen rekommenderas för mat som kräver en hög yttemperatur (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>DUBBELT GRILLÄGE</b>	Den övre värmeelementet och grillspettet kommer att aktiveras. Det ger en större grillinställning och har en innovativ design som förbättrar tillagningseffektiviteten med 50% och eliminerar de svalare hörnområdena. Använd detta grillläge för att uppnå en jämn bryning på maten.
	<b>FLÄKTLÄGE DUBBELT GRILLÄGE</b>	Det övre värmeelementet och grillspettet aktiveras 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. Detta förhindrar att maten bränns på toppen genom att värme tränger in i maten mer effektivt; det är därför ett idealiskt sätt att laga mat snabbt under grillen eller för att grilla stora köttstycken utan att behöva använda grillspettet. Tillagningssätten GRILL, DUBBELGRILL och FLÄKTLÄGE DUBBELGRILL måste utföras med ugnsluckan stängd. Vid användning av tillagningslägena GRILL och DUBBELGRILL, placera gallret i position 5 och droppbrickan i position 1 för att samla matlagningsrester (fett och/eller flott). När du använder tillagningsläge FLÄKTLÄGE DUBBELGRILL, placera gallret i position 2 eller 3 och droppbrickan i position 1 för att samla matlagningsrester.
	<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 vaniljkrämdesserten, 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 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
	<b>SNABB FÖRVÄRMNING</b>	För snabb förvärmning av ugnen. Vänta tills förvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen, välj sedan tillagningsfunktionen du vill ha.

## Praktiska tillagningsråd

I GRILL-tillagningsläget, placera långpanna i position 1 för att samla upp steksky (fett och/eller ister).

### GRILL

- Skjut in gallret i position 3 eller 4. Placera maten på mitten av gallret.
- Vi rekommenderar att effektnivån ställs in på max. Det övre uppvärmningselementet regleras av en termostat och är eventuellt inte alltid igång.

### PIZZA


- Använd en lätt pizzaplatå av aluminium. Ställ det på det medlevererade gallret. För att få krispig skorpa, använd inte långpannan då den hindrar skorpan från att formas genom att förlänga den totala tillagningstiden.
- Om pizzan har många garneringar rekommenderar vi att du lägger till mozzarellaost på pizzan halvvägs genom tillagningsprocessen.

## 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!

## 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 tillagningsrådtabel) 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.



**WARNING!** Ugnen är utrustad med ett stoppsystem för att ta ut gallren och förhindra dem från att komma ut ur ugnen (1) Som det visas på bilden, för att ta ut dem helt, lyft helt enkelt upp gallren, håll dem i framdelen, och dra ut (2).



# Tabell med råd för ugnstillagning

RECEPT	TILLAGNINGSFUNKTION	NIVÅ (underifrån)	TEMPERATUR (°C)	TID (min)
Sockerkaka	Termal	2	160 - 190	30 - 60
	Konvektion	2-4	160 - 180	30 - 55
Fyllda kakor (ostkaka, strudel, fruktkaka)	Termal	3	180 - 200	50 - 100
	Konvektion	2-4	160 - 190	40 - 90
Kakor	Termal	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektion	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Småårter	Termal	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektion	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Termal	3	230-250	10-25
	Konvektion	2-4	190 - 210	15 - 30
Korvar/ Revbensspjäll av gris/ Hamburgare	Stekning i ugn	4	MAX	15 - 30
Quiche lorraine	Termal	3	180 - 200	50 - 70
Quiche lorraine	Konvektion	2-4	170 - 190	60 - 80
Rostat bröd	Stekning i ugn	5	MAX	Förvärm 5' Tillaga 2,5'
Lasagne	Termal	2	170 - 190	40 - 60
Poultry (Kyckling)	Termal	2	200 - 230	50 - 90
	Turbostekning i ugn	3	200 - 220	55 - 70
Nötkött	Termal	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektion	2	180 - 190	80 - 120
Dana eti	Termal	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektion	2	180 - 190	80 - 120
Fisk	Termal	2	170 - 190	30 - 50
	Stekning i ugn	4	200	20 - 30
Fylld grönsak	Konvektion	2	180 - 200	50 - 70

# Använda glaskeramikhällen

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 matlagningsszonerna

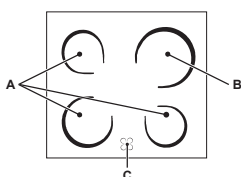
För att koppla på en matlagningsszon, vrid den motsvarande ratten medurs.

Om du vill stänga av den igen, vrid vredet i moturs riktning tills den är i läget "0".

Om MATLAGNINGSSZON PÅ är tänd, visar detta på att minst en av matlagningsszonerna på hällen är påslagna.

## Matlagningsszoner

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. Matlagningsszonen med radiant värmeelement.
- B. Matlagningsszonen med en hilite värmeelement.
- C. Restvärme- indikatorlampan:

den motsvarande

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

## Matlagningsszoner 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 matlagningsszonerna 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 matlagningsszonen perfekt.



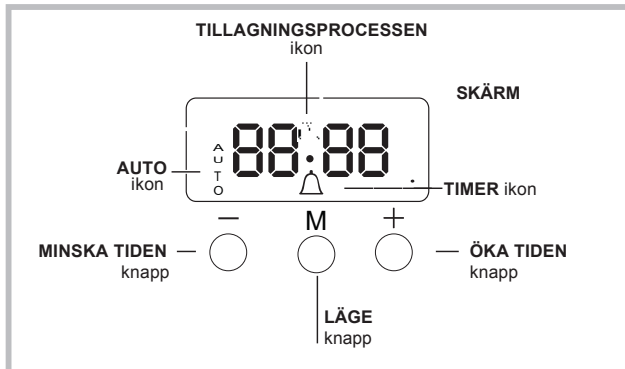
- Använd alltid kastruller med en diameter som är tillräckligt stor för att täcka kokplattan helt, för att använda all den värme som produceras.



- Se alltid till att basen på pannan är helt ren och torr: detta säkerställer att kastruller följer matlagningsszonerna 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 matlagningsszon 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		För stekar
8		
9		
10		För grytor
11		
12		För att steka

# Klocka/Äggklockafunktionen



## Ställa in klockan

Klockan kan ställas in när ugnen är avstängd eller när den startas, om sluttiden för en tillagningscykel inte har programmerats tidigare. Efter att utrusningen har anslutits till huvudströmmen, eller efter ett strömavbrott, kommer 00:00 på SKÄRMEN att blinka.

1. Tryck på "+" och "-" -knappen samtidigt  
Så kommer kolon mellan timmar och minuter blinka
2. Använd knapparna "+" och "-" för att justera tiden; om du trycker och håller inne någon av knapparna kommer skärmen skrolla igenom värdena snabbare och göra det snabbare och enklare att ställa in de önskade värdena.

## Ändra summerfrekvensen

1. Tryck först på "+" och "-" -knappen samtidigt och tryck sedan på knappen för att välja menyn för att ändra summerfrekvens. Medan text tonX syns kan summersignalfrekvensen ändras genom att röra vid "-" upprepade gånger.

## Ställ in äggklockan

Den här funktionen stör inte tillagningen och påverkar inte ugnen, den används endast för att aktivera larmet när den inställda tiden har passerat.

1. Tryck på knappen flera gånger tills dess ikonen och de tre siffrorna på SKÄRMEN börjar blinka.
2. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in den önskade tiden; om du trycker och håller inne någon av knapparna kommer skärmen skrolla igenom värdena snabbare och göra det snabbare och enklare att ställa in de värdena.
3. Vänta i 5 sekunder, om du trycker på knappen en gång till kommer displayen visa tiden när den räknar ned. När denna tid har förflutit kommer summern aktiveras.

## Programmering av tillagning

Ett tillagningsläte måste väljas innan programmering kan utföras.

### Programmering av tillagningstiden

1. Tryck då knappen flera gånger tills ikonen **AUTO** och DÜR-siffrorna på SKÄRMEN börjar att blinka.
2. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in den önskade tiden; om du trycker och håller inne någon av knapparna kommer skärmen skrolla igenom värdena snabbare och göra det snabbare och enklare att ställa in de värdena.
3. Vänta i 5 sekunder, efter det kommer ikonen att visas på displayen **AUTO**.
4. När den inställda tiden har förflutit och ugnen kommer att sluta tillagning hör du ett surrande ljud. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudet.
  - Till exempel: klockan är 9.00 och en tid på 1 timme och 15 minuter är programmerad. Då kommer programmet automatiskt att avslutas 10:15.

### Avbryta ett program

För att avbryta ett program:

- Tryck på knappen tills ikonen motsvarande inställningen du vill avbryta och siffrorna på displayen blinkar. Tryck på "-" tills dess siffrorna 00:00 visas på skärmen.
- Tryck och håll inne knapparna "+" och "-", detta kommer avbryta alla inställningar som tidigare valts, inklusive timerinställningarna.

- 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

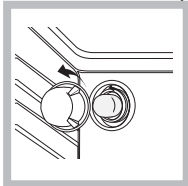
- Det rostfria stålet eller emalj-belagda yttre delarna och gummitätningar kan rengöras med en svamp som har doppats i neutral tvål och ljummet vatten. Använd specialprodukter för borttagning av envisa fläckar. Efter rengöring, tvätta och torka noga. Använd inte skrapande pulver eller korroderande ämnen.
- 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 ugnsglödlampan

1. Efter att du kopplat bort ugnen från elnätet, ta bort



- glaslocket som täcker lampan (se figur).
2. Ta bort glödlampan 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.**

Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass E.

## 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 ståltrådssvamp - 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

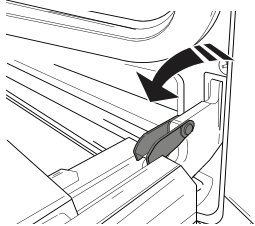
Ha följande information till hands:

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

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

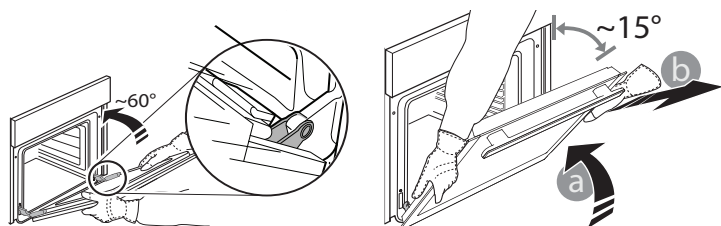
## TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

**1.** För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



**2.** Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

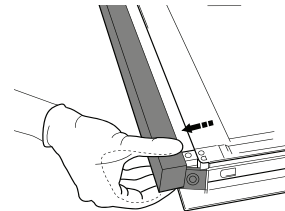
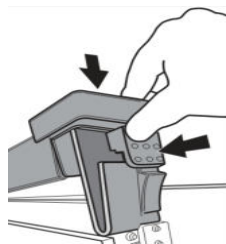
**3.** Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

**4.** Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att sänka dem helt.

**5.** Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

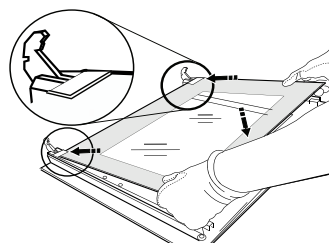
## KLICKA & RENGÖR - RENGÖRING AV GLASET

**1.** Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



**2.** Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.

**3.** När du monterar tillbaka luckans inre glasskiva, sätt in glasskivan korrekt så att texten på panelen inte är omsvängd och kan enkelt läsas.

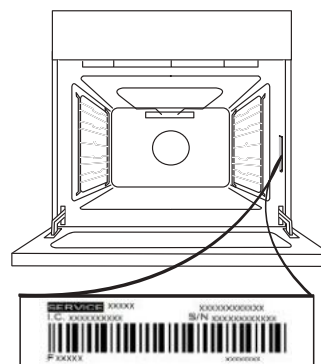


**4.** Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

## KUNDTJÄNST


För att få service, ring numret som anges på garantihäftet som medföljer produkten eller följ instruktionerna som anges på vår webbsida. Förbered dig att uppges:

- En kort beskrivning av problemet.
- Exakt modelltyp för din produkt.
- Servicekoden (numret efter ordet SERVICE på typskylten som sitter på produkten, som ses på insidans kant när ugsluckan är öppen);
- hela din adress;
- Ett kontakttelefonnummer.



Observera: Om reparation krävs, kontakta en auktoriserad serviceverkstad som garanterar användning av originaldelar och korrekt utförd reparation.

Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.

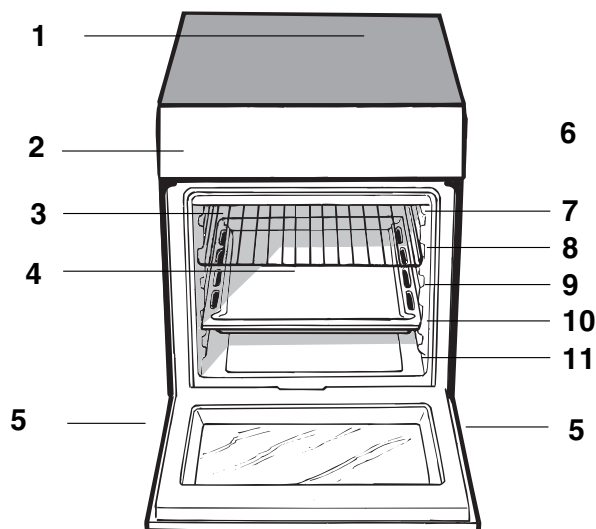
 Produktens fullständiga specifikationer, inklusive energieffektivitetskvoten för denna ugn, kan läsas och laddas ner från vår webbplats [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

# NO

## DAGLIG REFERANSE -VEILEDNING

**!** Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

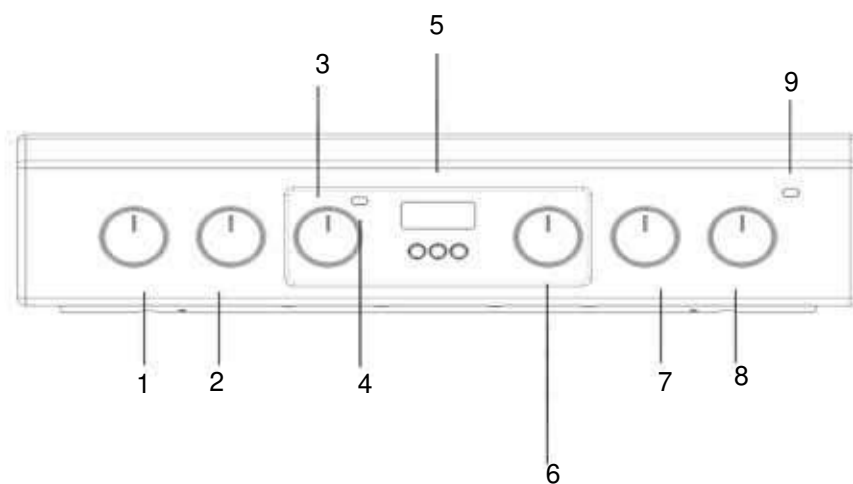
### PRODUKTBESKRIVELSE



Bekrivelse 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

### KONTROLLPANEL





1. Komfyrtopp **BRENNER** betjeningsbrytere
2. Komfyrtopp **BRENNER** betjeningsbrytere
3. **TERMOSTAT** bryter

4. **TERMOSTAT** indikatorlys
5. Elektronisk programmerer av steking
6. **VALG** bryter

7. Komfyrtopp **BRENNER** betjeningsbrytere
8. Komfyrtopp **BRENNER** betjeningsbrytere
9. Kontrolllys til det elektriske skiltet

# Oppstart og bruk

KJENNETEGNSOVERSIKT	
Spenning og frekvens	se dataplate
<b>ENERGIMERKING og ECODESIGN</b>	<p>Energiforbruk for naturlig konveksjon – oppvarmingsmodus: Konveksjonsmodus </p> <p>Erklært energiforbruk for tvunget konveksjonsklasse – oppvarmingsmodus: Baking </p>

## Bruk av ovnen

Den første gangen du bruker apparatet ditt, varm opp den tomme ovnen med døren lukket ved maksimal temperatur i minst en time. Forsikre deg om at rommet er godt ventilert før du skrur av ovnen og åpner ovnsdøren. Apparatet kan avgi en lettere ubehagelig lukt grunnet beskyttende stoffer som har blitt bruk i løpet av produksjonsprosessen som brenner bort.

Før du bruker produktet, må du fjerne all plastikkfilm fra apparatets sider.

1. Velg ønsket stekemodus ved å vri på VALGbryteren.
2. Velg den anbefalte temperaturen for steke modusen eller ønsket temperatur ved å skru på TERMOSTATBRYTER.

En liste over detaljerte stekemoduser og foreslåtte steketemperaturer finner du i den tilhørende tabellen (**se Ovnssteking guidetabell**).

I løpet av steking er det alltid mulig å:

- Endre ønsket stekemodus ved å vri på VALG bryteren.
- Endre temperaturen ved å skru på TERMOSTATBRYTER.
- Stille inn total steketid og avslutningstidspunkt for steking (se under).
- Avslutte steking ved å vri VALG bryteren til "0" posisjonen.

Sett aldri ting rett på bunnen i ovnen. dette hindrer at emaljebelegget ødelegges.

Bruk kun posisjon 1 i ovnen når du steker med roterende stekespidd.


Plasser alltid kokekar på stativ(ene) som er installert(e).

### THERMOSTAT indikatorlys

Når dette lyser, genererer ovnen varme. Det skrur seg av når innsiden av ovnen når den valgte temperaturen. På dette tidspunktet lyser lyset og skrur seg av vekselvis, noe som indikerer at termostaten fungerer og opprettholder temperaturen ved et konstant nivå.

### Ovnslys

Det skrur seg av på ved å vri VALGbryteren til en annen posisjon enn "0". Det lyser så lenge ovnen er i bruk.











Ved å velge  med knotten, skrur lyset på uten at noen av varmelementene aktiveres.

### Nedre rom

Det er et rom under ovnen som kan bli brukt til å oppbevare ovnstilbehør eller dype tallerkener

Den indre overflaten i rommet (hvor dette finnes) kan bli varm.

Ikke plasser brennbare materialer i det nedre ovnsrommet.

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>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>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>OVNTOPP-MODUS</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>DOBBEL GRILL-MODUS</b>	Det øverste varmeelementet og grillspydet aktiveres. Denne modusen gir en større grillinnstilling og har en innovativ design som forbedrer stekeeffektiviteten med 50 % og eliminerer de kjøligere hjørneområdene. Bruk denne grillmodusen for å oppnå en ensartet bruning øverst på maten.
	<b>VIFTEASSISTERT DOBBEL GRILL-MODUS</b>	Det øvre varmeelementet og stekvender aktiveres og viften begynner. Denne kombinasjon av funksjoner øker effektiviteten av den ensrettede varmestrålingen fra varmeelementene ved tvungen sirkulasjon av luft i ovnen. Dette hindrer at mat brenner på toppen ved å la varmen trenge inn i maten mer effektivt. Det er derfor en ideell metode for å tilberede mat raskt under grillen eller for å grille store kjøttstykker uten å måtte bruke stekvender. Stekemodusene GRILL, DOBBEL GRILL og VIFTEASSISTERT DOBBEL GRILL må utføres mens ovnsdøren er lukket. Ved å bruke stekemodusene GRILL og DOBBEL GRILL, plasser risten i stilling 5 og dryppskålen i stilling 1 for å samle stekerester (fett). Ved å bruke stekemodusen VIFTEASSISTERT DOBBEL GRILL, plasser risten i stilling 2 eller 3 og dryppskålen i stilling 1 for å samle stekerester.
	<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>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
	<b>RASK FORVARMING</b>	For å forvarme ovnen raskt. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen, velg deretter stekemodusen du ønsker.



## Praktiske steketips

I GRILL stekemodus, plasser dryppannen i posisjon 1 for å samle opp stekerestene (fett og/eller smør).

### GRILL

- Sett inn stativet i posisjon 3 eller 4. Sett maten på midten av stativet.
- Vi anbefaler at effektnivået er stilt inn på maksimum. Toppvarme elementet reguleres av en termostat og kan ikke alltid fungere konstant.

### PIZZA


- Bruk en lett pizzaform i aluminium. Plasser den på stativet.  
For en sprø skorpe må du ikke bruke dryppanne, da denne hindrer at skorpen dannes ved å forlenge den totale steketiden.
- Dersom pizzaen har mye topping, anbefaler vi å legge mozzarella på toppen av pizzaen midtveis i stekeprosessen.

## 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 ovnsrommet 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!

## 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:

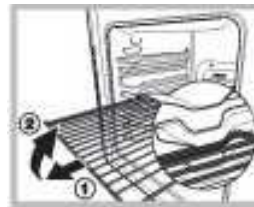
- Stilling 1 og 5 ikke brukes. Dette er fordi overdreven direkte varme kan brenne temperaturfølsomme matvarer.
- Stillingene 2 og 4 brukes, og at mat som krever mer varme er plassert på risten i stilling 2.
- Ved tilberedning av mat som krever ulike steketider og temperaturer, må du velge temperatur 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.



**ADVARSEL!** Ovnen er utstyrt med et stoppesystem for å ta ut stativ og hindrer dem fra å komme ut av ovnen.(1)

Som vist på tegningen, for å ta dem fullstendig ut, må du bare løfte opp stativet, holde i den fremre delen og dra (2).

## Ovnssteking guidetabell

OPPSKRIFT	TILBEREDNINGS-FUNKSJON	NIVÅ FOR TILBEREDNING (nedenfra)	TEMPERATUR (°C)	TID (min)
Sukkerbrød	Termisk	2	160 - 190	30 - 60
	Konveksjon	2-4	160 - 180	30 - 55
Kaker med fyll (ostekaker, strudel, fruktterter)	Termisk	3	180 - 200	50 - 100
	Konveksjon	2-4	160 - 190	40 - 90
Kjeks	Termisk	3	160 - 180	20 - 45
	Konveksjon	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Småkaker	Termisk	3	160 - 180	20 - 45
	Konveksjon	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Termisk	3	230 - 250	10 - 25
	Konveksjon	2-4	190 - 210	15 - 30
Pølser/ Pork ribs/ Hamburger	Steke	4	MAKS	15 - 30
Quiche Lorraine	Termisk	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Konveksjon	2-4	170 - 190	60 - 80
Ristet brød	Steke	5	MAKS	Forvarming 5' Koking 2.5'
Lasagne	Termisk	2	170 - 190	40 - 60
Kylling	Termisk	2	200 - 230	50 - 90
	Turbogrill	3	200 - 220	55 - 70
Okse	Termisk	2	190 - 200	70 - 110
	Konveksjon	2	180 - 190	80 - 120
Kalv	Termisk	2	190 - 200	70 - 110
	Konveksjon	2	180 - 190	80 - 120
Fisk	Termisk	2	170 - 190	30 - 50
	Steke	4	200	20 - 30
Stuede grønnsaker	Konveksjon	2	180 - 200	50 - 70

# Bruk av keramisk komfyrtopp

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 brukstimene 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.

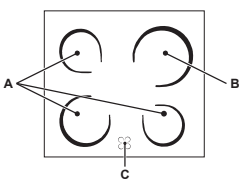
For å slå den av igjen, dreier du knotten mot klokken til den er i stillingen "0".

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 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.



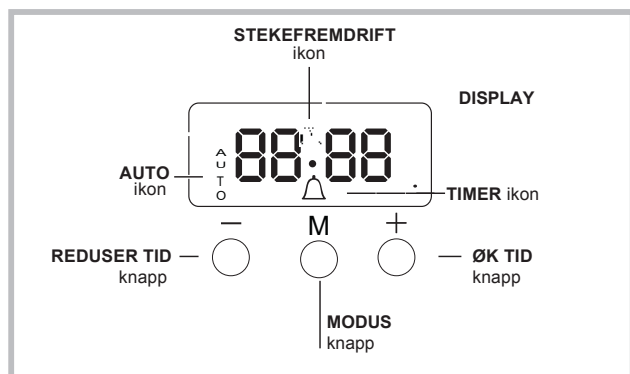
- Bruk alltid kokekar med en diameter som er stor nok til å dekke stekeplaten fullt ut, for å kunne bruke all varmen som produseres.



- 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, kyllingter, 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 (gjennomsteke)	
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

# Bruk av klokke/stoppeklokke




## Stille inn klokken

Klokken kan stilles inn når ovnen er slått av eller på, forutsatt at sluttiden er programmert tidligere. Etter at apparatet er koblet til strømmettet, eller etter et strømbrudd, vil sifrene 00:00 begynne å blinke på DISPLAYET



1. Trykk på knappene "+" og "-" samtidig. Kolonnen mellom timene og minuttene blinker.
2. Bruk knappene "+" og "-" for å justere tiden. Hvis du trykker og holder disse knappene, vil displayet bli gjennom verdiene raskere, noe som gjør det raskere og enklere å angi ønsket verdi.

## Endre hyppigheten på alarmsummer

1. Trykk først knappene "+" og "-" samtidig, og trykk deretter på knappen  for å velge menyen for å endre hyppigheten på alarmsummeren. Når teksten tonX er synlig, kan du endre hyppigheten på alarmsummeren ved å trykke på "-" gjentatte ganger.

## Stille inn stoppeklokken


Denne funksjonen avbryter ikke matlagingen og påvirker ikke ovnen. Den brukes rett og slett til å aktivere alarmsummeren når den innstilte tiden er utløpt.

1. Trykk på knappen  flere ganger til ikonet  og DUR-sifrene på DISPLAYET begynner å blinke.
2. Bruk knappene "+" og "-" for å stille inn ønsket tid. Hvis du trykker og holder disse knappene, vil displayet bli gjennom verdiene raskere, noe som gjør det raskere og enklere å angi verdien.
3. Vent i 5 sekunder. Hvis du trykker på knappen én gang, vil displayet vise tiden mens den telles ned. Når denne perioden er utløpt, vil alarmsummeren bli aktivert.

## Programmering steking


En stekemodus må velges før programmering kan finne sted.

### Programmere steketiden

1. Trykk på knappen  flere ganger til ikonet **AUTO** og DUR-sifrene på DISPLAYET begynner å blinke.
2. Bruk knappene "+" og "-" for å stille inn ønsket varighet. Hvis du trykker og holder disse knappene, vil displayet bli gjennom verdiene raskere, noe som gjør det raskere og enklere å angi verdien.
3. Vent i 5 sekunder, etter det vil ikonet bli synlig på displayet **AUTO**.
4. Når den innstilte tiden er utløpt og ovnen stopper steking, vil du høre alarmsummer. Trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
  - For eksempel: Klokken er 09.00 og en tid på 1 time og 15 minutter er programmert. Programmet vil stoppe automatisk kl. 10.15.

### Avbryte et program

For å avbryte et program:

- Trykk på knappen  til ikonet som tilsvarer innstillingen du ønsker å avbryte og sifrene i displayet blinker. Trykk på knappen "-" til sifrene 00:00 vises på displayet.
- Trykk og hold inne knappene "+" og "-". Dette vil avbryte alle innstillingene som er blitt valgt tidligere, inkludert tidsinnstillinger.

# Stell og vedlikehold

- 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

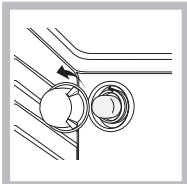
- De ytre delene belagt med rustfritt stål eller emalje og gummipakninger kan rengjøres med en svamp som er fuktet i lunkent vann og nøytral såpe. Bruk spesialiserte produkter for fjerning av vanskelige flekker. Skyll og tørk grundig etter rengjøring. Ikke bruk slipende pulvere eller etsende stoffer.
- 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 metallskrapere 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 uk ovnslampen som/for omgivelseslys.**

Dette produktet har en lyskilde i energieffektivitetsklasse E.

## Rengjøring av keramisk komfyrtopp i glass

Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler (for eksempel produkter i spraybokser for rengjøring av griller og ovner), flekkjernere , 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 glasskeramikkflater – 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 Barberbladskrapere	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

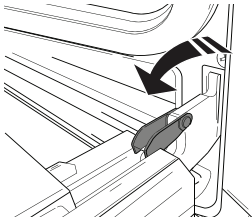
Ha følgende informasjon tilgjengelig:

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

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

## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

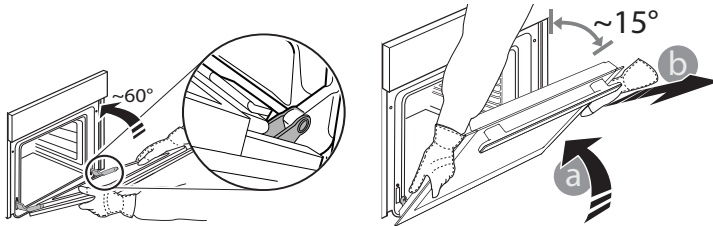
**1.** For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



**2.** Lukk døren så mye du kan.

Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

**3.** Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

**4.** Senk døren og deretter åpne den helt.

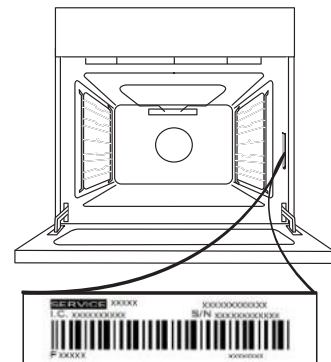
Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.

**5.** Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

## ETTERSALGSSERVICE

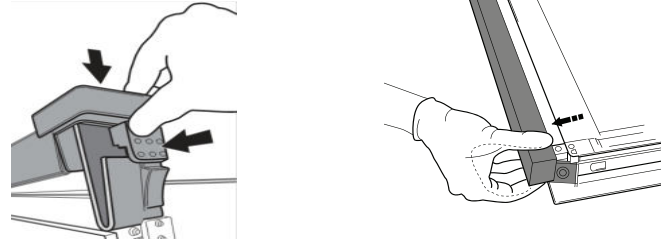
For å motta assistanse, ring nummeret som er oppgitt i garantiheftet som følger sammen med produktet eller følg instruksjonene på vår hjemmeside. Vær forberedt på å legge frem:

- En kort beskrivelse av problemet.
- den nøyaktige modelltypen av produktet.
- assistansekode (nummeret etter ordet SERVICE på typeskiltet som er festet på produktet, som kan ses på den indre kanten når ovnsdøren er åpen);
- din fulle adresse;
- et kontakttelefonnummer.



## KLIKK & GJØR REN - RENGJØRING AV GLASS

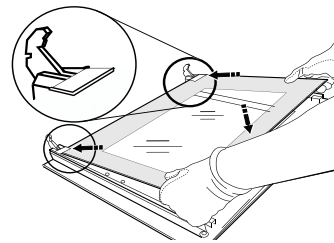
**1.** Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket nedover, trykker du samtidig de to klemmene og fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.




**2.** Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.

**3.** Når du monterer det indre

dørglasset på nytt, plasser glasspanelet på riktig måte slik at skriften som står skrevet på panelet ikke er opp ned og kan lett leses av.



**4.** Sett på plass den øvre kanten: et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.

 En fullstendig produktspesifikasjon, herunder verdier for energieffektivitet for denne ovnen, kan lastes ned fra vår hjemmeside [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

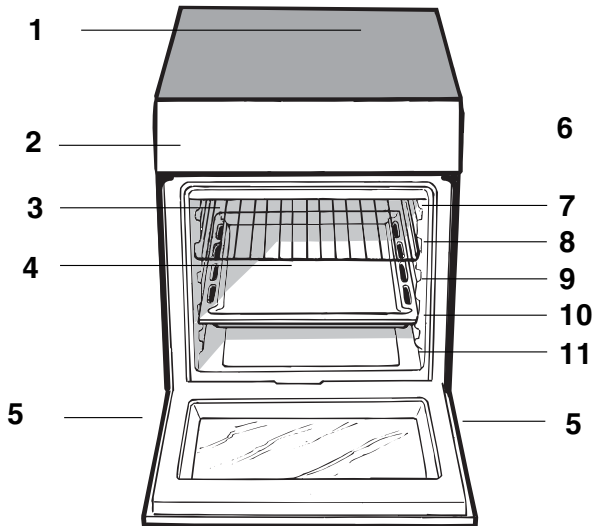
# PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE

## - OPAS



Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS

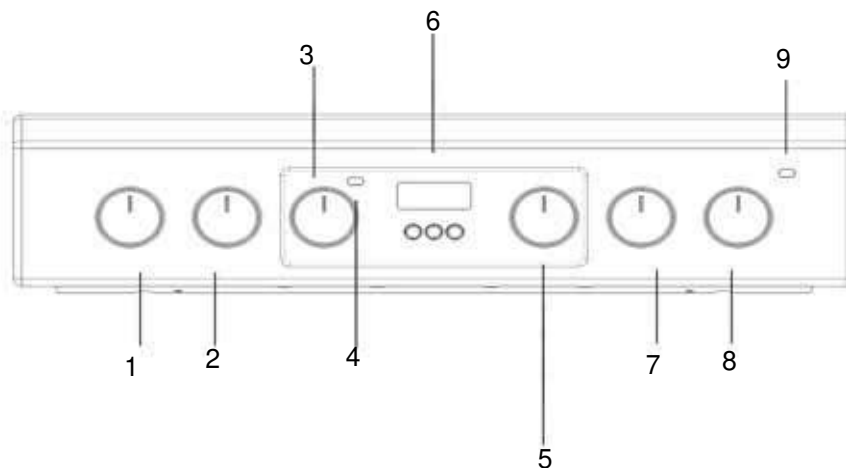


### Yleiskuva

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

## KÄYTTÖPANEELI





1. Liesitason **LEVYJEN** valitsimet
2. Liesitason **LEVYJEN** valitsimet
3. **TERMOSTAATIN** valitsin

4. **TERMOSTAATIN** merkkivalo
5. **VALITSIMEN** nappi
6. Kypsennyksen elektroninen ohjelmointi

7. Liesitason **LEVYJEN** valitsimet
8. Liesitason **LEVYJEN** valitsimet
9. Sähkölevyn valvontavallo

# Käynnistys ja käyttö

OMINAISUUDET	
Jännite ja taajuus	ks. tietokilpi
<b>ENERGIAMERKKI ja EKOMUOTOILU</b>	<p>Energiankulutus luonnollisella kiertoilmaalla – lämmitystapa: Kiertoilma </p> <p>Ilmoitettu energiankulutus pakotetulla kiertoilmaalla - lämmitystapa: Paahtaminen </p>

## Uunin käyttö

Lämmitä uuni ensimmäisellä käyttökerralla tyhjänä luukun ollessa suljettuna maksimilämpötilaan ja anna sen toimia vähintään puolen tunnin ajan. Varmista huoneen ilmanvaihto ennen uunin sammuttamista ja uunin luukun avaamista. Uunista saattaa lähteä lievä epämiellyttävä tuoksu, joka johtuu valmistusvaiheessa käytettyjen suoja-aineiden palamisesta.

Poista tuotteen sivusta kaikki muovikalvot ennen sen käyttöä.

1. Valitse haluamasi kypsennysohjelma VALITSIMELLA.
2. Valitse kypsennysohjelman suositeltu lämpötila tai haluamasi lämpötila kääntämällä LÄMPÖTILAN VALITSINTA.

Luettelo kypsennysohjelmista ja suositelluista lämpötiloista löytyy asianomaisesta taulukosta (**ks. Uunin kypsennystaulukko**).

Kypsennyksen aikana on aina mahdollista:

- muuttaa kypsennysohjelmaa kääntämällä VALITSINTA.
- muuttaa lämpötilaa kääntämällä LÄMPÖTILAN VALITSINTA.
- asettaa kokonaiskypsennysaika ja kypsennyksen päättymisaika (ks. alla).
- keskeyttää kypsennys kääntämällä VALITSIN 0-asentoon.

Älä koskaan aseta esineitä suoraan uunin pohjalle.

Se aiheuttaa emalipinnan vahingoittumisen.

Käytä vain 1-asentoa, kun kypsennät ruokia vartaalla.

Aseta keittoastiat aina ritilöiden päälle.

### TERMOSTAATIN merkkivalo

Merkkivalon palaessa uuni lämpenee. Merkkivalo sammuu, kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan. Tässä vaiheessa merkkivalo vilkkuu ilmoittaen, että termostaatti toimii ja pitää lämpötilan tasaisena.

### Uunin valo

Valo syttyy kääntämällä VALITSINTA johonkin muuhun asentoon kuin 0. Valo palaa koko ajan uunin ollessa

toiminnassa. Valitsemalla  valo syttyy, mutta lämmitysvastukset eivät kytkeydy päälle.











### Uunin alla oleva säilytystila

Uunin alla olevassa säilytystilassa voidaan säilyttää uunin lisävarusteita tai syviä astioita.

(Mahdollisen) säilytystilan sisäpinnat saattavat kuumentua.

Älä säilytä uunin alla olevassa säilytystilassa palavia materiaaleja.



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>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>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>UUNIN YLÄVASTUSTILA</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>KAKSINKERTAINEN GRILLAUSTILA</b>	Ylempi lämpövastus sekä paistivarras kytkeytyvät päälle. Uuni tukee tehokkaampaa grillaustilaa ja sen innovatiivinen muotoilu parantaa kypsennystehoa 50% sekä eliminoi viileämmät alueet uunin kulmissa. Käytä tätä grillaustilaa saavuttaaksesi ruoan tasaisen ruskistumisen pinnalta.
	<b>KAKSINKERTAINEN GRILLAUSTILA YHDESSÄ AUTOMAATTISEN PUHALTIMEN KANSSA</b>	Ylempi lämpövastus ja varras kytkeytyvät päälle ja puhallin alkaa toimia. Tämä ominaisuusyhdistelmä lisää lämpövastusten yksisuuntaisen lämpösäteilyn tehoa kierrättämällä ilmaa uunin sisällä. Tämä estää ruokia palamasta pinnalta auttaen lämpöä tunkeutumaan paremmin elintarvikkeiden sisään: se on siis ihanteellinen tapa kypsentää ruokaa nopeasti grillissä tai suurien lihanpalojen grillaamiseen ilman käsikäyttöistä varrasta. GRILLI, KAKSINKERTAINEN GRILLI sekä KAKSINKERTAINEN GRILLAUSTILA YHDESSÄ AUTOMAATTISEN PUHALTIMEN KANSSA tiloja tulee käyttää luukun ollessa suljettuna. Käyttäessäsi GRILLAUSTILAA ja KAKSINKERTAISTA GRILLAUSTILAA, aseta ritilä tasolle 5 ja rasvapelti tasolle 1 keräämään kypsennyksen aikana tihkuvat nesteet (rasvan ja/tai ihran). Käyttäessäsi KAKSINKERTAISTA GRILLAUSTILAA YHDESSÄ AUTOMAATTISEN PUHALTIMEN KANSSA, aseta ritilä tasolle 2 tai 3 ja rasvapelti tasolle 1 keräämään kypsennyksen aikana tihkuvat nesteet.
	<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 JA KIERTOILMA</b>	Alimmainen lämmitysvastus sekä puhallin kytkeytyvät päälle, mahdollistaen lämmön jakautumisen uunissa tasaisesti. Tämä yhdistelmä on hyödyllinen kasvien ja kalojen kevyeen kypsentämiseen.
	<b>NOPEA ESIKUUMENNUS</b>	Uunin nopea esikuumennus. Odota esikuumennuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin, valitse sitten haluttu kypsennystoiminto.

## Kypsennysohjeita

Aseta uunipannu GRILLI-kypsennysohjelmassa 1-asentoon ruoanjäänteiden (rasva) keräämiseksi.

### GRILLI



- Aseta ritilä 3- tai 4-asentoon. Aseta ruoka ritilän keskelle.
- Tehotaso kannattaa asettaa maksimiteholle. Ylempää lämmitysvastusta säätelee termostaatti, eikä se välttämättä toimi jatkuvasti.

### PITSA

- Käytä kevyttä alumiinipitsapeltiä. Aseta pelti ritilälle. Jos haluat pohjasta rapean, älä käytä uunipannua, sillä se estää rapean pinnan muodostumisen pidentämällä kokonaiskypsennysaikaa.
- Jos pitsassa on paljon täytteitä, suosittelemme lisäämään mozzarellajuuston kypsennyksen puolivälissä.

## Uunin höyrypuhdistus


Tätä puhdistusmenetelmää suositellaan käytettäväksi erityisesti erittäin rasvaisten (paahdettujen) lihojen kypsentämisen jälkeen. Tätä puhdistusmenetelmää käyttäen lian irrottaminen uunin seinistä helpottuu uunin sisällä muodostuvan höyryn avulla helpompaa puhdistamista varten. Tärkeää! Ennen kuin aloitat höyrypuhdistuksen: - 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 höyrypuhdistus 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!

## Useiden tasojen käyttäminen samanaikaisesti

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

ainoa tila joka sopii tämän kaltaiseen kypsentämiseen. 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 ritilälle tasolle 4. Ota pois ruoat jotka vaativat lyhemmän kypsennysajan ensin.
- Kypsentaessasi pizzoja useilla ritilöillä 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 alimmäiseksi ja ritilä ylimmäiseksi.



**VAROITUS!** Uunissa on pysäytysjärjestelmä, joka mahdollistaa ritilöiden vetämisen uunista ilman, että ne putoavat. (1) Kuten kuvassa on esitetty, nosta ja vedä ritilää pitäen kiinni sen etuosasta (2).

# Uunin kypsennystaulukko

RESEPTI	KYPSENNYSTOIMINTO	KANNATINTASO (alhaalta)	LÄMPÖTILA (°C)	AIKA (min)
Sokerikakku	Lämpö	2	160 - 190	30 - 60
	Konvektio	2-4	160 - 180	30 - 55
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, hedelmäkakku)	Lämpö	3	180 - 200	50 - 100
	Konvektio	2-4	160 - 190	40 - 90
Pikkuleivät	Lämpö	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektio	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Pienet kakut	Lämpö	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektio	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Lämpö	3	230 - 250	10-25
	Konvektio	2-4	190 - 210	15 - 30
Makkarat / sian kylkiluut / jauhelihapihvit	Paahtaminen	4	MAKS.	15 - 30
Kinkku- juustopiiras	Lämpö	3	180 - 200	50 - 70
Kinkku- juustopiiras	Konvektio	2-4	170 - 190	60 - 80
Paahtoleipä	Paahtaminen	5	MAKS.	Esikuumennus 5' Kypsennys 2.5'
Lasagne	Lämpö	2	170 - 190	40 - 60
Kana	Lämpö	2	200 - 230	50 - 90
	Turbopaahtaminen	3	200 - 220	55 - 70
Naudanliha	Lämpö	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektio	2	180 - 190	80 - 120
Vasikka	Lämpö	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektio	2	180 - 190	80 - 120
Kala	Lämpö	2	170 - 190	30 - 50
	Paahtaminen	4	200	20 - 30
Täytetyt vihannekset	Konvektio	2	180 - 200	50 - 70

# 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.

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.

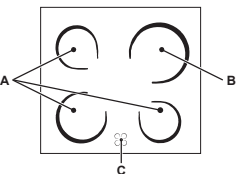
## Keittoalueet

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.

## Keittoalueet jossa Hi-Lite lämpövastus

Nämä keittoalueet tuottavat lämpöä niiden sisältämien Hi-Lite lamppujen 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.

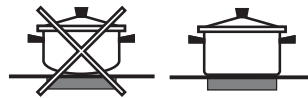
Hi-Lite lamput säteilevät paljon lämpöä ja syttyvät heti kun ne on kytketty päälle, tarjoten seuraavia käytännöllisiä etuja:

- 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



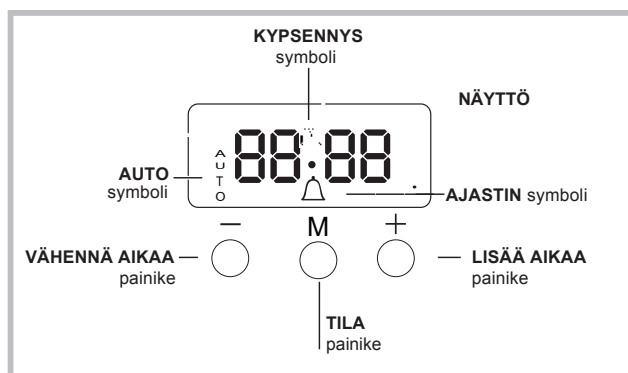
- Käytä aina pannuja joiden halkaisija on tarpeeksi suuri peittäääkseen lämpölevyn kokonaan, käyttääksesi kaiken saatavilla olevan lämmön hyväksesi.



- 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 kypsentämiseen	Voin tai suklaan sulattamiseen
2	Perunoiden keittämiseen (höyrystämiseen), keitoille, kik-herneille, pavuille	Nesteiden uudelleenlämmittämiseen
3	Suurten ruokamäärien kypsentämisen jatkamiseen, kasviskeitoille	
4	Paahtamiseen ("medium")	Kastikkeille (mukaanlukien kermakastikkeet)
5	Paahtamiseen ("well done")	
6	Ruskistamiseen tai kiehauttamiseen	Kypsentämiseen kiehumispisteessä
7		
8		Paisteille
9		
10		Muhennoksiin
11		
12		Paistamiseen

# Kellon/hälytyksen asettaminen



## Ajan asettaminen

Aika voidaan asettaa uunin ollessa kytketty pois päältä tai päällä, kunhan siihen ei ole ohjelmoitu päättymisaikaa aikaisemmin. Kun laite on kytketty verkkovirtaan, tai sähkökatkon jälkeen, numerot 00:00 alkavat vilkkua RUUDUSSA

1. Paina "+" ja "-" painikkeita samanaikaisesti Kaksoispiste tuntien ja minuuttien välillä alkaa vilkkua
2. Käytä "+" ja "-" painikkeita asettaaksesi ajan; jos painat ja pidät pohjassa jompaa kumpaa painiketta, näyttöruutun luvut vaihtuvat nopeammin mikä nopeuttaa ja helpottaa arvon asettamista.

## Hälytyksen taajuuden muuttaminen

1. Paina ensin "+" ja "-" painikkeita samanaikaisesti ja sitten M painiketta valitaksesi äänimerkin taajuuden muuttamisvalikon. Kun teksti tonX näytetään näyttöruudussa voit vaihtaa äänimerkin taajuutta painamalla "-" painiketta toistuvasti.

## Aikahälytyksen asettaminen

Tämä toiminto ei keskeytä kypsentämistä eikä vaikuta uunin toimintaan, sitä käytetään ainoastaan hälytyksen asettamiseen valitun ajan kuluttua.

1. Paina M painiketta useita kertoja kunnes symboli ja kolme numeroa näyttöruudussa alkavat vilkkua
2. Käytä "+" ja "-" painikkeita asettaaksesi haluamasi keston; jos painat ja pidät pohjassa jompaa kumpaa painiketta, näyttöruutun luvut vaihtuvat nopeammin mikä nopeuttaa ja helpottaa arvon asettamista.
3. Odota 5 sekuntia, jos painat painiketta vielä kerran näyttöruutu esittää ajan laskentaruudun Kun aika on kulunut hälytys alkaa soimaan

## Kypsennyksen ohjelmoiminen

Kypsennystila tulee valita ennen kypsennyksen ohjelmoimista.

### Kypsennysajan ohjelmoiminen

1. Paina M painiketta useita kertoja kunnes **AUTO** sekä DUR kirjaimet RUUDUSSA alkavat vilkkua
2. Käytä "+" ja "-" painikkeita asettaaksesi haluamasi keston; jos painat ja pidät pohjassa jompaa kumpaa painiketta, näyttöruutun luvut vaihtuvat nopeammin mikä nopeuttaa ja helpottaa arvon asettamista.
3. Odota 5 sekuntia, jonka jälkeen symboli ilmestyy näyttöruutuun **AUTO**.
4. Kun asetettu aika on kulunut ja uuni pysähtynyt kuulet äänimerkin. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

- Esimerkiksi: kello on 9:00 a.m. ja olet asettanut ajaksi 1 tuntia ja 15 minuuttia. Ohjelma pysähtyy automaattisesti 10:15 a.m.

### Ohjelman peruuttaminen

Peruuttaaksesi ohjelman:

- Paina M painiketta kunnes symboli joka vastaa asetusta jonka haluat peruuttaa ja näyttöruudun numerot vilkkuvat. Paina "-" painiketta kunnes numerot 00:00 ilmestyvät ruutuun.
- Paina ja pidä pohjassa "+" ja "-" painikkeita; tämä peruuttaa kaikki aiemmin valitut asetukset, mukaan lukien ajastinasetukset.

# FI 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. Säästääkseen 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

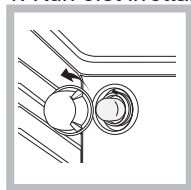
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut tai emalilla päällystetyt ulkoiset osat ja kumiset tiivisteet voidaan puhdistaa käyttäen sientä joka on upotettu kädenlämpöiseen veteen ja neutraaliin puhdistusaineeseen. Käytä erikoistuotteita pinttyneiden tahrojen irrottamiseen. Puhdistuksen jälkeen, huuhtelee 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 karkeita 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 ohjauspaneelista 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 lampua suojaava lasikansi (katso kuva).
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 lampua ympäristön valaisemiseen. Tämä tuote sisältää energiateholuokan E valolähteen.

## 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 tarkoitetulla 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 teräsvilliasientä - 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	Apteekeista, 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

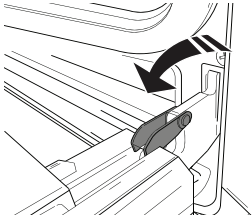
Merkitse seuraavat tiedot muistiin:

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

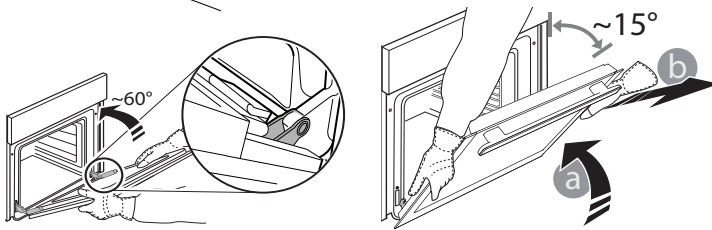
Nämä tiedot löytyvät laitteessa olevasta arvokilvestä ja/tai pakkauksesta.

## LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

**1.** Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



**2.** Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.

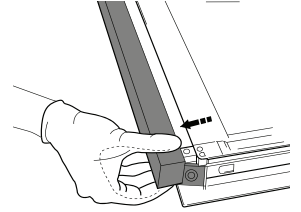
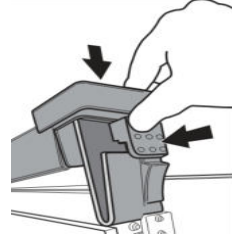
**3.** Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

**4.** Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.

**5.** Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet:

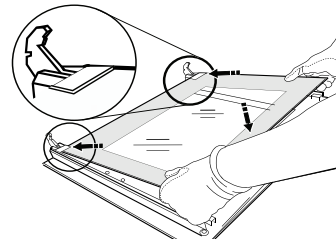
## NAPSAUTA JA PUHDISTA - LASIN PUHDISTAMINEN

**1.** Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



**2.** Nosta sisälasia siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

**3.** Kun kiinnität luukun sisälasia paikoilleen, aseta lasilevy niin, että levyyn kirjoitettu teksti on oikein päin ja se on helppo lukea.

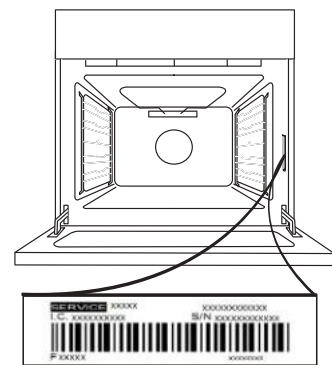


**4.** Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.

## HUOLTOPALVELU

Jos tarvitset palvelua, soita tuotteen mukana toimitetussa takuuvihkosessa ilmoitettuun numeroon tai seuraa sivustollamme annettuja ohjeita. Ole valmis antamaan seuraavat tiedot:

- lyhyt kuvaus ongelmasta
- tuotteen tyyppi ja tarkka malli
- huoltokoodi (tämä numero sijaitsee sanan SERVICE jälkeen arvokilvessä, joka on kiinnitetty tuotteeseen ja joka näkyy vasemmassa sisäreunassa uunin luukun ollessa avoinna)
- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumero, johon voidaan ottaa yhteyttä.



Huomaa: Jos laitteen korjaus on tarpeen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka taatusti käyttää alkuperäisiä varaosia ja suorittaa korjaukset oikein.

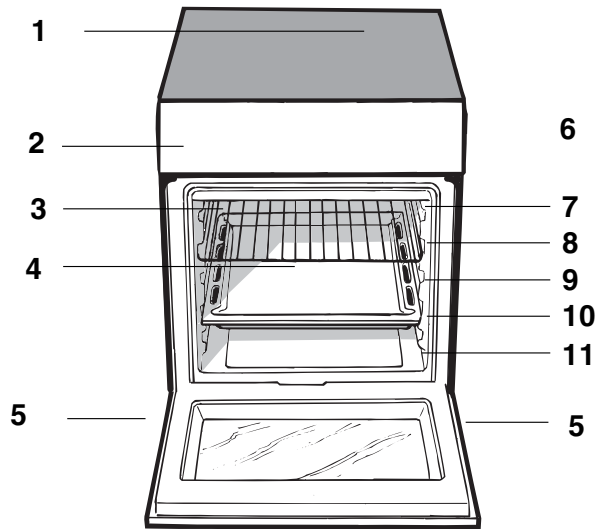
Katso takuuta koskevat lisätiedot mukana toimitetusta takuuvihkosesta.

Voit tutustua tuotteen teknisiin tietoihin mukaan lukien tämän uunin energiatehokkuusluokituksiin sekä ladata ne verkkosivuiltamme [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com).

# DA DAGLIG BRUGERVEJLEDNING

**!** Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

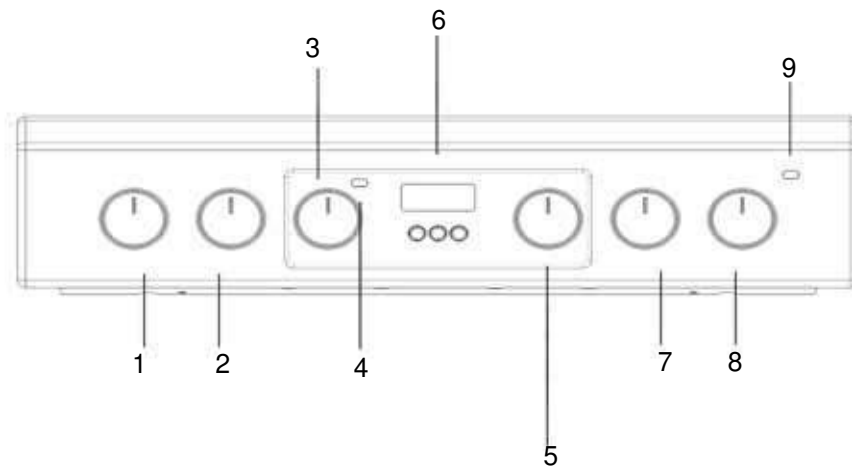
## PRODUKTBEKRIVELSE



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

## BETJENINGSPANEL



1. Kogesektion **BLUS**  
betjeningsknapper

2. Kogesektion **BLUS**  
betjeningsknapper

3. **TERMOSTAT**  
drejeknap

4. **TERMOSTAT**  
kontrollampe

5. **VÆLGER**  
drejeknap

6. Elektronisk programmering af tilberedningen

7. Kogesektion **BLUS**  
betjeningsknapper

8. Kogesektion **BLUS**  
betjeningsknapper

9. Kontrollampe til den elektriske plade



# Opstart og brug

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 varmelementerne 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).

### SPECIFIKATIONSTABEL

Spænding og frekvens	se dataskiltet
<b>ENERGIMÆRKE og MILJØVENLIGT DESIGN</b>	Energiforbrug til Naturlig konvektion – opvarmningstilstand:  Konvektion; konvektion – opvarmningstilstand: Erklæret energiforbrug til klassen Tvunget  Bagning 

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 hylde samtidigt.
	<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>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>OVERVARME</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>BARBECUE-GRILL-PROGRAM</b>	Det øverste varmeelement og drejeindretningen vil blive aktiveret. Det giver en højere grill-indstilling og har et innovativt design, der forbedrer tilberedningens effektivitet med 50%, og eliminerer de køligere hjørneområder. Brug denne grilltilstand for at opnå en ensartet bruning på toppen af fødevarer.
	<b>VENTILATOR DOBBELT GRILL-TILSTAND (VARMLUFT-GRILL)</b>	Det øverste varmeelement aktiveres og grillrotoren aktiveres og ventilatoren begynder at køre. Denne kombination af funktioner øger effektiviteten af den ensrettede varmestråling fra varmeelementerne gennem forceret luftcirkulation i ovnen. Dette forhindrer fødevarer i at brænde ovenpå ved at få varmen til at trænge ind i fødevarerne mere effektivt; det er derfor en ideel måde at lave mad hurtigt under grillen eller til at grille store stykker kød, uden at skulle bruge turnspit. GRILL, DOBBELT GRILL og VENTILERET DOBBELT GRILL tilberedningstilstande skal udføres med ovndøren lukket. Ved brug af GRILL og DOBBELT GRILL-tilberedningsprogrammer, sættes pladen i position 5 og bradepanden i position 1 til opsamling af madrester (fedt). Ved brug af VENTILERET DOBBELT-GRILL VARMLUFTSGRILL sættes pladen i position 2 eller 3 og bradepanden i position 1 til opsamling af rester (fedt).
	<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 cremedesserter, 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-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
	<b>HURTIG FORVARMNING</b>	Til hurtig forvarmning af ovnen. Afvent forvarmningens afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen, og vælg herefter den ønskede tilberedningsfunktion.

## 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.

## 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. holde den i ovnen i 15 min;
4. sluk for ovnen
5. Når ovnen er kølet ned, kan du åbne døren til at fuldføre 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!

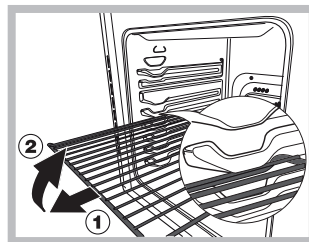
## Madlavning på flere hylder samtidig

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.



**ADVARSEL!** Ovn 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).

## TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	TILBEREDNINGS-FUNKTION	TILBEREDNINGSRIBBE (fra bunden)	TEMPERATUR (°C)	TID (min)
Sandkage	Varme	2	160 - 190	30 - 60
	Varmluft	2-4	160 - 180	30 - 55
Fyldte kager (ostekage, strudel, frugttærte)	Varme	3	180 - 200	50 - 100
	Varmluft	2-4	160 - 190	40 - 90
Småkager	Varme	3	160 - 180	20 - 45
	Varmluft	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Mindre kager	Varme	3	160 - 180	20 - 45
	Varmluft	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Varme	3	230 - 250	10-25
	Varmluft	2-4	190 - 210	15 - 30
Pølser/ Revelsben/ Hamburger	Stegning	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Varme	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Varmluft	2-4	170 - 190	60 - 80
Toast	Stegning	5	MAX	Forvarme 5' Tilberedning 2.5'
Lasagne	Varme	2	170 - 190	40 - 60
Kylling	Varme	2	200 - 230	50 - 90
	Turbostegning	3	200 - 220	55 - 70
Oksekød	Varme	2	190 - 200	70 - 110
	Varmluft	2	180 - 190	80 - 120
Kalvekød	Varme	2	190 - 200	70 - 110
	Varmluft	2	180 - 190	80 - 120
Fisk	Varme	2	170 - 190	30 - 50
	Stegning	4	200	20 - 30
Fyldte grønsager	Varmluft	2	180 - 200	50 - 70

# Brug af glaskeramisk kogeplade

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.

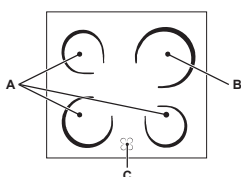
For at slukke det igen, drej knappen mod uret, indtil den er i position "0".

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 varmefordeling 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 at 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.

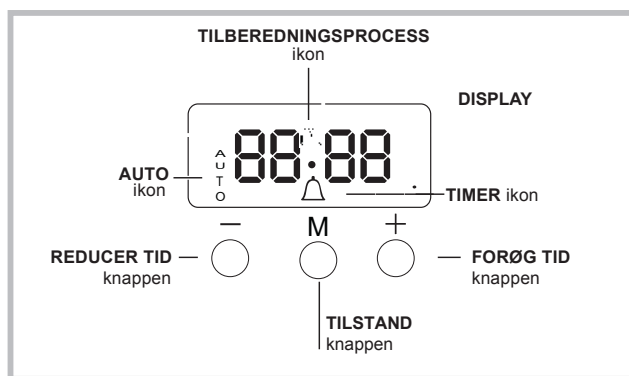


- Brug altid gryder med en diameter, der er stor nok til at dække kogepladen helt, for at bruge al den producerede varme.



- 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



### Indstilling af uret

Uret kan indstilles, når ovnen er slukket, eller når den er tændt, forudsat at et sluttidspunkt for et madlavningsprogram ikke er programmeret tidligere. Efter at apparatet er tilsluttet lysnettet, eller efter en strømafbrydelse, vil 00:00 cifre på displayet begynde at blinke


1. Tryk på "+" og "-" - knappen samtidigt  
Så blinker kolonet mellem timer og minutter
2. Brug "+" og "-" knapperne for at justere tiden; hvis du holder en af knapperne nede, vil displayet rulle gennem værdierne hurtigere, hvilket gør det hurtigere og nemmere at indstille den ønskede værdi.

### Ændring af brummerfrekvens

1. Tryk først "+" og "-" knappen samtidigt og derefter knappen for valg af menuen for skift af brummerfrekvens. Når teksten tonX er synlig, kan brummerens signalfrekvens ændres ved at trykke på "-" gentagne gange.

### Indstilling af minuturet


Denne funktion afbryder ikke tilberedningen og påvirker ikke ovnen; den bruges simpelthen til at aktivere brummeren, når den indstillede tid er gået.

1. Tryk på "M" knappen flere gange indtil  ikonet og de tre tal på displayet begynder at blinke
2. Brug "+" og "-" knapperne til at justere tiden; hvis du holder en af knapperne nede, vil displayet rulle gennem værdierne hurtigere, hvilket gør det hurtigere og nemmere at indstille den ønskede værdi.
3. Vent i 5 sekunder, hvis du trykker på bunden endnu en gang på displayet viser derefter den tid, da den tæller ned. Når denne periode er udløbet vil brummeren blive aktiveret

### Programmering af madlavning


En madlavningstilstand skal være valgt, før programmeringen kan finde sted.

#### Programmering af tilberedningstid

1. Tryk på  knappen flere gange indtil ikonet **AUTO** og DUR-tallene på DISPLAYET begynder at blinke
2. Brug "+" og "-" knapperne til for at justere tiden; hvis du holder en af knapperne nede, vil displayet rulle gennem værdierne hurtigere, hvilket gør det hurtigere og nemmere at indstille den ønskede værdi.
3. Vent i 5 sekunder, efter at ikonet **AUTO** vil være synlig på displayet.
4. Når den indstillede tid er gået, og ovnen stopper tilberedningen, vil du høre en brummer. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummeren.
  - For eksempel: Klokken er 9:00 og en tid på 1 time og 15 minutter er programmeret. Programmet stopper automatisk kl. 10:15

#### Annullering af et program

For at annullere et program:

- Tryk på tasten, indtil ikonet,  der svarer til den indstilling, du ønsker at annullere, og cifrene på displayet ikke længere blinker. Tryk på "-" knappen, indtil cifrene 00:00 vises på skærmen.
- Tryk og hold "+" og "-" knapperne; dette vil annullere alle de valgte tidligere indstillinger, herunder timerindstillinger.

# 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

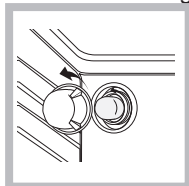
- Det rustfrie stål eller de emaljebelagte eksterne dele og gummilisterne rengøres med en svamp, der er fugtet med lunkent vand og neutral sæbe. Brug specialiserede produkter til fjernelse af genstridige pletter. Efter rengøring, skylles og tørres grundigt. Brug ikke skurepulver eller ætsende stoffer.
- 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 ovnpære

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.**  
Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse E.

## 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 skraber, 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-udstyrsbutikker, 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

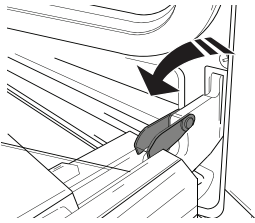
Sørg for at have følgende oplysninger ved hånden:

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

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

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF DØREN

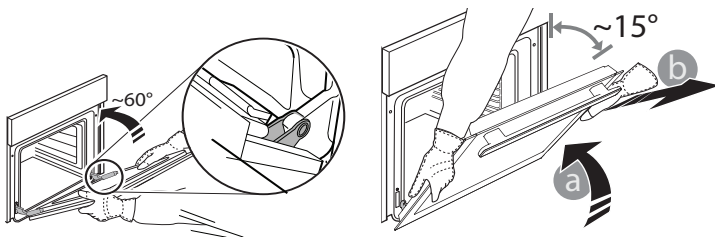
**1.** For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



**2.** Luk lågen, så meget du kan.

Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

**3.** Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

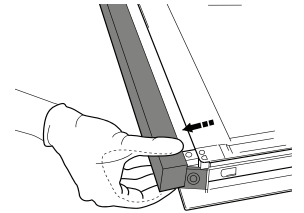
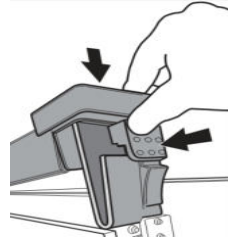
**4.** Sænk lågen, og åbn den helt.

Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

**5.** Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin.

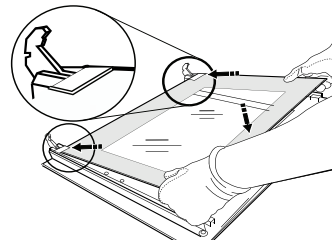
## CLICK & CLEAN - RENGØRING AF GLASRUDEN

**1.** Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv.



**2.** Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.

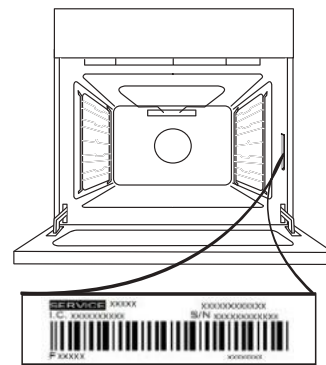
**3.** Når det indre dørglas samles skal panelglasset indsættes korrekt, så teksten skrevet på panelet ikke er omvendt, og er let læseligt.



**4.** Sæt den øvre kant på: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.


Ring til det anførte telefonnummer på garantihæftet, der er vedlagt produktet, eller følg anvisningerne på vores website, for at modtage assistance. Vær forberedt på, at du skal opgive:

- En kort beskrivelse af problemet
- Dit produkts nøjagtige modeltype
- Assistancekoden (det nummer, som står efter ordet SERVICE på identifikationsskiltet på produktet, som bliver synligt for åben ovnlåge og sidder på ovnrummets indre kant i venstre side)
- Dit fulde navn og adresse
- Et kontakttelfonnummer

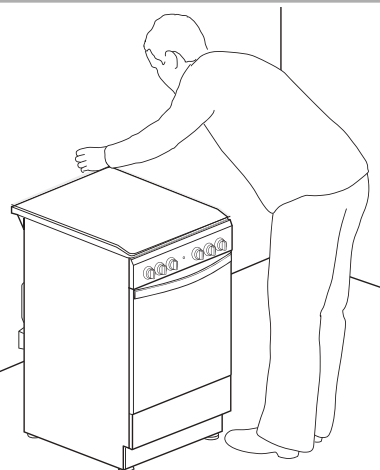
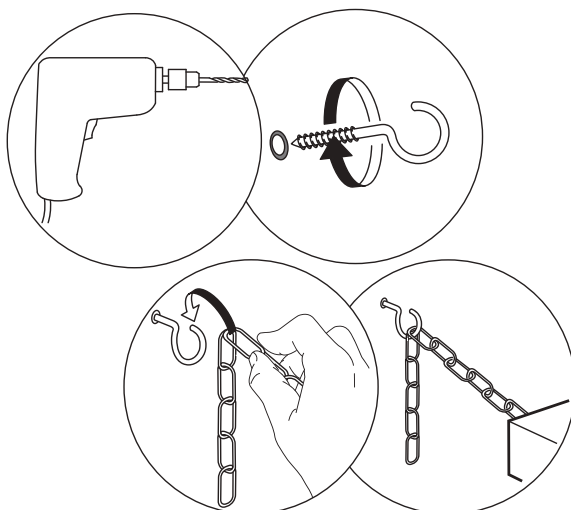
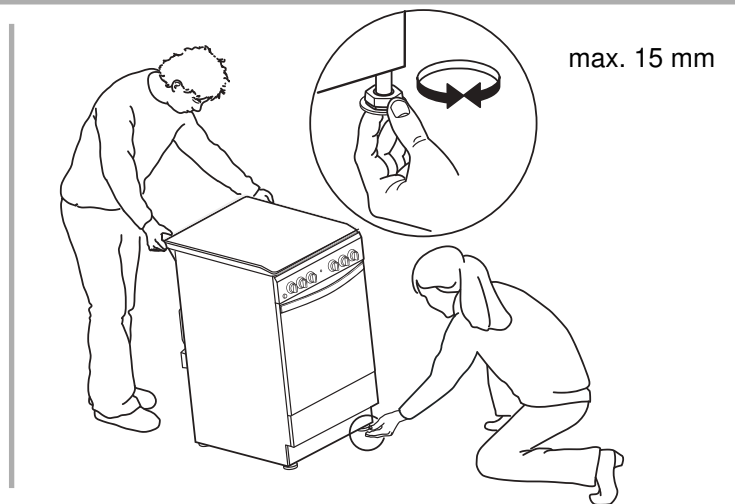
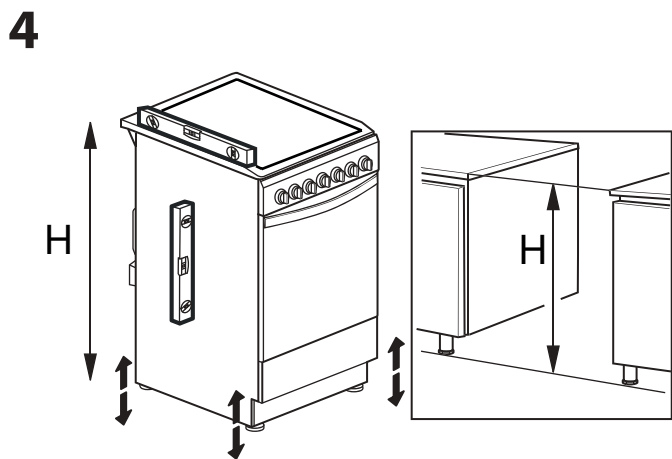
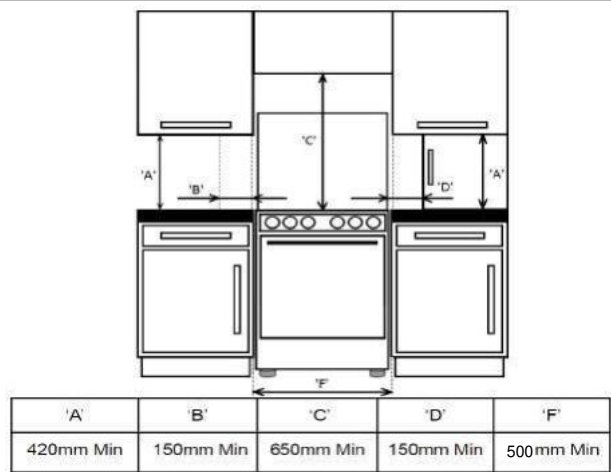
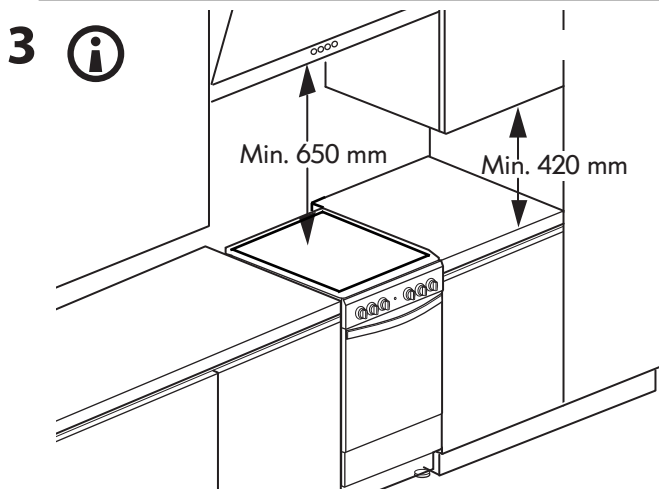
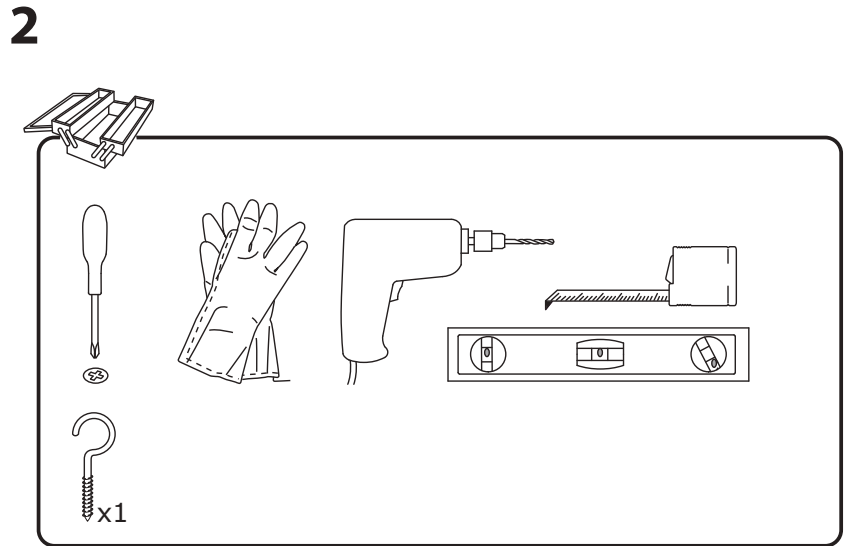
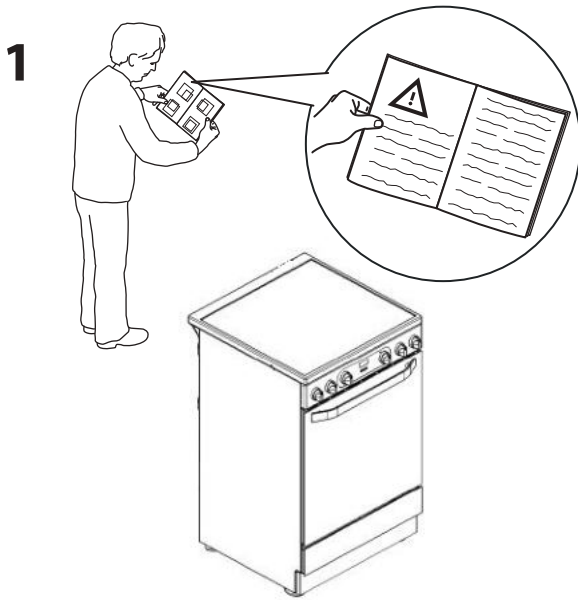


Bemærk: Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis der er behov for reparation, for at sikre brug af originale reservedele og korrekt udførte reparationer.

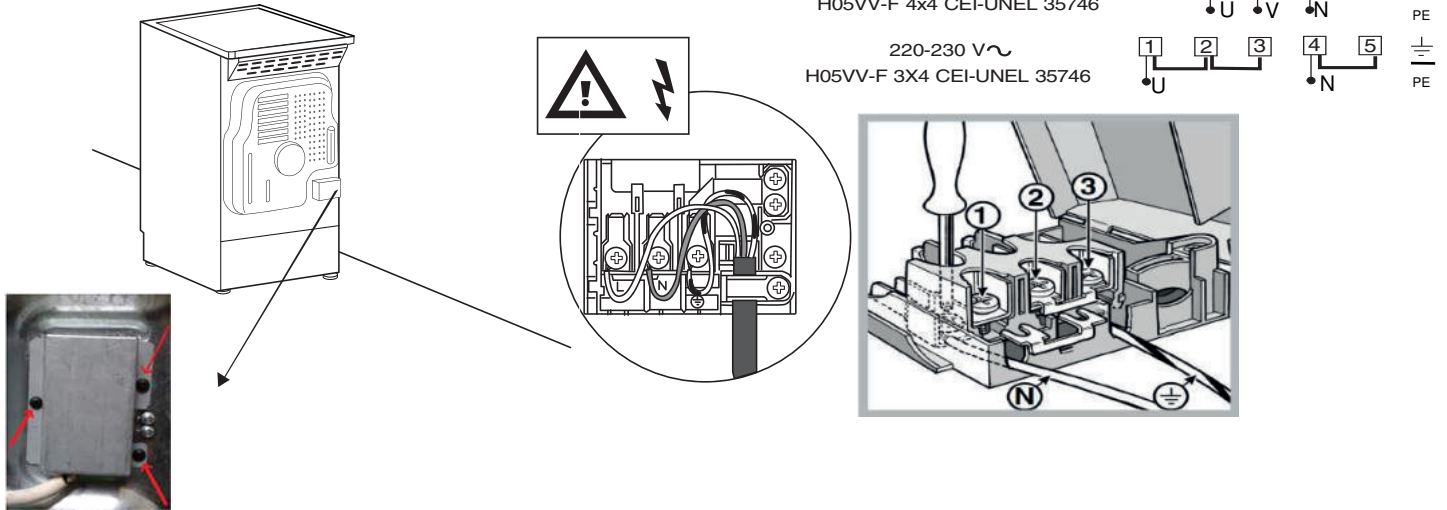
Indhent venligst flere oplysninger om garantien i det medfølgende garantihæfte.

 En komplet produktspecifikation for denne ovn, inklusiv energitæst, står til rådighed og kan læses og downloades fra vores website [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)





# 4



- EN
- AZ
- BG
- CS
- DE
- ET
- FR
- HR
- HU
- HE
- IT
- KA
- KZ
- KR
- LT
- LV
- NL
- PL
- PT
- RO
- RU
- SK
- BA
- TR
- UA

After installing the power cable, screw the metal cover with three screws.  
 Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin.  
 След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете триете винта.  
 Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.  
 Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.  
 Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.  
 Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.  
 Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.  
 A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.  
 Հոսանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք երեք պտուտակներով:  
 Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti.  
 დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ხრახნით.  
 Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.  
 Кубат кабелін орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.  
 Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.  
 Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.  
 Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.  
 Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.  
 Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com três parafusos.  
 După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.  
 После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.  
 Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.  
 Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.  
 Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı üç vida kullanarak vidalayın.  
 Після прокладання проводу електроживлення закрутіть металеву кришку трьома гвинтами.

# 5

