

ACM 225

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за употреба



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

The Whirlpool logo features a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

SENSING THE DIFFERENCE

## **Please read this manual first.**

Dear Customer,

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.


Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

## **The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.**


- Read the User Manual before installing and operating the product.
- You must strictly observe the safety instructions.
- Keep this User Manual within easy reach for future reference.
- Also read other documents supplied with the product.  
Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.  
Differences between models are explicitly identified in the manual.


## **Explanation of symbols**

Throughout this User Manual the following symbols are used:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning for hazardous situations with regard to life and property.

 Warning for electric shock.

 Warning for risk of fire.

 Warning for hot surfaces.

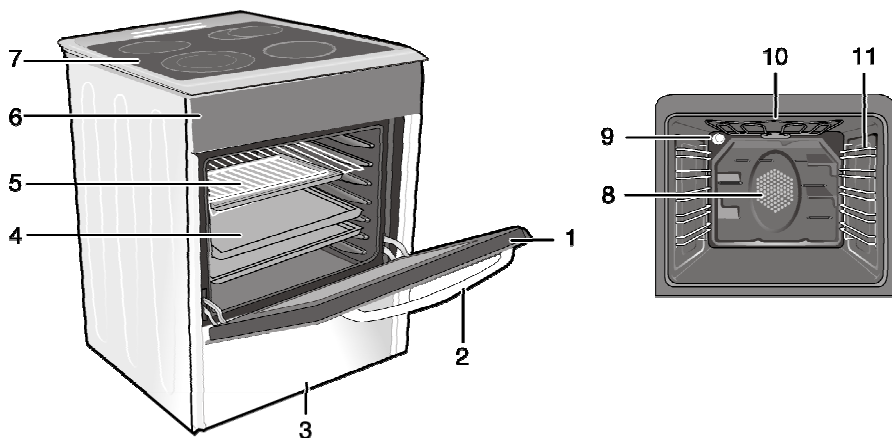
# Table of Contents

---

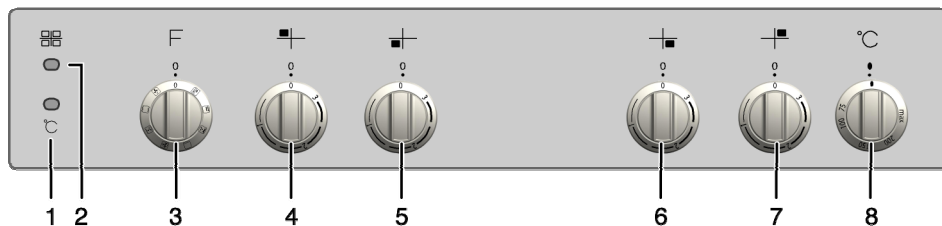
<b><u>1</u></b>	<b><u>General information</u></b>	<b><u>4</u></b>	<b><u>5</u></b>	<b><u>How to use the hob</u></b>	<b><u>16</u></b>
	Overview .....	4		General information about cooking .....	16
	Technical specifications .....	5		Using the hobs .....	17
	Accessories .....	6	<b><u>6</u></b>	<b><u>How to operate the oven</u></b>	<b><u>18</u></b>
<b><u>2</u></b>	<b><u>Important safety instructions</u></b>	<b><u>7</u></b>		General information on baking, roasting and grilling .....	18
	General safety .....	7		How to operate the electric oven .....	18
	Safety for children .....	9		Operating modes .....	19
	Safety when working with electricity ..	9		Cooking times table .....	20
	Intended use .....	9		How to operate the grill .....	22
<b><u>3</u></b>	<b><u>Installation</u></b>	<b><u>10</u></b>	<b><u>7</u></b>	<b><u>Maintenance and care</u></b>	<b><u>23</u></b>
	Before installation .....	10		General information .....	23
	Installation and connection .....	11		Cleaning the hob .....	23
	Disposal .....	13		Cleaning the control panel .....	24
	Disposing of packaging material .....	13		Cleaning the oven .....	24
	Future Transportation .....	13		Removing the oven door .....	24
	Disposing of the old product .....	13		Replacing the oven lamp .....	25
<b><u>4</u></b>	<b><u>Preparation</u></b>	<b><u>14</u></b>	<b><u>8</u></b>	<b><u>Troubleshooting</u></b>	<b><u>26</u></b>
	Tips for saving energy .....	14			
	Initial use .....	14			
	First cleaning of the appliance .....	14			
	Initial heating .....	14			

# 1 General information

## Overview



- |   |               |    |                       |
|---|---------------|----|-----------------------|
| 1 | Front door    | 6  | Control panel         |
| 2 | Handle        | 7  | Burner plate          |
| 3 | Bottom drawer | 8  | Lamp                  |
| 4 | Tray          | 9  | Grill heating element |
| 5 | Wire shelf    | 10 | Shelf positions       |



- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 1 | Warning lamp                            | 6 | Single-circuit cooking plate Front right |
| 2 | Thermostat lamp                         | 7 | Single-circuit cooking plate Rear right  |
| 3 | Function knob                           | 8 | Thermostat knob                          |
| 4 | Single-circuit cooking plate Rear left  |   |  |
| 5 | Single-circuit cooking plate Front left |   |  |



## Technical specifications

<b>GENERAL</b>	
External dimensions (height / width / depth)	900mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220/240 V ~/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total power consumption	8.9 kW
Fuse	min. 16 A x 3
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Cable length	max. 2 m
<b>HOB</b>	
<b>Burners</b>	
Rear left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	210 mm
Power	2300 W
Front right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800 W
<b>OVEN/GRILL</b>	
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Energy efficiency class <sup>#</sup>	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.2 kW

<sup>#</sup> Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

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

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



### **Important**

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

## **Accessories**

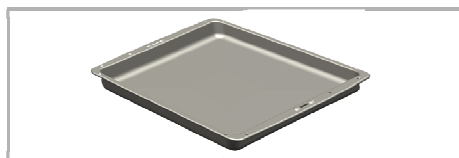


### **Important**

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

### **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



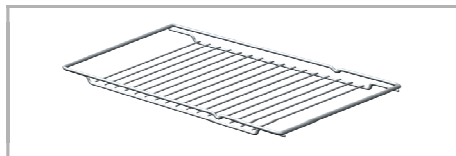
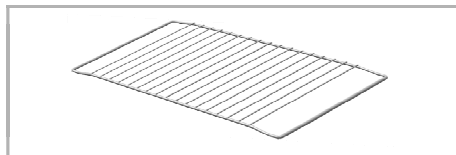
### **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



### **Wire Shelf**

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



## 2 Important safety instructions

---

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

### General safety

**⚠ WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years old shall be kept away, unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**⚠ WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

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

**⚠ WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surface. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

- ⚠ WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid possibility of electric shock.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similiary qualified persons in order to avoid a hazard.
  - Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
  - Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 26*.
  - Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
  - Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
  - Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
  - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
  - Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
  - Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
  - Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
  - Keep all ventilation slots clear of obstructions.
  - Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
  - Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
  - Do not use the product with front door glass removed or cracked.
  - Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
  - Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
  - Make sure that the product function knobs are switched off after every use.
  - Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.



## Important

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control.

## Safety for children

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

## Child lock

The cooker has child lock system on the oven door.

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

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



## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Safety when working with electricity

Defective electric equipment is one of the major causes of house fires.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

**"CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."

This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### 3 Installation

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



#### Important

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



#### DANGER

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



#### DANGER

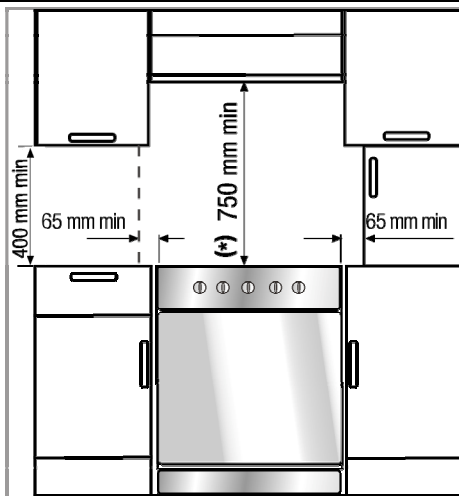
**Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.**

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

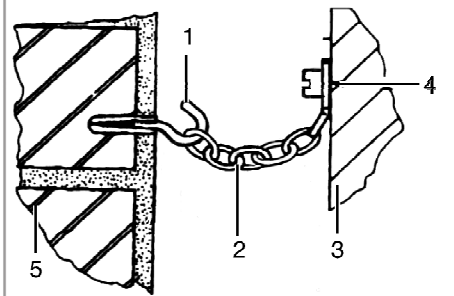


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above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

- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

**i Important**

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied chain on your oven. Fasten hook (1) to the kitchen wall (5) and connect safety chain (2) to the hook.



- Hook (is not supplied)
- Safety chain (supplied and mounted to oven)
- Rear of cooker
- Firmly fix chain to cooker rear
- Kitchen wall

## Installation and connection

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

**i Important**

Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

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

**i NOTICE**

Material damage!  
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

## Electrical connection

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

**! DANGER**

**Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!**

The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.


**! DANGER**

**Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!**

The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or

the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



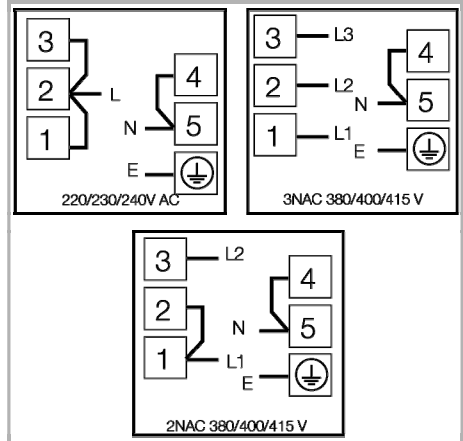
**DANGER**  
**Risk of electric shock!**  
 Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.




### Connecting the power cable

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

**If a cable is supplied with the product:**



2. **For single-phase connection**, connect as identified below:
  - Brown cable = L (Phase)
  - Blue cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E) 
3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:
  - Brown cable = L1 (Phase 1)
  - Black cable = L2 (Phase 2)
  - Blue cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E) 
4. **For three-phase connection**, connect the wires as identified below:
  - Brown cable = L1 (Phase 1)
  - Black cable = L2 (Phase 2)
  - Black cable = L3 (Phase 3)
  - Blue cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E) 
  - Push the product towards the kitchen wall.
  - Hook safety chain.
  - **Adjusting the feet of oven**



Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

### Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Open gas supply.

## Disposal

### Disposing of packaging material

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials. Dispose of them properly and sort in accordance with recycled waste instructions. Do not dispose of them with normal domestic waste.

### Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the

oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

- Do not use the door or handle to lift or move the product.

	<b>NOTICE</b> Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.
	<b>Important</b> Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner. This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product. Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

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

Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.

- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



#### NOTICE

The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

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

### Initial heating

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



## WARNING

### Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 18*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.

6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 18*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 22*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 22*



### Important

Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



#### **DANGER**

#### **Risk of fire by overheated oil!**

When you heat oil, do not leave it unattended.

**Never try to extinguish the fire with water!** When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.

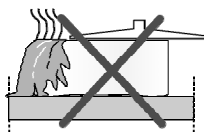
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

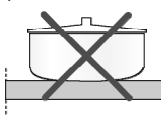
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

#### **Tips about glass ceramic hobs**

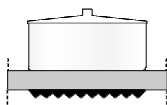
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



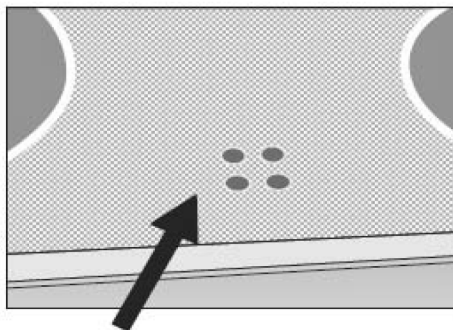
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



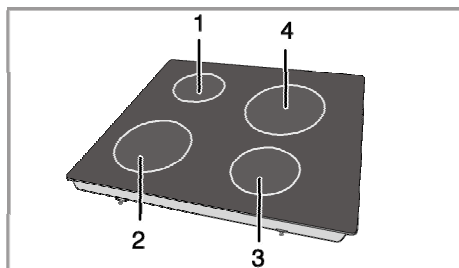
Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



## Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Single-circuit cooking plate 21-23 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

### Hob hot indicator lights

The hob indicator lights show which hob is operating and/or hot. The relevant indicator light will remain on whenever a hob is hot. When the temperature of the hob surface falls below 64° C the indicator light will go off.

**Weak flicker illumination is not a problem at residual heat indicator light.**



Do not touch and keep children away from the heating zones and appliance all times.



### DANGER

#### Broken glass!

Do not let any objects fall onto the hob. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the hob. Do not use glass ceramic hobs with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e. g. visible cracks), switch off the device immediately to reduce the risk of an electric shock.



### NOTICE

Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### **DANGER**

**Risk of scalding by hot steam!**

Take care when opening the oven door as steam may escape.

#### Tips for baking

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

#### Tips for roasting

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

#### Tips for grilling

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

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



#### **NOTICE**

**Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!**

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

### How to operate the electric oven

#### Select temperature and operating mode

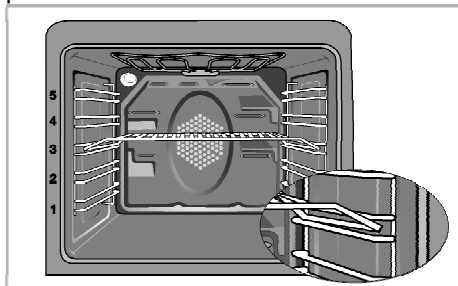


- 1 Function knob
  - 2 Thermostat knob
1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
  2. Set the Function knob to the desired operating mode.

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

### Switching off the electric oven

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



### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

### Operating modes

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

#### Top and bottom heating



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

#### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

#### Fan supported bottom/top heating



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

#### Operating with fan



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

#### Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

#### Full grill



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

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

## Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

## Booster



This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

## Cooking times table



### Important

The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

## Baking and roasting



### Important

Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Recipe	Function	Preheating	Cooking level (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes	CONVENTIONAL	Yes	3	175	20 - 35	drip-tray
	FORCED AIR	Yes	1 - 5	175	15 - 30	Level 5: deep drip-tray Level 1: drip-tray
Biscuits/Tartlets	CONVENTIONAL	Yes	3	175	20 - 40	drip-tray
	FORCED AIR	Yes	1 - 5	175	20 - 35	Level 5: deep drip-tray Level 1: drip-tray
Pizza	CONVENTIONAL	Yes	2	225	12 - 20	drip-tray
	FORCED AIR	Yes	1 - 5	225	15 - 30	Level 5: deep drip-tray Level 1: drip-tray
Sponge cake	CONVENTIONAL	Yes	3	200	5 -15	Level 3: cake tin on rack
	FORCED AIR	Yes	1 - 5	175	10 -25	Level 5: cake tin on rack Level 1: cake tin on rack
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)	FAN	Yes	2	175 - 200	30 - 50	cake tin on rack
	FORCED AIR	Yes	1 - 3	175 - 200	35 - 55	Level 3: cake tin on rack Level 1: cake tin on rack



Lasagna	CONVENTIONAL	Yes	2 - 3	200	30 - 45	Pan on rack
Lamb / Veal / Beef / Pork 1Kg	FAN	-	3	25 min at 250, then at 180 - 190	80 - 120	Drip-tray or pan on rack
Turkey / Goose 3 Kg"	FAN	-	2	25 min at 250, then at 180 - 190	140 - 210	Drip-tray or pan on rack
Roast chicken 1 - 1.3 Kg	FAN	-	2	15 min at 250, then at 180 - 190	55 - 70	Level 2: rack (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)+ Pyrex Level 1: 1 drip-tray with water
Leg of lamb / Shanks	FAN	-	3	25 min at 250, then at 180 - 190	60 - 90	Drip-tray or pan on rack (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Fish fillets / steaks	FAN	-	3	200	10 - 25	Level 3: rack (turn food halfway through cooking) / drip-tray Level 2: drip-tray with water
Fish fillets / steaks	GRILL	Yes	4 / 5	200 - 225	20 - 30	Level 4 / 5: rack (turn food halfway through cooking) Level 3: drip-tray with water
Roast Beef underdone	GRILL	Yes	4 / 5	200 - 225	25 - 35	pan on rack (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Toast	GRILL	Yes	4	200 - 225	1 - 4	rack
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	GRILL	Yes	5	200 - 250	20 - 40	Level 5: rack (turn food halfway through cooking) Level 4: drip-tray with water
Vegetables au gratin	GRILL	Yes	3	200	10 - 20	pan on rack
The times given in the table are approximate. Cooking times may vary depending on the dish and food pieces. When grilling it is advisable to arrange the food so as to leave the front portion of the rack free (6-7 cm). For grilled meat it is advisable to turn the food halfway through cooking.						

In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

### Tips for baking cake

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

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease

the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.

- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



## Important

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

### Tips for cooking vegetables

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

### How to operate the grill



#### WARNING

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

#### Switching on the grill

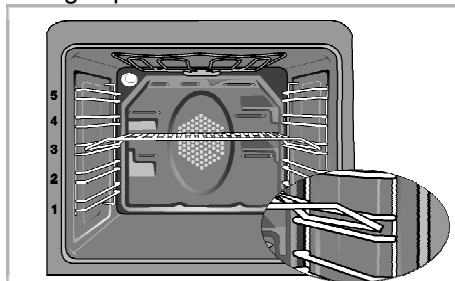
1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
  2. Then, select the desired grilling temperature.
  3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

#### Switching off the grill

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

### Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



#### NOTICE

Do not use the upper level for grilling.



#### NOTICE

**Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!**

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

## 7 Maintenance and care

### General information

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



#### **DANGER**

##### **Risk of electric shock!**

Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.



#### **DANGER**

##### **Hot surfaces may cause burns!**

Allow the appliance to cool down before you clean it.

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



#### **NOTICE**

The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.



#### **Important**

Do not use steam cleaners for cleaning.

### Cleaning the hob

#### **Glass ceramic surfaces**

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



#### **Important**

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

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

## Cleaning the control panel

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



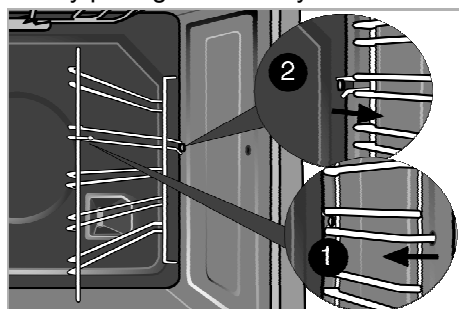
### NOTICE

Damage of the control panel!  
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

## Cleaning the oven

### To clean the side wall

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



### Clean oven door

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

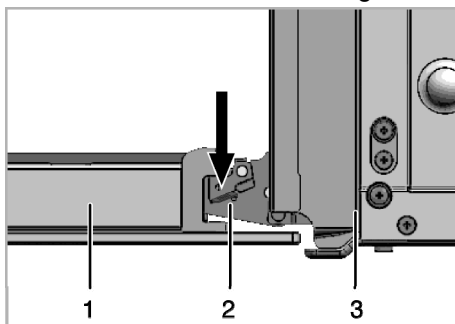


### Important

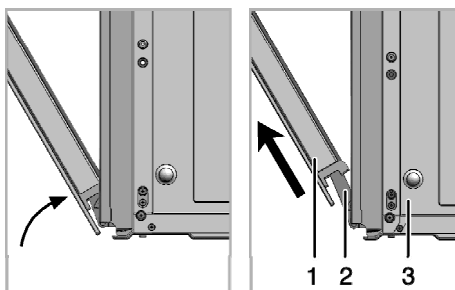
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

## Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



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



### NOTICE

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

## Replacing the oven lamp



### DANGER

**Hot surfaces may cause burns!**

Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.



### Important

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

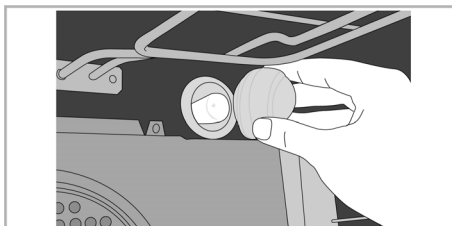


### NOTICE

Position of lamp might vary from the figure.

### If your oven is equipped with a round lamp:

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



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

## 8 Troubleshooting

### ***Oven emits steam when it is in use.***

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

### ***Water drops occur during cooking***

The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.

### ***Product does not operate.***

The mains fuse is defective or has tripped.

Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.

### ***Oven light does not work.***

Oven lamp is defective.

Replace oven lamp.

Power is cut.

Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

### ***Oven does not heat.***

Function and/or Temperature are not set.

Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.

Power is cut.

Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.



### **Important**

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

## Läs denna bruksanvisning först.

Bästa kund,

Vi vill att du ska få bästa möjliga prestanda på din produkt, som har tillverkats i moderna fabriker och gått igenom strikta kvalitetskontroller.


Därför råder vi dig att läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder produkten och sparar den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisning också följer med.

## Bruksanvisningen hjälper dig att använda produkten på ett snabbt och säkert sätt.


- Läs bruksanvisningen innan du installerar och startar produkten.
  - Du måste följa säkerhetsinstruktionerna.
  - Förvara bruksanvisningen lättåtkomlig för framtida referens.
  - Läs även de övriga dokumenten som följer med produkten.
- Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.


## Förklaring av symboler


I den här bruksanvisningen används följande symboler:

 Viktig information eller användbara användartips.

 Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.

 Varning för elektrisk stöt.

 Varning för brandrisk.

 Varning för heta ytor.

# Innehållsförteckning

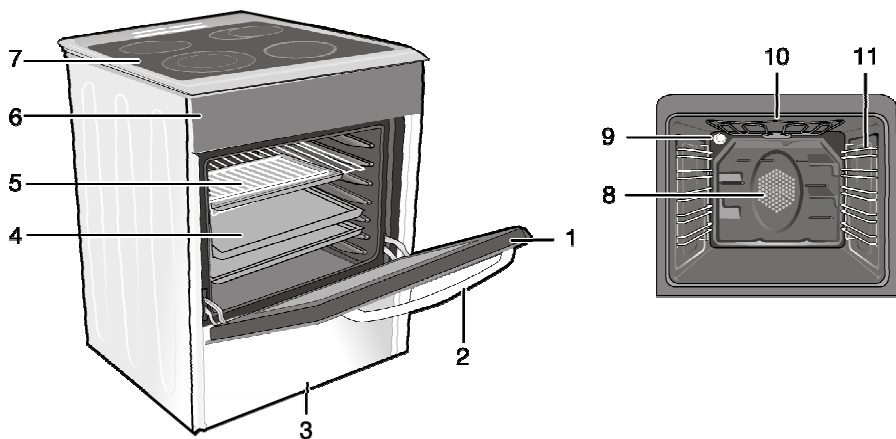
---

<b>1 Allmän Information</b>	<b>29</b>	<b>5 Så här använder du hällen</b>	<b>41</b>
Översikt .....	29	Allmän information om tillagning.....	41
Tekniska specifikationer .....	30	Använda hällen .....	42
Tillbehör .....	31	<b>6 Så här använder du ugnen</b>	<b>43</b>
<b>2 Viktiga</b>		Allmän information om bakning, stekning	
<b>säkerhetsinstruktioner</b>	<b>32</b>	och grillning .....	43
Allmän säkerhet .....	32	Så här använder du den elektriska	
Barnsäkerhet .....	34	ugnen .....	43
Säkerhet vid arbete med el .....	34	Användningslägen .....	44
Avsedd användning .....	34	Tabell över tillagningstider .....	45
<b>3 Installation</b>	<b>35</b>	Så här förbereder du grillen .....	47
Före installationen .....	35	<b>7 Underhåll och rengöring</b>	<b>48</b>
Installation och anslutning .....	36	Allmän information .....	48
Avyttring .....	37	Rengöra hällen .....	48
Avfallshantering av emballage .....	37	Rengöra kontrollpanelen .....	49
Framtida transport .....	38	Rengöra ugnen .....	49
Avfallshantering av den uttjänta		Ta bort ugnsluckan .....	49
produkten .....	38	Byta ugnslampan .....	50
<b>4 Förberedelser</b>	<b>39</b>	<b>8 Felsökning</b>	<b>51</b>
Tips för att spara energi .....	39		
Initial användning .....	39		
Den första rengöringen av			
produkten .....	39		
Initial uppvärmning .....	39		

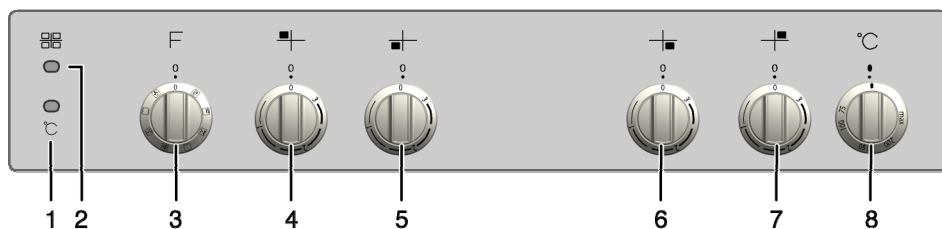


# 1 Allmän Information

## Översikt



- |   |              |    |                   |
|---|--------------|----|-------------------|
| 1 | Främre lucka | 6  | Kontrollpanel     |
| 2 | Handtag      | 7  | Brännarplatta     |
| 3 | Nedre låda   | 8  | Lampa             |
| 4 | Tråg         | 9  | Grillvärmeelement |
| 5 | Trådhylla    | 10 | Hyllpositioner    |



- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | Varningslampa                             | 6 | Enkelkrets tillagningsplatta Höger fram |
| 2 | Termostatlampa                            | 7 | Enkelkrets tillagningsplatta Höger bak  |
| 3 | Funktionsreglage                          | 8 | Termostatreglage                        |
| 4 | Enkelkrets tillagningsplatta Vänster bak  |   |   |
| 5 | Enkelkrets tillagningsplatta Vänster fram |   |   |

## Tekniska specifikationer

<b>ALLMÄNT</b>	
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	850 mm/600 mm/600 mm
Volt/frekvens	220- 240 50 Hz
Total energiförbrukning	8.9 kW
Säkring	min. 16 A x 3
Kabeltyp/sektion	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kabellängd	max. 2 m
<b>HÄLL</b>	
<b>Brännare</b>	
Vänster bak	<b>Enkelkrets tillagningsplatta</b>
Dimension	140 mm
Energi	1200 W
Vänster fram	<b>Enkelkrets tillagningsplatta</b>
Dimension	210 mm
Energi	2300 W
Höger fram	<b>Enkelkrets tillagningsplatta</b>
Dimension	140 mm
Energi	1200 W
Höger bak	<b>Enkelkrets tillagningsplatta</b>
Dimension	180 mm
Energi	1800 W
<b>UGN/GRILL</b>	
Huvudugn	<b>Multifunktionsugn</b>
Energieffektivitet klass <sup>#</sup>	A
Innerlampa	15–25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

<sup>#</sup> Grundläggande information: Information om energiangivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 50304-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns). Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4- Varmlufts under/över, 5-Över- och undervärme.



### Viktigt

De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.



### Viktigt

Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.



### Viktigt

Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

## Tillbehör

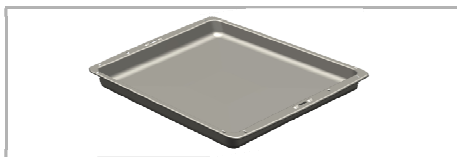


### Viktigt

Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

### Ugnsplåt

Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.



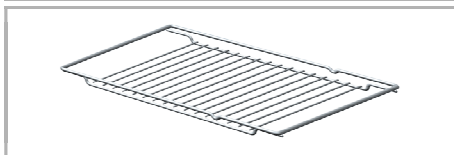
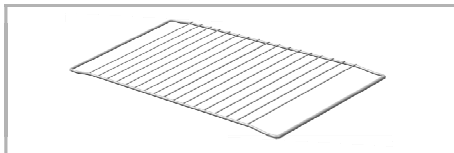
### Långpanna

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



### Ugnsgaller

Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



## 2 Viktiga säkerhetsinstruktioner

---

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador. Alla garantier blir ogiltiga om du inte följer dessa instruktioner.

### Allmän säkerhet

**⚠ VARNING:** Denna apparat och dess åtkomliga delar hettas upp under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen.

Barn under 8 års ålder skall hållas borta från apparaten, såvida de inte är under uppsyn.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med reducerad psykisk, fysisk, sensoriell eller mental kapacitet, såväl som av personer helt utan erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får ej leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan översyn

**⚠ VARNING:** Apparatus tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning. Unga barn skall hållas borta från apparaten. Använd inte aggressiva, slipande rengöringsmedel eller vassa metallredskap för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom dessa kan repa ytan, något som kan resultera i att glaset splittras.

**⚠ VARNING:** Se till att apparaten stängs av innan du byter ut lampan, detta för att undvika eventuell elchock.

**⚠ VARNING:** Tillagning utan uppsyn med fett och olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG att släcka sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt.

**⚠ VARNING: Brandfara: förvara inte saker på tillagningsytan. Produkten får inte användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.**

- ⚠ VARNING:** Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika eventuell elchock.
- Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en säkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.
  - Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
  - Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
  - Utför inga reparationer eller modifieringar på produkten. Du kan åtgärda vissa fel som inte kräver reparationer eller modifieringar. Se *Felsökning, sidan 51*.
  - Skölj inte produkten med vatten! Du kan få en elektrisk stöt!
  - Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
  - Produkten måste kopplas från strömkällan under installation, underhåll, rengöring och reparation.
  - Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
  - Värm inte oöppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
  - Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
  - Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.
  - Håll alla ventiler fria från hinder.
  - Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc.
  - Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
  - Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
  - Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen gas-/elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador.
  - Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
  - Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
  - Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar hoppa. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.



## Viktigt

Enheten är inte avsedd att användas på något annat sätt än med en extern timer eller separat fjärrkontroll.

## Barnsäkerhet

- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Enhetens delar blir heta under tiden den används och innan den har svalnat ska barn hållas borta.
- "OBS! Åtkomliga delar kan bli varma när grillen används. Små barn ska hållas borta."
- Förvara inga föremål ovanpå enheten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du **inte** lägga några tunga föremål på den och **inte** låta barn sätta sig på den. Ungen kan välta eller så kan luckan skadas.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.

## Barnlås

Spisen har ett barnlåssystem på ugnsluckan.

För att öppna luckan trycker du på plastknappen lätt nedåt och drar i luckans handtag.

När du stänger luckan så aktiveras barnlåset automatiskt.



## Säkerhet vid arbete med el

Fel i den elektriska utrustningen är en av de främsta orsakerna till brand i privata hushåll.

- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

## Avsedd användning

Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.

"OBS: Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning."

Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.

Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

### 3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.



#### Viktigt

Förberedelse av platsen och el- och gasinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.



#### FARA

Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.



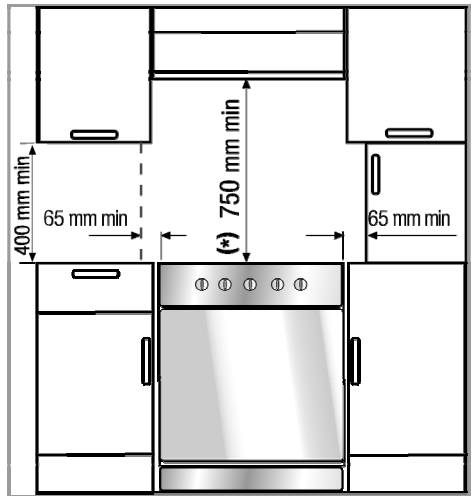
#### FARA

Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras.

Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

#### Före installationen

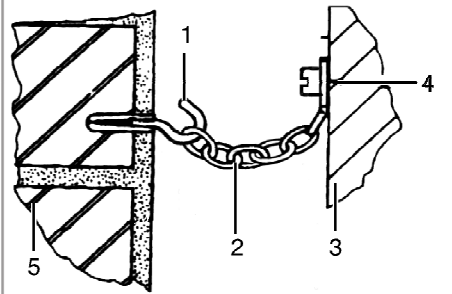
För att säkerställa att kritiska glapp bevaras under produkten rekommenderar vi att den här produkten monteras på ett stabilt underlag och att fötterna inte sjunker ned i någon matta eller mjukt underlag. Köksgolvet måste kunna bära vikten av enheten plus den extra vikten av spis och ugn och mat.



- Den kan användas med sidoskåp på vardera sidan, men med ett minsta avstånd på 400 mm ovanför spisplattans nivå för att medge ett spel på 65 mm mellan enheten och valfri vägg, utskjutande del eller stort skåp.
- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (\*) Om en matlagningsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaranvisningarna för spisen gällande installationshöjd (minst 650 mm).
- Enheten överensstämmer med enhet klass 1, dvs. den kan placeras med bakre och **ena** sidan av köksväggarna, köksmöbler eller annan utrustning. Köksmöbler eller utrustning på **andra** sidan får bara vara av samma storlek eller mindre.

- Alla köksmöbler intill enheten måste vara värmeresistenta (upp till 100 °C min.).

**i** **Viktigt**  
 Enheten måste säkras mot överbalansering genom att använda medföljande kedja för ugnen. Fäst krok (1) i köksväggen (5) och anslut säkerhetskedjan (2) i kroken.



- 1 Krok (medföljer ej)
- 2 Säkerhetskedja (medföljer och monteras på ugnen)
- 3 Spisens baksida
- 4 Fixera kedjan ordentligt mot bakre delen av spisen
- 5 Köksvägg

## Installation och anslutning

Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

**i** **Viktigt**  
 Installera inte enheten intill kylskåp eller frys. Den värme som utsänds från enheten leder till en ökad energiförbrukning av kylenheter.

- Bär produkten tillsammans med minst två personer.

- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.

**i** **ANMÄRKNING**  
 Materialskada!  
 Dörrhandtaget får inte användas för att lyfta i eller flytta enheten.

## Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en säkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.


**!** **FARA**  
**Risk för elektrisk kortslutning, eller brand på grund av felaktig installation!**  
 Enheten kan bara anslutas till strömkällan av en behörig fackman och då garanteras fullgod funktion.

**!** **FARA**  
**Risk för kortslutning, eller brand till följd av skada på elsladden!**  
 Elsladden får inte klämmas, böjas eller klämmas eller komma i kontakt med enhetens heta delar. Om elsladden skadas måste den bytas av en kvalificerad elektriker.

Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Märkplåten finns antingen på dörren eller så öppnar du den nedre kåpan som finns på enhetens bakre vägg beroende på enhetstypen.



Produktens strömssladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".



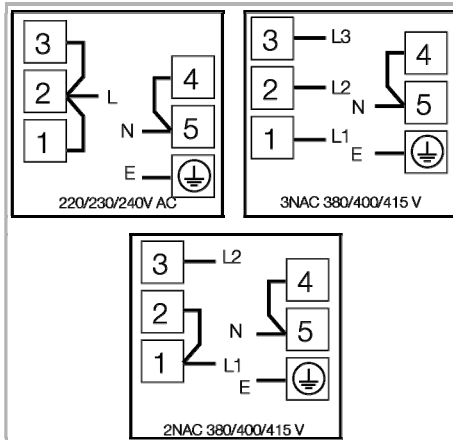
**FARA**  
**Risk för elektrisk kortslutning!**  
Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen.

## Ansluta strömkabeln




1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en fränkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna fränkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten enligt med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

### Om en kabel medföljer produkten:



2. **För enfasanslutning**, anslut efter beskrivningen nedan:
  - Brun kabel = L (fas)
  - Blå kabel = N (Neutral)

- Grön/gul kabel = (E)  (jord)
3. **För tvåfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:
    - Brun kabel = L1 (fas 1)
    - Svart kabel = L2 (fas 2)
    - Blå kabel = N (Neutral)
    - Grön/gul kabel = (E)  (jord)
  4. **För trefasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:
    - Brun kabel = L1 (fas 1)
    - Svart kabel = L2 (fas 2)
    - Svart kabel = L3 (fas 3)
    - Blå kabel = N (Neutral)
    - Grön/gul kabel = (E)  (jord)

**Ändra ugnens ben**  
Vibrationer under användning kan göra att matlagningskärl flyttar sig. Denna farliga situation kan undvikas genom att se till att produkten är vågrät och balancerad.

För din egen säkerhet ska du se till att produkten är vågrät genom att justera de fyra fötterna. Det gör du genom att vrida åt höger eller åt vänster.

## Slutkontroll

1. Anslut produkten till strömmen igen.
2. Kontrollera de elektriska funktionerna.

## Avyttring

### Avfallshantering av emballage

Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn.

Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material.

Sortera och avfallshantera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

## Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejsa ordentligt.
- För att förhindra att gallret i och plåten i ugnen skadar ugnsluckan ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Tejsa ugnsluckan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



### Viktigt

Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

## Avfallshantering av den uttjänta produkten



Avfallshantera den uttjänta produkten på ett så miljövänligt sätt som möjligt. Den här produkten bär den utvalda sorteringsymbolen för elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Detta innebär att produkten måste hanteras i enlighet med EU-direktivet 2002/96/EC för att återvinnas eller avyttras på ett sätt som innebär minimal påverkan på miljön. För ytterligare information, kontakta din kommun.

Kontakta din lokala återförsäljare eller avfallshanteringsstation för mer information om hur du avfallshanterar produkten.

Innan du slänger produkten ska du klippa av strömkabelns kontakt och låsa luckan (om det finns något lås) för att undvika farliga situationer för barn.

## 4 Förberedelser

### Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hållar.  
Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna.

Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.

- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.
- För långa tillagningar kan du stänga av tillagningszonen 5 eller 10 minuter före tillagningstidens slut. Du kan uppnå energibesparingar på upp till 20 % genom att använda restvärme.

### Initial användning

#### Den första rengöringen av produkten



#### ANMÄRKNING

Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

### Initial uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På det här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.



#### VARNING

**Heta ytor kan orsaka brännskador!**


Rör inte vid enhetens heta ytor. Håll barn borta från enheten och använd ugnshandskar.

## Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 43*.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 43*

## Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 47*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 47*

	<b>Viktigt</b> Doft och rök kan utvecklas vid första uppvärmningen. Se till att ventilationen är god.
---	--

## 5 Så här använder du hällen

### Allmän information om tillagning



#### FARA

#### Brandrisk vid för het olja!

När du värmer olja ska du inte lämna den obevakad.

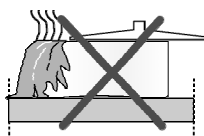
**Försök aldrig släcka elden med vatten!** Om olja fattar eld ska du omedelbart täcka över kastrullen eller pannan med ett lock. Slå av hällen om det är säkert att göra detta och ring larmcentralen.

- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.

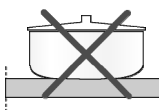
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över. Placera inte lock på plattorna. Placera kärlet på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

#### Tips för glaskeramikhäll

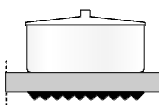
- Glaskeramikytan är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikytan som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.
- Använd inte aluminiumkastruller och -pannor. Aluminium skadar keramikytan.



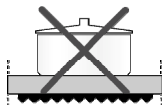
Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.

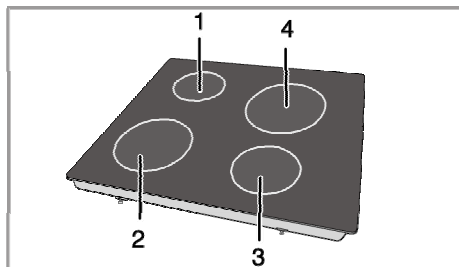


Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.



Om kÄrlens diameter är fÖr liten kommer energin att fÖrsvinna.

## AnvÄnda hÄllen



- 1 Enkelkrets tillagningsplatta 14-16 cm
  - 2 Enkelkrets tillagningsplatta 21-23 cm
  - 3 Enkelkrets tillagningsplatta 14-16 cm
  - 4 Enkelkrets tillagningsplatta 18-20 cm
- Är en lista med rekommenderad diameter fÖr kÄrl som ska anvÄndas fÖr respektive brÄnnare.

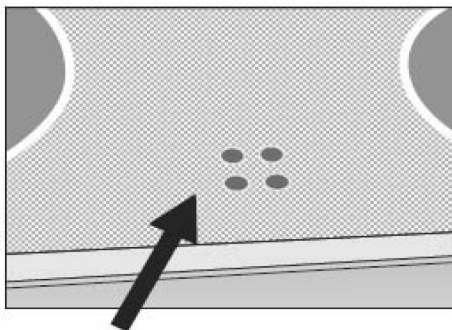
## SpishÄllens indikatorlampor

SpishÄllens indikatorlampor visar vilken kokzon som Är pÅslage och/eller het. Lampan lyser sÅ lÄnge kokzonen Är het. DÅ temperaturen pÅ kokzonen gÅr under 64 °C slocknar indikatorlampan.

**Svagt blinkande lampa Är inte tecken pÅ att det finns vÄrme kvar i kokzonen.**



RÖr inte vid kokzoner och hÅll alltid barn borta frÅn apparaten.



## FARA

### Trasigt glas!

Låt inga fÖremål falla ned pÅ hÄllen. Även mycket smÅ fÖremål (exempelvis saltstrÖare) kan skada hÄllen.

AnvÄnd inte keramikhÄllar som har sprickor. Det kan trÄnga in vatten i sprickorna och orsaka kortslutning. Om ytan har skadats pÅ nÅgot sÄtt (exempelvis synbara repor) slår du av enheten omedelbart fÖr att minska risken fÖr elektrisk kortslutning.




## ANMÄRKNING

SnabbvÄrmande glaskeramikhÄllar utsänder ett ljus nÄr de Är pÅslagna. Titta inte rakt in i det skarpa ljuset.

Tillagningsnivå	1	2	3
	uppvÄrmning	stuvning, tillagning	kokning, stekning

## 6 Så här använder du ugnen

### Allmän information om bakning, stekning och grillning



**FARA**  
Risk för skållning till följd av het ånga!  
Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga.

#### Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumbehållare.
- Använd gallret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallrets mitt.
- Välj gallrets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.


#### Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.
- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

#### Tips för grillning

När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med galler på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



**ANMÄRKNING**  
**Brandrisk på grund av att mat inte passar för grillning!**  
Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.  
Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

### Så här använder du den elektriska ugnen

#### Välj temperatur och användarläge



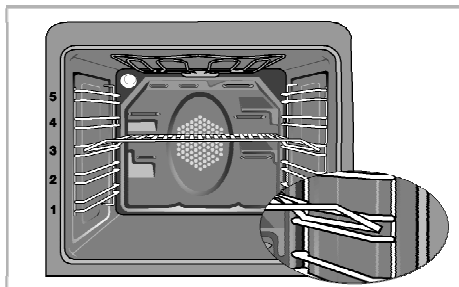
- 1 Funktionsreglage
- 2 Termostatreglage

1. Ställ in temperaturreglaget till önskad temperatur.

2. Ställ in funktionsvredet till önskat användarläge.  
» Ugnen värms upp till inställd temperatur och bibehåller den. Under uppvärmning förblir temperaturlampan på.

### Slå av elugnen

Vrid funktionsreglaget och temperaturreglaget till positionen off (av) (övre).



### Falspositioner (för modeller med ugnsgaller)

Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt.

### Användningslägen

Användningslägenas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

#### Över- och undervärme



Över- och undervärme används. Maten upphettas simultant upptrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.

#### Undervärme



Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.

#### Fläkt som stöder under-/överbvärme



Över- och undervärme plus fläkt (i bakre väggen) är på. Varm luft distribueras jämnt i ugnen med hjälp av fläkten. Tillaga maten med endast en långpanna.

#### Drivning med fläkt



Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.

#### Fläkttvärme



Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.

#### Full grill



Den stora grillen i ugnens innertak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.



## Grill+fläkt



Grilleffekten är inte lika stark som vid full grill

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in önskad temperatur.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

## Tabell över tillagningstider



### Viktigt

Värdena har fastställts på labb. Dina egna värden kan variera från dessa värden.

## Bakning och stekning



### Viktigt

Nivå 1 är den **nedersta** nivån i ugnen.

## Snabbstart



Den här funktionen används för att snabbt värma ugnen och är inte lämplig för att tillaga mat.

- Välj önskad temperatur efter att du valt denna funktion. Temperaturlampan tänds och ugnen hettas upp.
- Lampan släcks när uppvärmningsprocessen är klar. Välj önskad funktion för att tillaga maten.

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor	ÖVER/ UNDERVÄRME	Ja	3	175	20 - 35	långpanna
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	15 - 30	Ugnsfals 5: djup långpanna Ugnsfals 3: långpanna
Småkakor	ÖVER/ UNDERVÄRME	Ja	3	175	20 - 40	långpanna
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	20 - 35	Ugnsfals 5: djup långpanna Ugnsfals 3: långpanna
Pizza	ÖVER/ UNDERVÄRME	Ja	2	225	12 - 20	långpanna
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	225	15 - 30	ugnsfals 5. djup långpanna Ugnsfals 3: långpanna
Sockerkaka	ÖVER/ UNDERVÄRME	Ja	3	200	5 - 15	ugnsfals 3. tårtform på galler
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	10 - 25	Ugnsfals 5: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler

Kött- och grönsakspajer (quiche)	Fläkt	Ja	2	175 - 200	30 - 50	tårtform på galler
	VARMLUFT	Ja	1 - 3	175 - 200	35 - 55	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Lasagne	ÖVER/ UNDERVÄRME	Ja	2 - 3	200	30 - 45	Ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg	Fläkt	-	3	25 min vid 250, sedan vid 180 - 190	80 - 120	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon/Gås 3kg	Fläkt	-	2	25 min vid 250, sedan vid 180 - 190	140 - 210	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg	Fläkt	-	2	15 min vid 250, sedan vid 180 - 190	55 - 70	Ugnsfals 3: galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt) + Pyrex
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Lammlägg/Ben	Fläkt	-	3	25 min vid 250, sedan vid 180 - 190	60 - 90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Fisk i skivor, filéer	Fläkt	-	3	200	10 - 25	Ugnsfals 3: galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
						Ugnsfals 2: långpanna med vatten
Fisk i skivor, filéer	GRILL	Ja	4 / 5	200 - 225	20 - 30	Ugnsfals 4/5: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Rostbiff, blodig	GRILL	Ja	4 / 5	200 - 225	25 - 35	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Rostat bröd	GRILL	Ja	4	200 - 225	1 - 4	galler
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare	GRILL	Ja	5	200 - 250	20 - 40	Ugnsfals 5: galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
						Ugnsfals 4: långpanna med vatten
Gratinerade grönsaker	GRILL	Ja	3	200	10 - 20	Ugnsfast form på galler

Tiderna i tabellen är ungefärliga. Tillagningstider kan variera beroende på maträtt och storlek på matvaran.

Då du grillar är det bäst att placera matvarorna så att den främre delen av galleret är fritt (6-7 cm).

Då du grillar kött är det bäst att vända på köttstycket efter halva tillagningstiden.

Vid tillagning som kräver förvärmning, ska du förvärma i början av tillagningen tills termostatlampan slocknar.

### Tips för bakning av bakverk i formar

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10°C och minska tillagningstiden.
- Om kakan är kladdig ska du använda en mindre vätskemängd

och sänka temperaturen med 10 °C.

- Om kakan blir för mörk ska du placera den längre ner i ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.
- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

## Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10<sup>o</sup> och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdigräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.

**i Viktigt**  
Tillaga bakverket enligt det läge och den temperatur som är angiven i tillagningstabellen. Om botten inte har tillräckligt med färg ska du placera den på en lägre fals nästa gång.

## Tips vid tillagning av grönsaker

- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.

## Så här förbereder du grillen

**! VARNING**  
**Heta ytor kan orsaka brännskador!**  
Stäng ugnsluckan under grillning.

## Slå på grillen

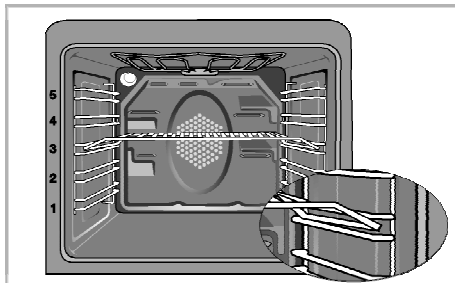
1. Vrid funktionsreglaget till önskad grillsymbol.
  2. Ställ sedan in önskad grilltemperatur.
  3. Vid behov kan du förvärma i cirka 5 minuter.
- » Temperaturelampan tänds.

## Stänga av grillen

1. Vrid funktionsvredet till positionen Off (Av) (överst).

## Falspositioner

Grilleffekten minskar om ugnsgallret står mot den bakre delen av ugnen. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bästa grilleffekten.



**i ANMÄRKNING**  
Använd inte den översta nivån för grillning.

**i ANMÄRKNING**  
**Brandrisk på grund av att mat inte passar för grillning!**  
Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

## 7 Underhåll och rengöring

### Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.



#### **FARA**

##### **Risk för elektrisk kortslutning!**

Koppla från elektriciteten för rengöring av enheten för att undvika elektrisk kortslutning.



#### **FARA**

##### **Heta ytor kan orsaka brännskador!**

Låt enheten svalna före rengöring.

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-yltor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



#### **ANMÄRKNING**

Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål.



#### **Viktigt**

Använd inte ångrengörare för rengöring.

### Rengöra hällen

#### **Glaskeramikyta**

Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa med kallt vatten och se till att inte efterlämna några rester av rengöringsmedel på den. Torka med en mjuk och torr trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.

Intorkade rester på glaskeramikytan ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg.

Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Du kan också använda produkter som säljs i butik och är avsedda för syftet.

Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.

## **i** Viktigt

Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Det här påverkar inte användningen av produkten.

Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

## Rengöra kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en våt trasa och torka dem torra.

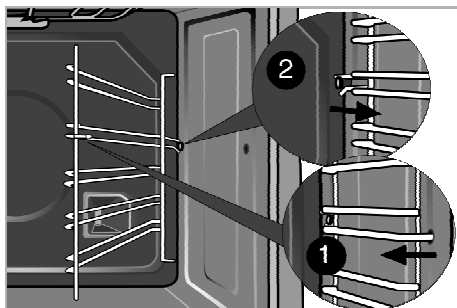
## **i** ANMÄRKNING

Skada på kontrollpanelen!  
Ta inte bort kontrollknapparna för rengöring av kontrollpanelen.

## Rengöra ugnen

### Så här rengör du sidoväggen

1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



## Rengör ugnsluckan

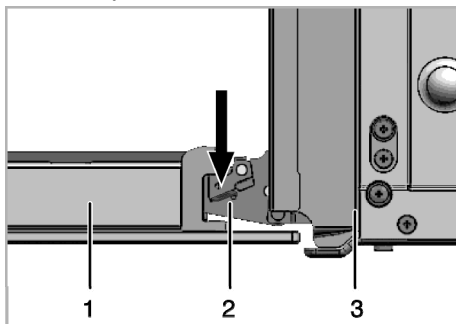
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.

## **i** Viktigt

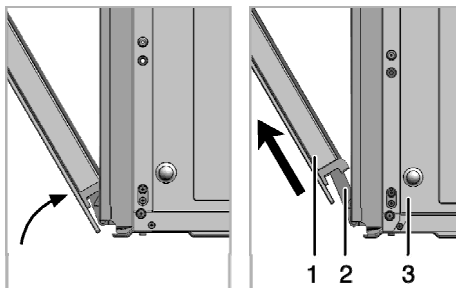
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

## Ta bort ugnsluckan

1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Främre lucka
- 2 Gångjärn
- 3 Ugn



3. För den främre luckan halvvägs ned.

4. Avlägsna den främre luckan genom att dra den uppåt för att släppa den från höger och vänster gångjärn.



### ANMÄRKNING

Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

## Byta ugnslampan



### FARA

**Heta ytor kan orsaka brännskador!**

Se till att enheten är frånslagen och kyls ned för att undvika risk för elektrisk kortslutning.



### Viktigt

Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer*, sidan 30. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.

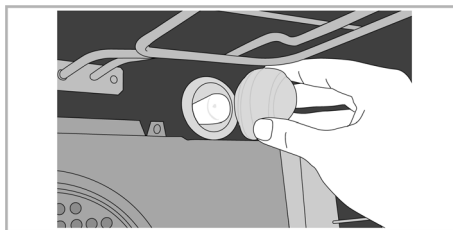


### ANMÄRKNING

Lampans placering kan skilja sig något från bilden.

### Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Vrid glasskyddet moturs för att avlägsna det.



3. Skruva loss ugnslampan genom att vrida moturs och byt den mot en ny.
4. Montera glasplattan på nytt.

## 8 Felsökning

### ***Det kommer ånga från ugnen när den används.***

Det är normalt att ånga sipprar ut under användning. Detta beror inte på något fel.

### ***Det bildas vattendroppar under kokning.***

Ånga som bildas under tillagningen kan bilda kondens och vattendroppar när den träffar de kalla ytorna på produkten. Detta beror inte på något fel.

### ***Produkten fungerar inte.***

Huvudsäkringarna är defekt eller har gått.

Kontrollera säkringarna i säkringsboxen.  
Byt eller återställ dem vid behov.

### ***Ljuset i ugnen fungerar inte.***

Ugnslampan är defekt.

Byt ut ugnslampan.

Strömmen är bruten.

Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.

### ***Ugnen värms inte upp.***

Funktionen och/eller temperaturen är inte inställda.

Ställ in funktionen och temperaturen med funktions- och/eller temperaturratten/-knappen.

Strömmen är bruten.

Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.



### **Viktigt**

Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

## Vennligst les denne håndboken først.

Kjære kunde,

Vi vil gjerne at du oppnår best mulig ytelse med produktet som har blitt produsert ved moderne fasiliteter og gjennomgått strenge kvalitetskontrollprosedyrer. Derfor ber vi deg lese nøye gjennom denne brukerveiledningen før du bruker produktet og beholde denne for fremtidig bruk. Hvis du gir produktet til noen andre, gi brukerhåndboken videre, også.

## Brukerhåndboken vil hjelpe deg til å bruke produktet på en hurtig og sikker måte.

- Vennligst les brukerhåndboken før du installerer og starter produktet.
- Du må strengt overholde sikkerhetsinstruksjonene.
- Oppbevar denne bruksanvisningen lett tilgjengelig for fremtidig bruk.
- Les også andre dokumenter som medfølger produktet.


Vennligst merk at denne bruksanvisningen også kan gjelde for flere andre modeller.

Forskjeller mellom modellene er uttrykkelig identifisert i veiledningen.


## Symbolforklaringer

I denne bruksanvisningen brukes følgende symboler:

 Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.

 Advarsel for farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.

 Advarsel om elektrisk støt.

 Advarsel mot risiko for brann.

 Advarsel om varme overflater.



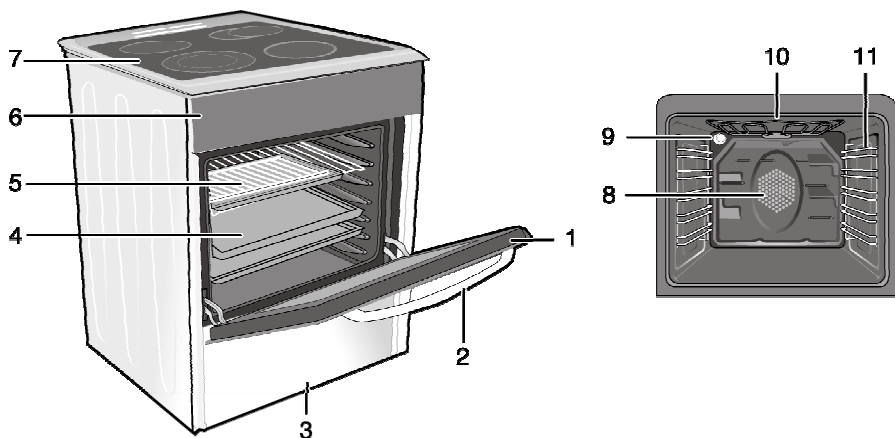
# Innholdsfortegnelse

---

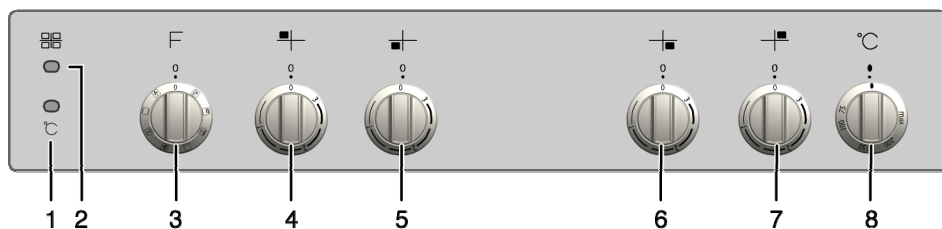
<b>1</b>	<b>Generell informasjon</b>	<b>54</b>	<b>5</b>	<b>Slik brukes komfyren</b>	<b>66</b>
	Oversikt .....	54		Generell informasjon om koking.....	66
	Tekniske spesifikasjoner .....	55		Bruk av komfyren.....	67
	Tilbehør .....	56	<b>6</b>	<b>Slik bruker du ovnen</b>	<b>68</b>
<b>2</b>	<b>Viktige</b>			Generell informasjon om baking, steking	
	<b>sikkerhetsanvisninger</b>	<b>57</b>		og grilling .....	68
	Generell sikkerhet.....	57		Slik bruker du den elektriske ovnen ....	68
	Sikkerhet for barn.....	59		Driftsmoduser.....	69
	Sikkerhet ved arbeid med elektrisitet.....	59		Tidstabell for matlaging.....	70
	Beregnet bruk .....	59		Slik bruker du grillen .....	72
<b>3</b>	<b>Installasjon</b>	<b>60</b>	<b>7</b>	<b>Vedlikehold og stell</b>	<b>73</b>
	Før installasjon.....	60		Generell informasjon .....	73
	Installasjon og tilkobling .....	61		Rengjøre komfyren .....	73
	Avhending .....	63		Rengjøring av kontrollpanel .....	74
	Bortskaffing av emballasjen .....	63		Rengjøre ovnen .....	74
	Framtidig transport.....	63		Fjerne ovnsdøren.....	74
	Bortskaffing av det gamle produktet .....	63		Utskifting av ovnspæren.....	75
<b>4</b>	<b>Forberedelser</b>	<b>64</b>	<b>8</b>	<b>Feilsøking</b>	<b>76</b>
	Tips for energisparing.....	64			
	Første gangs bruk.....	64			
	Første rengjøring av produktet.....	64			
	Første oppvarming .....	64			

# 1 Generell informasjon

## Oversikt



- |   |                |    |                   |
|---|----------------|----|-------------------|
| 1 | Frontdør       | 6  | Kontrollpanel     |
| 2 | Håndtak        | 7  | Brennerplate      |
| 3 | Nederste skuff | 8  | Lampe             |
| 4 | Stekebrett     | 9  | Grillvarmeelement |
| 5 | Stekerist      | 10 | Hylleposisjoner   |




- |   |                                   |   |                                      |
|---|-----------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Varsellampe                       | 5 | Enkeltkrets kokeplate Venstre fremre |
| 2 | Termostatlampe                    | 6 | Enkeltkrets kokeplate Høyre fremre   |
| 3 | Funksjonsvelger                   | 7 | Enkeltkrets kokeplate Høyre bak      |
| 4 | Enkeltkrets kokeplate Venstra bak | 8 | Termostatbryter                      |

## Tekniske spesifikasjoner


<b>GENERELT</b>	
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	850 mm/600 mm/600 mm
Spenning/frekvens	220- 240 50 Hz
Totalt energiforbruk	8.9 kW
Sikring	min. 16 A x 3
Kabeltype/tverrsnitt	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kabellengde	maks. 2 m
<b>KOMFYR</b>	
<b>Brennere</b>	
Venstra bak	<b>Enkeltkrets kokeplate</b>
Mål	140 mm
Effekt	1200 W
Venstre fremre	<b>Enkeltkrets kokeplate</b>
Mål	210 mm
Effekt	2300 W
Høyre fremre	<b>Enkeltkrets kokeplate</b>
Mål	140 mm
Effekt	1200 W
Høyre bak	<b>Enkeltkrets kokeplate</b>
Mål	180 mm
Effekt	1800 W
<b>OVN/GRILL</b>	
Hovedovn	<b>Multifunksjonsovn</b>
Energieffektivitetsklasse <sup>#</sup>	A
Indre lampe	15–25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

<sup>#</sup> Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 50304-standarden. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).

Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlagning med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlagning, 3- Turbo matlagning, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.



**Viktig**  
Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



**Viktig**  
Figurer i denne veiledningen er skjematisk og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



### Viktig

Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

## Tilbehør

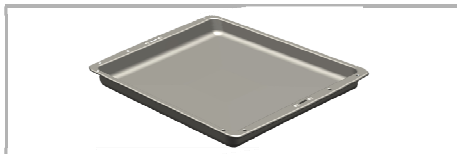


### Viktig

Tilbehørene som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

### Stekebrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



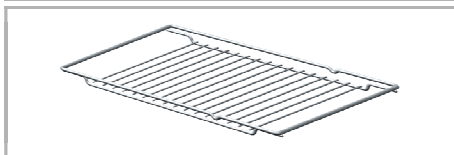
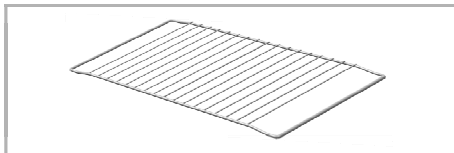
### Dypt brett

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



### Stekerist

Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



## 2 Viktige sikkerhetsanvisninger

---

Dette avsnittet inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil hjelpe deg til å unngå risiko for personskader eller materielle skader. Alle garantier vil bli ugyldige hvis du ikke følger disse instruksjonene.

### Generell sikkerhet

**⚠ ADVARSEL** Apparatet og tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilstrekkelig opplæring eller tilsyn vedrørende bruk av apparatet på en trygg måte, og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

- ⚠ ADVARSEL** Tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk. Små barn må holdes på avstand. Ikke rengjør glassdøren med slipende rengjøringsmidler eller metallskrape. Dette kan lage riper i overflaten og glasset kan sprekke og knuses.
- ⚠ ADVARSEL** Påse at apparatet er slått av før du skifter ut lyspæren for å unngå fare for elektrisk støt.
- ⚠ ADVARSEL** Steking med fett eller olje uten tilsyn på platetoppen kan være farlig og forårsake 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.
- ⚠ ADVARSEL** **Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene. Apparatet er ikke beregnet på å settes igang ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.**

**⚠ ADVARSEL** Dersom overflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformert. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, et tilhørende serviceverksted eller av en kvalifisert person for å unngå fare.
- Ikke ta enheten i bruk hvis den er defekt eller viser tegn på tydelig skade.
- Ikke utfør noen reparasjoner eller endringer på produktet. Du kan imidlertid utbedre noen problemer som ikke trenger reparasjoner eller endringer. Se *Feilsøking, side 76*.
- Vask aldri produktet med vann! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet skal aldri brukes hvis bedømmelsesevnen eller koordinasjonen er redusert på grunn av bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Produktet må frakobles strømmuttaket under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Vær forsiktig ved bruk av alkoholholdige drikkevarer i rettene dine. Alkohol fordampes ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden den kan ta fyr når den kommer i kontakt med varme overflater.
- Ikke varm opp lukket hermetikk og glass i ovnen. Trykk som kan oppstå i krukken kan gjøre at den sprekker.
- Ikke plasser noen brennbare materialer i nærheten av produktet, etter som sidene blir varme under bruk.
- Ikke plasser bakebrett, service eller aluminiumfolie rett på bunnen av ovnen. Varmeakkumuleringen kan skade bunnen av ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv.
- Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.
- Ikke bruk produktet med frontglasset fjernet eller sprukket.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Se til at gass/elektrisk tilkobling ikke berører bakre overflate, da dette kan skade tilkoblingene.
- Ikke klem strømkabelen mellom ovnsdøren og rammen, og ikke legg den over de varme overflatene. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Se til at produktet slås av etter hver bruk.

- Damptrykk som samles opp på grunn av fuktigheten på koketoppen eller under gryten, kan føre til at gryten hopper. Pass derfor på at ovnsflaten og bunnen av grytene alltid er tørre.

**i** **Viktig**  
**Apparatet er ikke beregnet til å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller separat fjernkontroll.**

## Sikkerhet for barn

- Elektriske apparater og gassprodukter er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Deler som er tilgjengelige på apparatet vil bli svært varme under bruk og inntil at apparatet er kjølt ned, skal barn holdes på avstand.
- **FORSIKTIG** Tilgjengelige deler kan bli varme når grillen er i bruk. Små barn må holdes unna."
- Ikke lagre gjenstander over komfyren slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du **ikke** plassere tunge gjenstander på den og du **må ikke** la barn sitte på den. Ovnens kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.

## Barnelås

Komfyren har et barnelåssystem på ovnsdøren.

For å åpne ovnsdøren, trekk plastknoten lett opp, og trekk i dørhåndtaket.

Når du lukker døra, vil barnelåsen låses av seg selv.



## Sikkerhet ved arbeid med elektrisitet

Defekt elektrisk utstyr er en av hovedårsakene til brann i private husholdninger.

- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer skal kun utføres av autoriserte, kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsstrømmen er kompatibel med produktet.

## Beregnet bruk

Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.

**FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."

Dette apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.

Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.

Ovnens kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

### 3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



#### Viktig

Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon og gassinstallasjon av produktet er kundens ansvar.



#### FARE

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.



#### FARE

**Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.**

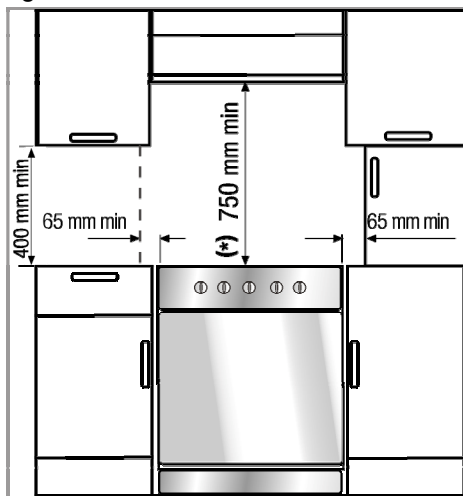
Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

### Før installasjon

For å sikre at kritiske lufteåpninger opprettholdes under produktet, anbefaler vi at dette produktet monteres på en solid base og at føttene ikke synker inn i et teppe eller mykt gulvbelegg.

Kjøkkengulvet må være i stand til å bære vekten av enheten pluss den

ekstra vekten av kokekar og bakevarer og mat.

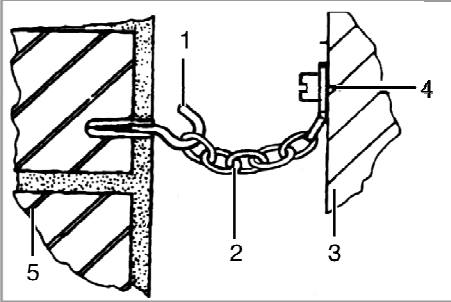


- Den kan brukes med skap på begge sider, men det skal være en minimumsavstand på 400 mm over komfyren og en sideklaring på 65mm mellom apparatet og alle vegger, deler eller høye skap.
- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovns overflate.
- (\*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 650 mm).
- Apparatet tilsvarer innretning i klasse 2, dvs. den kan plasseres med bakenden og én side til kjøkkenveggene, kjøkkeninventar eller utstyr av hvilken som helst størrelse. Kjøkkeninventar eller utstyr kan på den **andre** siden kun være av samme størrelse eller mindre.



- Alt kjøkkeninventar ved siden av apparatet må være varmebestandig (opptil 100 °C min.)

**i** **Viktig**  
 Apparatet må sikres mot velting ved bruk av den medfølgende kjettingen på ovnen. Fest kroken (1) til kjøkkenveggen (5), og koble sikkerhetskjettingen (2) til kroken.



- 1 Krok (følger ikke med)
- 2 Sikkerhetskjetting (medfølger og montert til ovnen)
- 3 Baksiden av komfyren
- 4 Fest lenken skikkelig til komfyrens bakside
- 5 Kjøkkenvegg

## Installasjon og tilkobling

Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

**i** **Viktig**  
 Ikke installer enheten ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.

- Det skal være minst to personer til å bære enheten.

- Produktet må plasseres rett på gulvet. Den må ikke plasseres på en sokkel eller pidestall.

**i** **MERK**  
 Skade på gjenstander!  
 Døren og/eller håndtaket må ikke brukes til løfting eller flytting av apparatet.


## Elektrisk tilkobling

Tilkoble produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.

**!** **FARE**  
**Fare for elektrisk sjokk, kortsslutning eller brann ved uprofesjonell installasjon!**  
 Apparatet kan tilkobles strømmettet kun av en autorisert kvalifisert person, og apparatet garanteres kun etter riktig installasjon.

**!** **FARE**  
**Fare for elektrisk sjokk, kortsslutning eller brann ved skade på forsyningsledningen!**  
 Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.  
 En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet ses enten når døren eller det nedre dekselet åpnes eller plasseres ved bakveggen på enheten, avhengig av enhetstypen. Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.



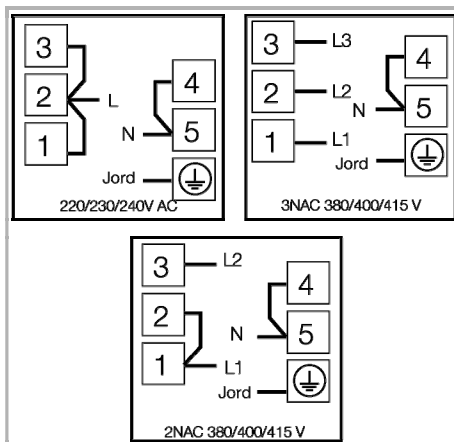
**FARE**  
**Fare for elektrisk sjokk!**  
 Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, vennligst frakoble produktet fra strømmettet.

### Koble til strømledningen

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

**Hvis kablet leveres med produktet:**



2. **For enkeltfasetilkobling** koble til som vist nedenfor:
    - Brun leder = L (fase)
    - Blå leder = N (nøytral)
    - Grønn/gul leder = (E)  $\equiv$  (jord)
  3. **For dobbeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:
    - Brun leder = L1 (fase 1)
    - Svart kabel = L2 (fase 2)
    - Blå leder = N (nøytral)
    - Grønn/gul leder = (E)  $\equiv$  (jord)
  4. **For trefasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:
    - Brun leder = L1 (fase 1)
    - Svart kabel = L2 (fase 2)
    - Svart kabel = L3 (fase 3)
    - Blå leder = N (nøytral)
    - Grønn/gul leder = (E)  $\equiv$  (jord)
- Skyv produktet mot kjøkkenveggen.  
 Fest sikkerhetskjeden.
- Juster føttene på ovnen**  
 Vibrasjoner under bruk kan forårsake at kokekarene flytter seg. Denne farlige situasjonen kan unngås hvis produktet står i vater og er balansert.  
 For din egen sikkerhets skyld bør du sikre at produktet står i vater

ved å justere de fire føttene på bunnen ved å dreie dem til venstre eller høyre og innjustere nivået med arbeidsbenken.

## Siste kontroll

1. Kople produktet til strømuttaket igjen.
2. Kontroller de elektriske funksjonene.

## Avhending


### Bortskaffing av emballasjen

Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

### Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettleidingen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.

- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.

	<b>MERK</b> Ikke plasser andre gjenstander på toppen av komfyren. Apparatet må transporteres stående.
	<b>Viktig</b> Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

### Bortskaffing av det gamle produktet



Kast det gamle produktet på en miljøvennlig måte.

Dette produktet har utvalgt sorteringssymbol for avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Dette betyr at dette produktet må håndteres etter EU-direktivet 2002/96/EC for å resirkuleres eller demonteres for å redusere virkningen på miljøet. For ytterligere informasjon, vennligst ta kontakt med lokale eller regionale myndigheter.

Du kan forhøre deg med den lokale agenten eller faste avfallssorteringsentre i nærheten for å få informasjon om riktig bortskaffing av produktet.

Før bortskaffing av det gamle produktet skal strømstøpset kuttes av og dørlåsen (hvis aktuelt) gjøres ubrukelig, for å unngå faresituasjoner for barn.

## 4 Forberedelser

### Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper.

Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.

- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.
- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.
- For koking over lengre tid, slå av kokesonen 5 eller 10 minutter før slutten på koketiden. Du kan oppnå energibesparelser på opptil 20 % ved å bruke restvarme.

### Første gangs bruk

#### Første rengjøring av produktet



#### MERK

Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/melk eller skarpe gjenstander.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

### Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



## ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Ikke berør de varme overflatene på enheten. Hold barn på avstand fra enheten, og bruk ovnshansker.

### Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 68*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.

6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 68*

### Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 72*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 72*



### Viktig

Lukt og røyk kan oppstå ved første oppvarming. Sørg for god utluftning.

## 5 Slik brukes komfyren

### Generell informasjon om koking



#### FARE

#### Fare for brann ved overopphetet olje!

Når du varmer olje, ikke la den stå uten tilsyn.

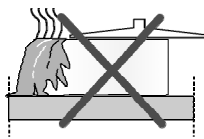
**Gjør aldri forsøk på å slukke brannen med vann!** Når olje antennes, dekk straks til kokekaret eller pannen med et lokk. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumkar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart. Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.

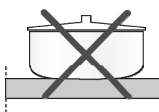
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene. Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

#### Tips for glasskeramikkomfyrer

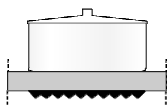
- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikcoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.
- Ikke bruk kokekar og panner i aluminium. Aluminium skader glasskeramikcoverflaten.



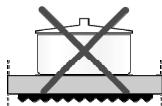
Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.

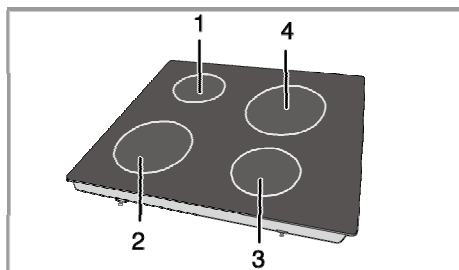


Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.



Hvis diameteren på kokekaret er for liten, sløser du med energien.

## Bruk av komfyren



- 1 Enkeltkrets kokeplate 14-16 cm
- 2 Enkeltkrets kokeplate 21-23 cm
- 3 Enkeltkrets kokeplate 14-16 cm
- 4 Enkeltkrets kokeplate 18-20 cm er liste for anbefalt diameter på kjelene som skal brukes med de tilhørende brennerne.

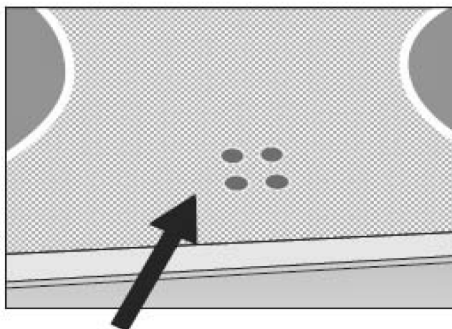
## Indikatorlamper for varme kokesoner

Indikatorlampene for varme kokesoner viser hvilken kokesone er i bruk og/eller varm. Den tilhørende indikatorlampen lyser så lenge kokesonen er varm. Når temperaturen på kokesonen synker under 64 °C vil indikatorlampen slå seg av.

**Svakt flimrende lys betyr ikke at det er et problem med restvarmeindikatoren.**



Ikke berør og hold alltid barn på avstand fra kokesonene og apparatet.



## FARE

### Knust glass!

Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.

Ikke bruk glasskeramiske komfyrer med sprekker. Vann kan komme inn i sprekken og forårsake kortslutning.

Hvis overflaten er skadet på noen måte (f.eks. synlige sprekker), slå av enheten umiddelbart for å redusere faren for elektrisk sjokk.



## MERK

Hurtigoppvarmende glasskeramikkomfyrer sender ut et skarpt lys når de slås på. Ikke se ret inn i det kraftige lyset.

Kokenivå	1	2	3
	oppvarming	koking, varming	koking, frittering

## 6 Slik bruker du ovnen

### Generell informasjon om baking, steking og grilling



#### FARE

Risiko for skolding ved varm damp!

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.

#### Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

#### Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.

- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

#### Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllea for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



#### MERK

**Brannfare på grunn av mat som ikke egner seg til grilling!**

Bruk kun mat til grilling som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

### Slik bruker du den elektriske ovnen

#### Velg temperatur og driftsmodus



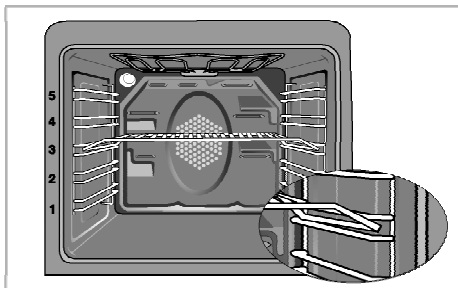
- 1 Funksjonsvelger
- 2 Termostatbryter



1. Still temperaturknotten til ønsket temperatur.
  2. Still funksjonsbryteren til ønsket driftsmodus.
- » Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte temperaturen. Under oppvarming holder temperaturlampen seg på.

### Slå av den elektriske ovnen

Slå av funksjonsknotten og still temperaturknotten til av-posisjon (oppe).



### Hylleposisjoner (for modeller med grillrist)

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grilllytelse.

### Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

### Over- og undervarme



Over- og undervarme er på. Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

### Undervarme



Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende brunng av mat fra bunnen.

### Viftestøttet under-/overvarme



Overvarme, undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmluft fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

### Bruk av vifte



Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

### Varmluft



Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllenivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.

## Full grill



Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

## Grill+vifte



Effekten på grillen er ikke så høy som på full grill

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still inn ønsket temperatur.
- Snu maten etter halve grilltiden.

## Booster



Denne funksjonen brukes til å varme opp ovnen hurtig; den egner seg ikke til tilberedning av mat.

- Velg den ønskede temperaturen etter å ha valgt denne funksjonen. Temperaturlyset slås på og ovnen varmes opp.
- Lyset slukkes etter at oppvarmingsprosessen er fullført. Velg så den ønskede funksjonen for å steke maten.

## Tidstabell for matlaging

**i Viktig** De spesifiserte verdiene har blitt bestemt i laboratoriet. Verdiene som egner seg for deg kan avvike fra disse verdiene.

## Baking og steking

**i Viktig** Nivå 1 er bunnivået til ovnen.

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kaker av gjærdeig	OVER-UNDERVARME	Ja	3	175	20 - 35	langpanne
	MED VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	15 - 30	Rille 5: dypt dryppebrett Rille 3: dryppebrett
Kjeks/småkaker	OVER-UNDERVARME	Ja	3	175	20 - 40	langpanne
	MED VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	20 - 35	Rille 5: dypt dryppebrett Rille 3: dryppebrett
Pizza	OVER-UNDERVARME	Ja	2	225	12 - 20	langpanne
	MED VARMLUFT	Ja	1 - 5	225	15 - 30	Rille 5: dypt dryppebrett Rille 3: dryppebrett
Sukkerbrød	OVER-UNDERVARME	Ja	3	200	5 - 15	Rille 3: kakeform på rist

	MED VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	10 -25	Rille 5: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjøtt og potetpaier (grønnsakspai, quiche)	Vifte	Ja	2	175 - 200	30 - 50	kakeform på rist
	MED VARMLUFT	Ja	1 - 3	175 - 200	35 - 55	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Lasagne	OVER- UNDERVARME	Ja	2 - 3	200	30 - 45	Panne på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg	Vifte	-	3	25 min på 250, deretter på 180 - 190	80 - 120	Dryppebrett eller panne på rist
Kalkun /gås 3 kg	Vifte	-	2	25 min på 250, deretter på 180 - 190	140 - 210	dryppebrett eller panne på rist
Grillet kylling 1 - 1,3 kg	Vifte	-	2	15 min på 250, deretter på 180 - 190	55 - 70	Rille 3: rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått) + Pyrex
						Rille 1: I dryppebrett med vann
Lammelår/skanker	Vifte	-	3	25 min på 250, deretter på 180 - 190	60 - 90	dryppebrett eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Fiskefileter/-koteletter	Vifte	-	3	200	10 - 25	Rille 3: rist (snu maten halvveis i stekingen) / dryppebrett
						Rille 2: dryppebrett med vann
Fiskefileter/-koteletter	GRILL	Ja	4 / 5	200 - 225	20 - 30	Rille 4 / 5: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 3: dryppebrett med vann
Roastbiff, blodig	GRILL	Ja	4 / 5	200 - 225	25 - 35	panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Ristet brød	GRILL	Ja	4	200 - 225	1 - 4	rist
Spekepølser/grillspyd /svineribbe/hamburg ere	GRILL	Ja	5	200 - 250	20 - 40	Rille 5: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 4: dryppebrett med vann
Grønnsaksgrateng	GRILL	Ja	3	200	10 - 20	panne på rist
<p>Tidene i tabellen er kun veiledende. Tilberedningstidene kan variere avhengig av retten og størrelsen på matstykkene. Når du griller anbefaler vi at du ikke legger mat på den fremre delen av risten (6-7 cm). Ved grilling av kjøtt anbefales det å snu maten halvveis i stekingen.</p>						

Ved tilberedning som krever forhåndsoppvarming, skal forhåndsoppvarmingen skje ved begynnelsen av matlagingen til termostatlampen slukker.

### Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.

- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

### Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp

deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.

- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bakte, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.

**i** **Viktig**  
Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

### Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

### Slik bruker du grillen

**!** **ADVARSEL**  
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!  
Lukk ovnsdøren under grilling.

### Slå på grillen

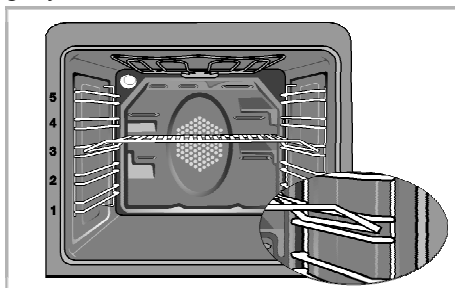
1. Vri funksjonsknotten til ønsket grillsymbol.
  2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
  3. Ved behov utfør en forhåndsoppvarming i omtrent 5 minutter.
- » Temperaturlys slås på.

### Slå av grillen

1. Vri funksjonsknotten til Av-stillingen (topp).

### Stativstillinger

Grillytelsen vil reduseres hvis stekeristen står mot den bakre delen av ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grillytelse.



**i** **MERK**  
Ikke bruk øvre nivå for grilling.

**i** **MERK**  
Brannfare på grunn av mat som ikke egner seg til grilling!  
Bruk kun mat til grilling som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

## 7 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



#### FARE

##### Fare for elektrisk sjokk!

Koble fra strømmen før rengjøring av apparatet for å unngå elektrisk sjokk.



#### FARE

##### Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

La enheten kjøles ned før rengjøring.

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



#### MERK

Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/melk eller skarpe gjenstander.



#### Viktig

Ikke bruk damprengjørere til rengjøringen.

### Rengjøre komfyren

#### Glasskeramiske overflater

Tørk av glasskeramikkoverflaten ved bruk av et klut fuktet i kaldt vann, slik at det ikke etterlates noe rengjøringsmiddel på den. Tørk av med en myk og tørr klut. Rester kan forårsake skade på glasskeramikkoverflaten når du bruker komfyren neste gang.

Tørkede rester på glasskeramikkoverflaten skal under ingen omstendigheter skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en liten mengde kalkfjerner, slik som eddik eller sitronjuice. Du kan også bruke passende kommersielt tilgjengelige produkter.

Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent inntil det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



### Viktig

Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten nedkjøles. Ellers kan glasskeramikkoverflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater med tiden. Dette vil ikke påvirke driften til produktet.

Fargeblekning og flekker på glasskeramikkoverflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

## Rengjøring av kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet og kontrollknottene med en våt klut, og tørk så de blir tørre.



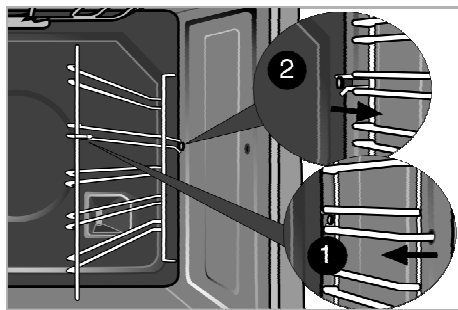
### MERK

Skade på kontrollpanelet!  
Ikke fjern kontrollbryterne for rengjøring av kontrollpanelet.

## Rengjøre ovnen

### Rengjøre sideveggen

1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



## Rengjør ovnsdøren

For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.

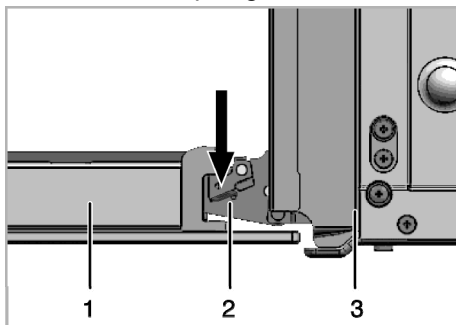


### Viktig

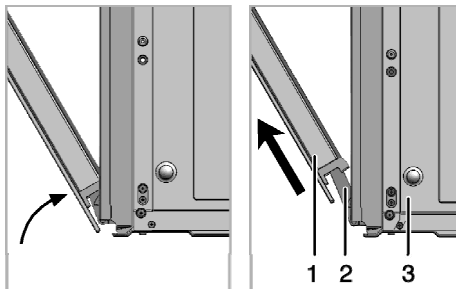
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

## Fjerne ovnsdøren

1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- 1 Frontdør
- 2 Hengsel
- 3 Ovn



3. Flytt frontdøren til halvveis.

4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

### **i** MERK

Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved montering av døren.

## Utskifting av ovnspæren

### **!** FARE

**Varme overflater kan forårsake forbrenninger!**

Pass på at apparatet er skrudd av og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt.

### **i** Viktig

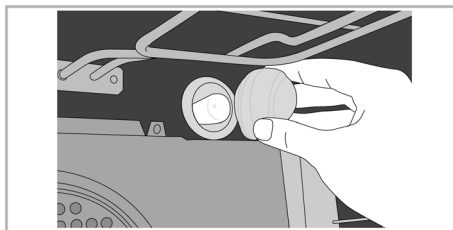
Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, side 54 for detaljer. Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.

### **i** MERK

Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.


### Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



3. Fjern ovnslampen ved å dreie den mot klokken, og skift den ut med en ny.
4. Sett på plass glassdekselet.

## 8 Feilsøking

<b>Ovnen avgir damp når den er i bruk.</b>	
Det er normalt at damp kommer ut under bruk. Dette er ingen feil.	
<b>Vanndråper oppstår ved steking.</b>	
Dampen som oppstår i løpet av steking kan kondensere og danne vanndråper når den treffer kalde overflater på produktet. Dette er ingen feil.	
<b>Produktet virker ikke.</b>	
Strømsikring er defekt eller har blitt utløst.	Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.
<b>Ovnsløyset virker ikke.</b>	
Ovnslampen er defekt.	Skift ut ovnspæren.
Strømmen er frakoblet.	Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.
<b>Ovnen varmes ikke opp.</b>	
Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt.	Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknotten/tasten.
Strømmen er frakoblet.	Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.
 <b>Viktig</b> Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.	



## Læs denne manual inden du tager ovnen i brug.

Kære kunde,

Vi ønsker at præsentere vores produkt, der er fremstillet i moderne faciliteter og gennemgik vores strenge procedurer inden for kvalitetskontrol.

Vi anbefaler, at denne brugsanvisning læses grundigt inden ovnen tages i brug og manualen opbevares til fremtidig reference. Hvis du giver produktet en anden bruger, husk også at aflevere manualen.


## Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en forsvarlig og sikker måde.

- Læs manualen inden ovnen installeres og tages i brug.
- Følg nøje sikkerhedsvejledninger..
- Opbevar manualen ved hånden for hurtig reference.
- Læs også andre dokumenter vedlagt produktet.  
Husk på, at manualen også gælder andre modeller.  
Forskelle mellem modeller er synligt anmærket i manualen.

## Symbolforklaringer


Følgende symboler er blevet brugt i denne manual:

 Vigtige informationer eller brugertips.

 Advarsel mod farlige situationer med hensyn til liv og ejendoms-skader.

 Advarsel mod elektrisk stød.

 Advarsel mod brandrisiko.

 Advarsel mod varme overflader.

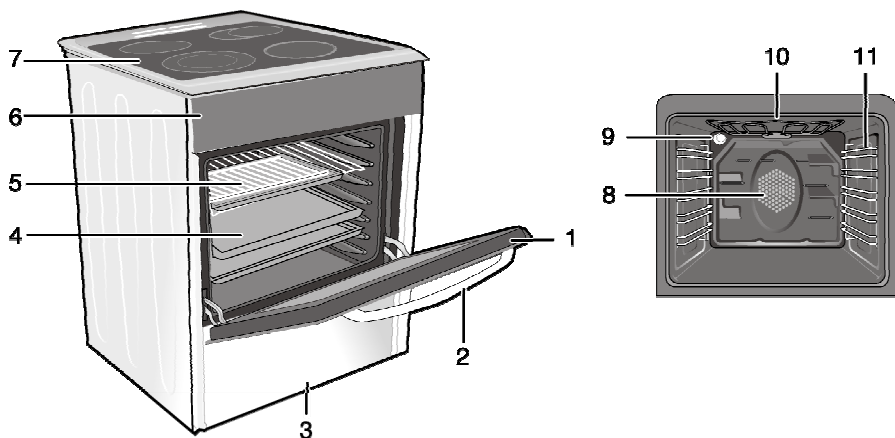
# Indhold

---

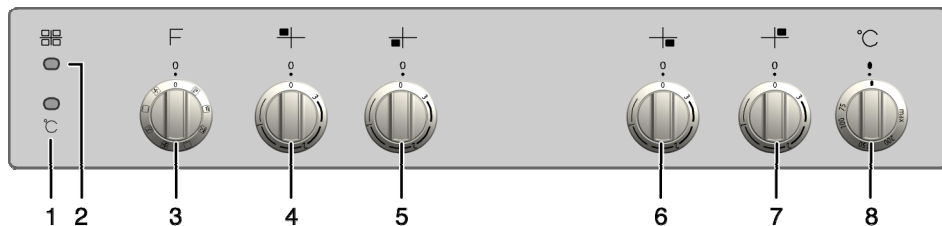
<b>1</b>	<b>Generelle informationer</b>	<b>79</b>	<b>5</b>	<b>Brug af kogepladen</b>	<b>91</b>
	Oversigt .....	79		Generelle informationer om madlavning .....	91
	Tekniske specifikationer .....	80		Anvendelse af komfuret.....	92
	Tilbehør .....	81	<b>6</b>	<b>Betjening af ovnen</b>	<b>93</b>
<b>2</b>	<b>Vigtige sikkerhedsinstruktioner</b>	<b>82</b>		Generelle informationer om bagning, stegning og grillning .....	93
	_____	<b>82</b>		Brug af den elektriske ovn.....	93
	Generelle sikkerhedsregler .....	82		Betjeningsmodus .....	94
	Sikkerhed for børn.....	84		Tabel over koge-/stegetider .....	95
	Sikkerhed under arbejde med elektricitet .....	84		Betjening af grillen .....	97
	Brug af ovnen .....	84	<b>7</b>	<b>Vedligeholdelse og pleje</b>	<b>98</b>
<b>3</b>	<b>Installation</b>	<b>85</b>		Generelle informationer .....	98
	Inden installering.....	85		Rengør omkring bluset .....	98
	Installation og tilslutning .....	86		Rengøring af kontrolpanel.....	99
	Bortskaffelse .....	88		Rengøring af ovnen .....	99
	Bortskaffelse af transportemballage	88		Således tages ovnlågen af.....	99
	Transport.....	88		Udskiftning af ovnpære .....	100
	Bortskaffelse af gammelt apparat ....	88	<b>8</b>	<b>Fejlafhjælpning</b>	<b>101</b>
<b>4</b>	<b>Forberedelser</b>	<b>89</b>			
	Gode råd om energibesparelser .....	89			
	Første anvendelse .....	89			
	Første rengøring af produktet .....	89			
	Første opvarmning .....	89			

# 1 Generelle informationer

## Oversigt



- |   |                 |    |                       |
|---|-----------------|----|-----------------------|
| 1 | Frontlåde       | 6  | Betjeningspanel       |
| 2 | Håndtag         | 7  | Plade til brænder     |
| 3 | Nederste skuffe | 8  | Lampe                 |
| 4 | Bradepande      | 9  | Grillvarmeelement     |
| 5 | Trådhylde       | 10 | Hyldeskinnepositioner |




- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | Advarselslampe                                | 6 | Kogeplade med enkelt ring Forrest til højre |
| 2 | Termostatlampe                                | 7 | Kogeplade med enkelt ring Bagest til højre  |
| 3 | Funktionsdrejknop                             | 8 | Termostatdrejknop                           |
| 4 | Kogeplade med enkelt ring Bagest til venstre  |   |   |
| 5 | Kogeplade med enkelt ring Forrest til venstre |   |   |

## Tekniske specifikationer


<b>GENERELT</b>	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	850 mm/600 mm/600 mm
Spænding / frekvens	220- 240 50 Hz
Total strømforbrug	8.9 kW
Sikring	min. 16 A x 3
Ledningstype/størrelse	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Ledningslængde	maks. 2 m
<b>KOGEPLADE</b>	
<b>Brændere</b>	
Bagest til venstre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	140 mm
Ydelse	1200 W
Forrest til venstre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	210 mm
Ydelse	2300 W
Forrest til højre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	140 mm
Ydelse	1200 W
Bagest til højre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	180 mm
Ydelse	1800 W
<b>OVN/GRILL</b>	
Hovedovn	<b>Multifunktionsovn</b>
Energiklasse <sup>#</sup>	A
Belysning	15–25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

<sup>#</sup> Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 50304 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.

Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2-Turbo langtidsstegning/kogning, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.



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



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



### Vigtigt

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

## Tilbehør

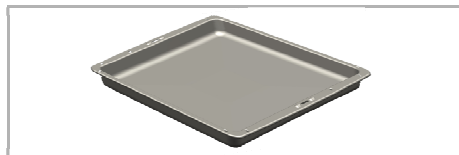


### Vigtigt

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

### Bradepande

Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



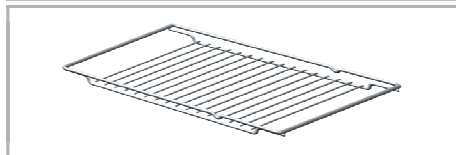
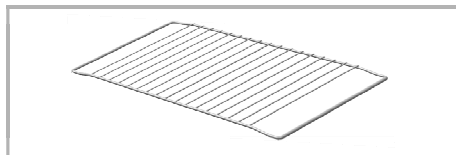
### Dyb bradepande

Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.



### Rist

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



## 2 Vigtige sikkerhedsinstruktioner

---

Dette afsnit indeholder sikkerhedsinstruktioner, der vil medvirke til at undgå risiko for overlast og skade. Alle garantier bliver ugyldige, hvis du ikke følger disse instruktioner.

### Generelle sikkerhedsregler

**⚠ ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Sørg for ikke at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af apparatet, medmindre de er under konstant opsyn. Apparatet må udelukkende betjenes af børn på 8 år og derover samt af personer, der er fysisk, sensorisk og mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn og har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.

- ⚠ ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. Børn må derfor ikke opholde sig i nærheden af apparatet, når det er i brug. Anvend ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens rude, da de kan ridse overfladen, så glasset kan gå i stykker.
- ⚠ ADVARSEL:** Sørg for at slukke for apparatet, inden pæren udskiftes, så risikoen for elektrisk stød undgås.
- ⚠ ADVARSEL:** Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med fedtstoffer eller olie, da de kan komme i brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men tag stikket ud af stikkontakten, og dæk derefter flammen til med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
- ⚠ ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogezonernes overflade. Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.**

- ⚠ ADVARSEL:** Hvis der er en revne i overfladen, skal stikket tages ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen Tekniske specifikationer. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.
  - Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
  - Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
  - Du må ikke selv foretage reparationer eller ændringer på produktet. Du kan dog selv afhjælpe nogle fejl, der ikke kræver reparationer eller ændringer. Se *Fejlafhjælpning, side 101*.
  - Spul aldrig produktet med vand! da det kan medføre elektrisk stød.
  - Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
  - Under installationen, vedligeholdelsen, rengøringen og reparationen skal produktet frakobles elnettet.
  - Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand da den kan selvantænde når den kommer i kontakt med varme overflader.
  - Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
  - Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet da siderne kan blive meget varme.
  - Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
  - Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
  - Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig varme varmelegemer, indersiden af ovnen osv.
  - Brug altid varmebeskyttende handsker når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
  - Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
  - Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at gasrør/netledning ikke rører bagsiden af ovnen da det kan medføre skader på forbindelser.
  - Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
  - Sørg for, at apparatet er slukket når det ikke er taget i brug.
  - Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i

bunden af gryden, kan få gryden til at hoppe. Derfor skal du sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.



### Vigtigt

Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

## Sikkerhed for børn

- El- og gasprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Tilgængelige dele af apparatet vil blive varme, når apparatet er i brug, og indtil apparatet er kølet ned, skal børn holdes væk.
- **"CAUTION** ITilgængelige dele kan blive varme når grillen benyttes. Små børn skal holdes væk."
- Opbevar ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du **ikke** lægge tunge genstande oven på den og **ikke** lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.
- Emballagematerialerne vil være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.

## Børnelås

Komfuret har et børnesikringssystem på ovnlågen.

For at åbne ovnlågen skal du skubbe plasticknappen let ned og trække i lågehåndtaget.

Når lågen lukkes, låses børnelåsen af sig selv.



## Sikkerhed under arbejde med elektricitet

Defekt elektrisk udstyr er en af de største årsager til brand i private husholdninger.

- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriseret fagperson.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

## Brug af ovnen

Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.

**"ADVARSEL:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet."

Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.

Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.

Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.



### 3 Installation

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



#### Vigtigt

Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



#### FARE

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



#### FARE

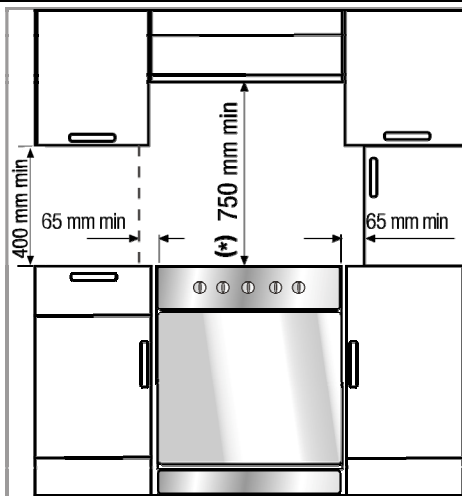
**Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet.**

Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

### Inden installation

For at sikre, at de kritiske luftspalter bevares under produktet anbefaler vi, at dette produkt monteres på en fast bund, og at fødderne ikke synker ned i et tæppe eller et blødt gulv.

Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt samt den ekstra vægt fra gryder, potter, pander, bageplader og mad.

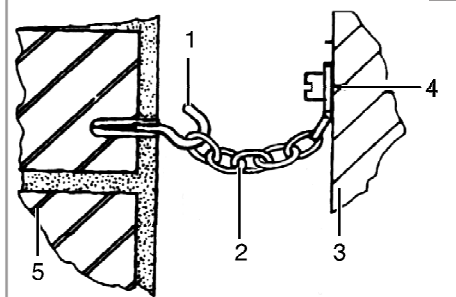


- Det kan anvendes med kabinetter på hver side, men for at få en mindste afstand på 400 mm over kogepladeniveau, skal der tillades en sideafstand på 65 mm mellem apparatet og væg, skillevæg eller højt skab.
- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (\*) Hvis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



### Vigtigt

Apparatet skal sikres mod overbalance ved at bruge den medfølgende kæde til ovnen. Sæt krogen (1) fast på køkkenvæggen (5) og sæt sikkerhedskæden (2) fast på krogen.



- 1 Krog (ikke vedlagt)
- 2 Sikkerhedskæde (vedlagt og påmonteret ovnen)
- 3 Bagsiden af kogepladen
- 4 Fastgør kæden til bagsiden af kogepladen
- 5 Køkkenvæg

## Installation og tilslutning

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



### Vigtigt

Undlad at installere enheden ved siden af køleskabe eller fryser. Varmen, der udsendes fra enheden, vil føre til et øget energiforbrug af de kølende enheder.

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



### BEMÆRK

Materiel skade!  
Lågehåndtaget må ikke bruges til at løfte eller flytte enheden.

### Elektrisk tilslutning

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



### FARE

**Risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand som følge af uprofessionel installation!!**

Apparatet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret kvalificeret person, og apparatet er kun garanteret efter korrekt installation.



### FARE


**Risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand ved beskadigelse af strømforsyningsledningen!**

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på apparatet. Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret, kvalificeret elektriker.

Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Mærkepladen kan ses, enten

når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype.

Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".



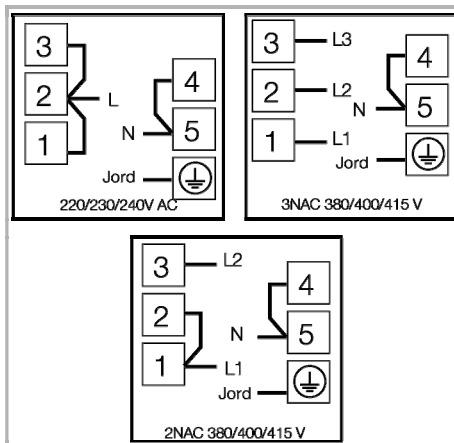
**FARE**  
**Risiko for elektrisk stød!**  
Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet.

### Tilslutning af strømkabel

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

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

**Hvis der følger et kabel med produktet:**



2. **For enkeltfaset tilslutning**, skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
    - Brunt kabel = L (fase)
    - Blåt kabel = N (neutralt)
    - Grøn/gul ledning = (E)  $\equiv$  (Jord)
  3. **Ved dobbeltfaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
    - Brunt kabel = L1 (fase 1)
    - Brunt kabel = L2 (fase 2)
    - Blåt kabel = N (neutralt)
    - Grøn/gul ledning = (E)  $\equiv$  (Jord)
  4. **Ved trefaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
    - Brunt kabel = L1 (fase 1)
    - Brunt kabel = L2 (fase 2)
    - Brunt kabel = L3 (fase 3)
    - Blåt kabel = N (neutralt)
    - Grøn/gul ledning = (E)  $\equiv$  (Jord)
- Skub produktet mod køkkenvæggen.  
Hægt sikkerhedskæden.
- Justering af ovnen ben**  
Vibrationer under brug kan forårsage, at madlavningsbeholderne flytter sig.

Denne farlige situation kan undgås, hvis produktet er i vater og balanceret.

For din egen sikkerheds skyld skal du sørge for, at produktet er i vater ved at justere de fire fødder i bunden ved at dreje dem til venstre eller højre og ensrette højden med arbejdspladen.

## Slutkontrol

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

## Bortskaffelse

### Bortskaffelse af transportemballage



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

### Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på

indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.

- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.

	<b>BEMÆRK</b> Placer ikke andre genstande oven på apparatet. Apparatet skal transporteres opret.
	<b>Vigtigt</b> Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

## Bortskaffelse af gammelt apparat



Bortskaffelse af et gammelt produkt skal ske på en miljøvenlig måde. Maskinen er mærket med WEEE symbol for bortskaffelsesregler af elektrisk og elektronisk udstyr. Det betyder, at produktet skal behandles i henhold til EU direktivet 2002/96/EC om genvinding eller bortskaffelse på en miljøvenlig måde. Kontakt lokale myndigheder for yderligere information. Kontakt din lokale forhandler eller affaldscenter før aflevering samt for at få yderligere information. Før bortskaffelsen af produktet skal netledningen klippes af og dørlåsen (hvis eksisterer) gøres ubrugelig for at sikre, at de ikke udgør fare for børn.

## 4 Forberedelser

### Gode råd om energibesparelser

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

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

panden bør ikke være mindre end pladen.

- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.
- Ved langtidskogning, sluk for kogezone 5 eller 10 minutter inden endt tilberedningstid. Du vil dermed spare op til 20 % energi ved udnyttelsen af eftervarmen.

### Første anvendelse

#### Første rengøring af produktet



#### BEMÆRK

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

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

### Første opvarmning

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



#### ADVARSEL

**Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**


Berør ikke enhedens varme overflader. Hold børn væk fra enheden og brug ovnhandsker.

## Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur.  
Se *Brug af den elektriske ovn, side 93*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 93*

## Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur.  
Se *Betjening af grillen, side 97*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 97*

	<b>Vigtigt</b> Der kan afgives lugt og røg under den første opvarmning. Sørg for god ventilation.
---	--

## 5 Brug af kogepladen

### Generelle informationer om madlavning

#### **FARE**

##### **Risiko for brand ved overophedet olie!**

Hvis du varmer olie, må du ikke efterlade det uden opsyn.

**Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Hvis der er gået ild i olien, skal man straks tildække gryden eller panden med et låg. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsenet.

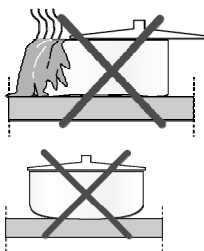
- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezone, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen.

Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.

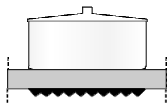
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryde eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.  
Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezoneerne.  
Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

#### **Tips for glaskeramiske kogeplader**

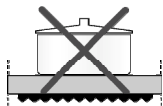
- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
- Undlad at bruge aluminiumsgryder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



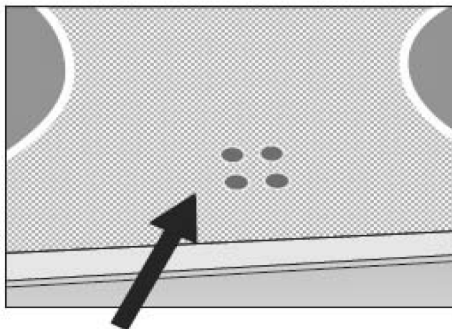
Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand. Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



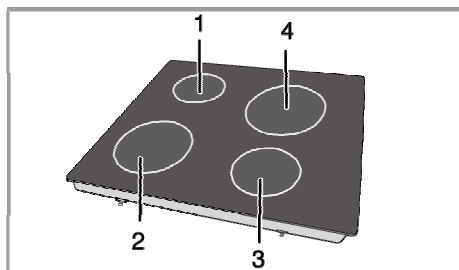
Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.



Hvis grydens diameter er for lille, bliver der spildt energi.



## Anvendelse af komfuret



- 1 Kogeplade med enkelt ring 14-16 cm
- 2 Kogeplade med enkelt ring 21-23 cm
- 3 Kogeplade med enkelt ring 14-16 cm
- 4 Kogeplade med enkelt ring 18-20 cm er en liste over anbefalet diameter for gryder, der bruges på de relaterede brændere.

### Kontrollamper for varm kogezone

Kontrollamperne for varm kogezone viser, hvilken kogezone, der er i drift og/eller er varm. Den tilhørende kontrollampe lyser konstant, når en kogezone er varm. Når temperaturen på kogezone's overflade falder til under 64°C, slukker kontrollampen.

**Et svagt blinkende lys i kontrollampen for restvarme er ikke et problem.**



Rør ikke ved kogezone'erne, og sørg for, at børn aldrig opholder sig i nærheden af kogezone'erne og apparatet.



### FARE

#### Ødelagt glas!

Undlad at lade nogen genstande falde ned på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen. Lad være med bruge kemariske kogeplader med revner. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning. Hvis overfladen er beskadiget på nogen måde (f.eks. synlige revner), skal du straks slukke for apparatet for at reducere risikoen for elektrisk stød.



### BEMÆRK

Hurtig opvarmning af glaskeramiske kogeplader udsender et skinnende lys, når de er tændt. Stir ikke ind i skinnende lys.

Madlavningsniveau	1	2	3
	varmer	småkoger, koger	koger, steger



## 6 Betjening af ovnen

### Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



#### FARE

Risiko for skoldning af varm damp!

Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.

#### Tips til bagning

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

#### Tips om stegning

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

#### Tips om grillning

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

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



#### BEMÆRK

Brandfare pga. mad, der er uegnet til at grille!

Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme.

Placer ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste areal og fedtholdig mad kan antændes.

### Brug af den elektriske ovn

#### Vælg temperatur og betjeningsmåde

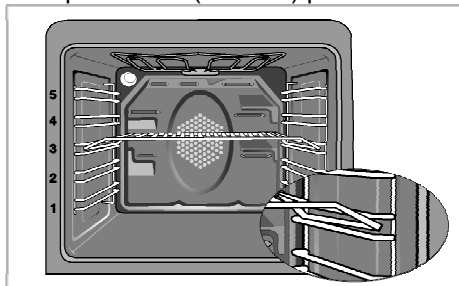


- 1 Funktionsdrejknep
  - 2 Termostatdrejknep
1. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.
  2. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.
- » Ovnens varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under

opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

### Sluk for den elektriske ovn

Drejt funktions- og temperaturknappen over på slukket (øverste) position.



### Hyldepositioner (for modeller med trådgrill)

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.

### Betjeningsmodus

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

#### Over- og undervarme



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

#### Undervarme



Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende bruning af med fra bunden.

### Ventilator-understøttet over-/undervarme



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

### Kører med ventilator



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

### Ventilator opvarmning



Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hylde niveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnede til madlavning med flere plader.

### Fuld grill



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

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

## Grill+ventilator



Grilleffekten er ikke så stærk som ved fuld grill

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

## Booster



Denne funktion bruges til at opvarme ovnen hurtigt, den er ikke egnet til madlavning.

- Vælg den ønskede temperatur efter at have valgt denne funktion. Temperaturlyset tænder og ovnen varmes.
- Lyset slukker, når varmeprocessen er afsluttet. Vælg nu den ønskede funktion til at lave din mad.

## Tablet over koge-/stegetider

**i** **Vigtigt**  
Værdierne, der er angivet, er blevet fastlagt i laboratoriet. Værdierne, der er passende for dig, kan afvige fra disse værdier.

## Bagning og stegning

**i** **Vigtigt**  
Niveau 1 er bundniveauet i ovnen.

Opskrift	Funktion	Forvarme	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør
Kager med hævemiddel	OVER-/UNDERVARME	Ja	3	175	20 - 35	bradepande
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	15 - 30	Ribbe 5: dyb bradepande Ribbe 3: bradepande
Småkager	OVER-/UNDERVARME	Ja	3	175	20 - 40	bradepande
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	20 - 35	Ribbe 5: dyb bradepande Ribbe 3: bradepande
Pizza	OVER-/UNDERVARME	Ja	2	225	12 - 20	bradepande
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	225	15 - 30	Ribbe 5: dyb bradepande Ribbe 3: bradepande
Sukkerbrødskegler	OVER-/UNDERVARME	Ja	3	200	5 - 15	Ribbe 3: kageform på rist
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	10 - 25	Ribbe 5: kageform på rist Ribbe 1: kageform på rist
Grøntsagstærter, quiche	VARMLUFT	Ja	2	175 - 200	30 - 50	kageform på rist
	VARMLUFT	Ja	1 - 3	175 - 200	35 - 55	Ribbe 3: kageform på rist Ribbe 1: kageform på rist

Lasagne	OVER- /UNDERVARME	Ja	2 - 3	200	30 - 45	Fad på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg	VARMLUFT	-	3	25 min på 250, derefter på 180 - 190	80 - 120	bradepande eller fad på rist
Kalkun/gås 3 kg	VARMLUFT	-	2	25 min på 225, derefter på 180 - 190	140 - 210	bradepande eller fad på rist
Stegt kylling 1-1,3 kg	VARMLUFT	-	2	15 min på 250, derefter på 180 - 190	55 - 70	Ribbe 3: rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) + Pyrex
						Ribbe 1: bradepande med vand
Lammekølle/skank	VARMLUFT	-	3	25 min på 250, derefter på 180 - 190	60 - 90	bradepande på rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Fiskefileter/-koteletter	VARMLUFT	-	3	200	10 - 25	Ribbe 3: rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) / bradepande
						Ribbe 2: bradepande med vand
Fiskefileter/-koteletter	GRILL	Ja	4 / 5	200 - 225	20 - 30	Ribbe 4/5: rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: bradepande med vand
Roastbeef - rød	GRILL	Ja	4 / 5	200 - 225	25 - 35	fad på rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ristet brød	GRILL	Ja	4	200 - 225	1 - 4	rist
Medisterpølse/grillspyd /spareribs/hakkebof	GRILL	Ja	5	200 - 250	20 - 40	Ribbe 5: rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 4: bradepande med vand
Gratinerede grøntsager	GRILL	Ja	3	200	10 - 20	fad på rist

Tidene i tabellen er vejledende. Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af retten og madstykkerne. Når der grilles, anbefales det at undlade at anbringe mad på ristens forreste del (6-7 cm). Det anbefales at vende grillt kød, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Hvis madlavningen kræver en forvarmet ovn, så forvarmes der i starten af madlavningen, indtil termostatlampen slukker.

### Tips til at bage kager

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

- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

### Tips til bagning af butterdej

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

- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

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

### Tips til tilberedning af grøntsager

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

### Betjening af grillen

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

### Tænd for grillen

1. Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.

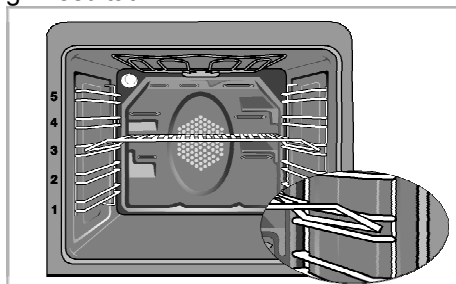
2. Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
  3. Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.
- » Temperaturens lys tænder.

### Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen hen på slukket position (øverst).

### Hyldepositioner

Grillresultatet vil blive bedre, hvis trådgrillen står mod ovnens bageste del. Lad trådgrillen glide til hydens forreste afsnit og placer den ned vha. lågen for at opnå det bedste grillresultat.



**i** **BEMÆRK**  
 Brug ikke det øverste niveau til grillning.

**i** **BEMÆRK**  
**Brandfare pga. mad, der er uegnet til at grille!**  
 Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placer ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste areal og fedtholdig mad kan antændes.

## 7 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle informationer

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



#### FARE

##### Risiko for elektrisk stød!

Afbryd elektriciteten før rengøring af apparatet for at undgå elektrisk stød.



#### FARE

##### Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Lad enheden køle ned, før du rengør den.

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



#### BEMÆRK

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



#### Vigtigt

Brug ikke damprensere til rengøring.

### Rengør omkring bluset.

#### Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade vha. et en klud fugtet med koldt vand, så der ikke efterlades nogen form for rengøringsmiddel på den. Tør med en blød og tør klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang. Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner som f.eks. vineddike eller citronsaft. Du kan også bruge passende produkter, der kan købes i handelen.

Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.

## **i** **Vigtigt**

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

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.

Afblegning og pletter på den glaseramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

## **Rengøring af kontrolpanel**

Rengør kontrolpanelet og taster med en våd klud og tør dem af.

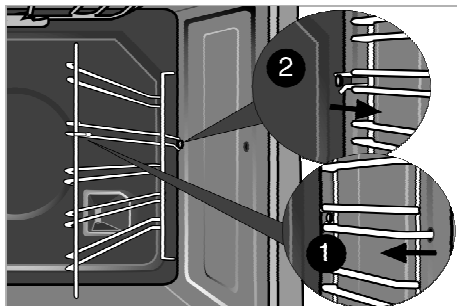
## **i** **BEMÆRK**

Beskadigelse af betjeningspanelet!  
Tag ikke betjeningsknapperne af for at rengøre betjeningspanelet.

## **Rengøring af ovnen**

### **For rengøring af siden**

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



### **Rens ovnlågen**

For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud

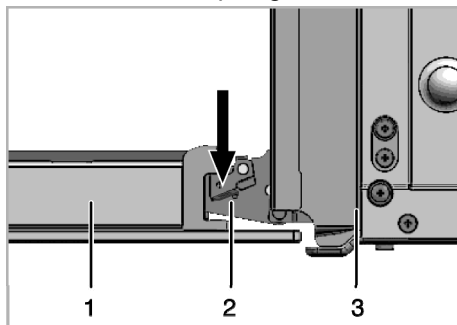
eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.

## **i** **Vigtigt**

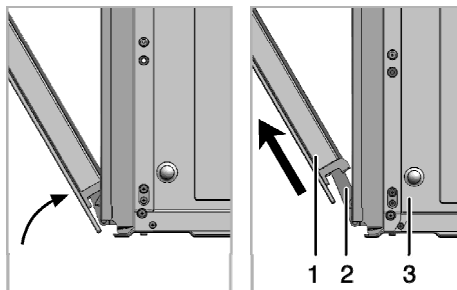
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

## **Således tages ovnlågen af.**

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



- 1 Frontlåge
- 2 Hængsel
- 3 Ovn



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



### BEMÆRK

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

## Udskiftning af ovnpære



### FARE

**Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

Sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for et elektrisk stød.



### Vigtigt

Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer*, side 80 for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.

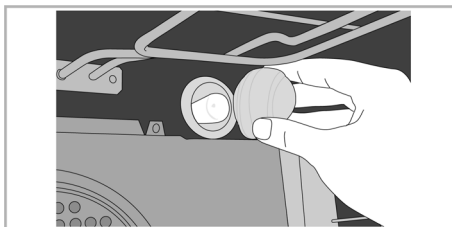


### BEMÆRK

Lampens position kan variere fra den viste.

## Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

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



3. Fjern ovnpæren ved at dreje den mod uret og skift den ud.
4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.



## 8 Fejlafhjælpning

### ***Ovnen udlede damp, når den er i brug.***

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

### ***Der forekommer vanddråber under madlavning***

Dampen, der opstår under madlavning, kan kondensere og danne små vanddråber, når det rammer kolde overflader på produktet. Dette er ikke en fejl.

### ***Produktet virker ikke.***

Hovedsikringen er defekt eller er slået fra.

Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.

### ***Ovnlyset virker ikke.***

Ovnlampen er defekt.

Udskift ovnlampen.

Strømmen er afbrudt.

Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.

### ***Ovnen varmer ikke.***

Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet.

Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.

Strømmen er afbrudt.

Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.



### **Vigtigt**

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

## Lue ensin tämä käyttöopas.


Hyvä asiakkaamme,  
Haluamme, että saat parhaan hyödyn tästä laitteesta, joka on valmistetty nykyaikaisessa tehtaassa ja läpäissyt tiukat laadunvalvontatoimenpiteet. Siksi pyydämme sinua lukemaan tämän käyttöoppaan huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilyttämään sen myöhempää tarvetta varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas.


## Käyttöopas auttaa sinua käyttämään laitetta nopeasti ja turvallisesti.

- Lue käyttöopas ennen laitteen asennusta ja käyttöä.
- Noudata tarkkaan turvallisuusohjeita.
- Säilytä käyttöopas helposti saatavilla myöhempää käyttöä varten.
- Lue myös muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat.  
Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja.  
Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

## Merkkien selitykset


Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

 Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.

 Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.

 Varoitus sähköiskun vaarasta.

 Varoitus tulipalon vaarasta.

 Varoitus kuumista pinnoista.

# Sisällysluettelo

---

## **1 Yleiset tiedot** **104**

Yleiskatsaus .....	104
Tekniset tiedot.....	105
Lisävarusteet.....	106

## **2 Tärkeitä turvaohjeita** **107**

Yleinen turvallisuus.....	107
Lasten turvallisuus .....	109
Sähkötöiden turvallisuus.....	109
Käyttötarkoitus.....	109

## **3 Asennus** **110**

Ennen asennusta.....	110
Asennus ja liitäntä.....	111
Hävittäminen .....	113
Pakkausmateriaalin hävittäminen ...	113
Vanhan laitteen hävittäminen .....	113
Vanhan laitteen hävittäminen .....	113

## **4 Valmistelut** **114**

Energiansäästövihtejä .....	114
Ensimmäinen käyttökerta.....	114
Tuotteen ensimmäinen puhdistus ...	114
Ensimmäinen kuumennus .....	114

## **5 Keittotason käyttö** **116**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta .....	116
Liesien käyttäminen.....	117

## **6 Unin käyttäminen** **118**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta .....	118
Sähköunin käyttäminen.....	118
Käyttötilat .....	119
Ruoanlaittoaikataulukko.....	120
Grillin käyttäminen .....	122

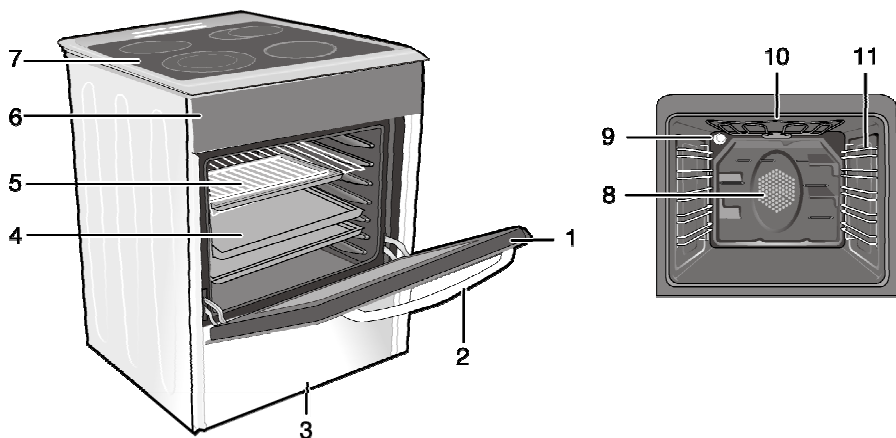
## **7 Kunnossapito ja huolto** **123**

Yleisiä tietoja.....	123
Lieden puhdistaminen .....	123
Ohjauspaneelin puhdistaminen .....	124
Unin puhdistus .....	124
Uninluukun irrottaminen .....	124
Unin lampun vaihtaminen.....	125

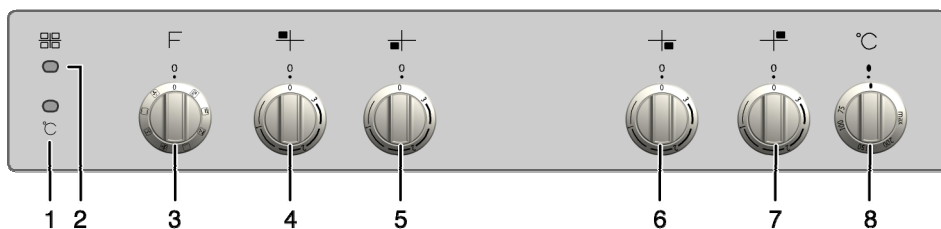
## **8 Vianetsintä** **126**

# 1 Yleiset tiedot

## Yleiskatsaus



- |   |              |    |                            |
|---|--------------|----|----------------------------|
| 1 | Luukku       | 6  | Ohjauspaneeli              |
| 2 | Kahva        | 7  | Keittolevy                 |
| 3 | Alalokero    | 8  | Valo                       |
| 4 | Uunipelti    | 9  | Grillin kuumennuselementti |
| 5 | Ritiläteline | 10 | Tasojen asennot            |




- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 | Varoitusvalo                                   | 6 | Yhden virtapiirin keittolevy Edessä oikealla |
| 2 | Termostaattivalo                               | 7 | Yhden virtapiirin keittolevy Takana oikealla |
| 3 | Toimintovalitsin                               | 8 | Termostaattivalitsin                         |
| 4 | Yhden virtapiirin keittolevy Takana vasemmalla |   |  |
| 5 | Yhden virtapiirin keittolevy Edessä vasemmalla |   |  |

## Tekniset tiedot


<b>YLEISTÄ</b>	
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	850 mm/600 mm/600 mm
Jännite/taajuus	220- 240 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	8,9 kW
Sulake	min 16 A x 3
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kaapelin pituus	maks. 2 m
<b>KEITTOLEVY</b>	
<b>Polttimet</b>	
Takana vasemmalla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	140 mm
Teho	1200 W
Edessä vasemmalla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	210 mm
Teho	2300 W
Edessä oikealla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	140 mm
Teho	1200 W
Takana oikealla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	1800 W
<b>UUNI/GRILLI</b>	
Pääuuni	<b>Monitoimiuuni</b>
Energiatlehokkuusluokka <sup>#</sup>	A
Sisävalo	15–25 W
Grillin virrankulutus	2,2 kW

<sup>#</sup> Perustiedot: Sähköuunien energiakiilven tiedot on annettu EN 50304 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-ylä-kuumennintoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on).

Energiatlehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaan sen mukaan, onko asiaankuuluvia toimintoja olemassa tuotteessa. 1-Kypsennys eco-tuulettimella, 2- Turbo-hitaasti kypsennys, 3- Turbo-kypsennys, 4- Tuuletinavusteinen ala/yläkypsennys, 5- Ylä- ja alakypsennys.



**Tärkeää**  
Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.



**Tärkeää**  
Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.



### Tärkeää

Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

### Lisävarusteet

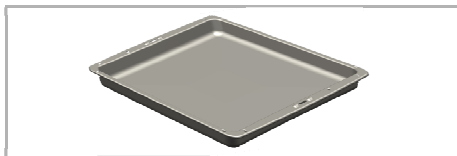


### Tärkeää

Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

### Uunipelti

Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.



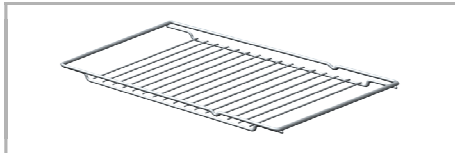
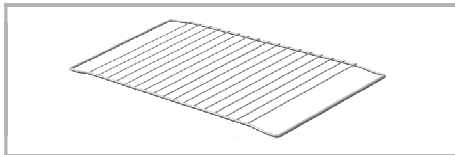
### Syvä uunipelti

Leivonnaisille, suurille paisteille, mehukkaille ruokalajeille ja rasvan keräykseen grillatessa.



### Ritiläteline

Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



## 2 Tärkeitä turvaohjeita

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla vältyt vammojen ja vahinkojen vaaralta. Kaikki takuut mitätöityvät, jos et noudata näitä ohjeita.

### Yleinen turvallisuus

**VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä etäällä, ellei heitä jatkuvasti valvota. Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on heikentynyt tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai taitoa, saavat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvallista käyttämistä varten ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

- VAROITUS:** Kosketettavissa olevat osat voivat tulla kuumiksi käytön aikana. Pidä pikkulapset etäällä. Älä käytä kovia, hankaavia puhdistusvälineitä tai teräviä metallikaapimia luukun lasin puhdistamiseen. Ne saattavat naarmuttaa pinnan ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- VAROITUS:** Varmista sähköiskuvaaran välttämiseksi, että laite on kytketty irti sähköverkosta ennen lampun vaihtamista.
- VAROITUS:** Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi aiheuttaa tulipalovaaran. **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla.
- VAROITUS: Tulipalovaara: älä säilytä esineitä keittotason pinnalla. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.**

**⚠ VAROITUS:** Jos pinta on murtunut, kytke laite pois toiminnasta sähköiskuvaran välttämiseksi.

- Liitä tuota maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty Teknisten tietojen taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikan tehtäväksi käyttäessäsi tätä tuotetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat tuotteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.
- Jos sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Älä käytä tuotetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Älä suorita tuotteelle korjauksia tai mukautuksia. Voit kuitenkin ratkaista joitakin ongelmia, jotka eivät vaadi korjauksia tai mukautuksia. Katso *Vianetsintä, sivu 126*.
- Älä koskaan pese tuotetta vedellä! Se aiheuttaa sähköiskun vaaran!
- Älä koskaan käytä tätä tuotetta, jos arviointikykyysi tai koordinaatiokykyysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai voimakkaiden lääkkeiden käytön vuoksi.
- Tuote on irrotettava verkkovirrasta asennuksen, ylläpidon, puhdistuksen ja korjauksen ajaksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa

tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta tuotteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen kyljet kuumenevat käytössä.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Tuote voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä kintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Älä käytä tuotetta, jos lasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että kaasu/sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- Älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Varmista, että tuote kytketään pois päältä jokaisen käytön jälkeen.
- Höyryn paine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.





### Tärkeää

Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy.



### Tärkeää

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.

## Lasten turvallisuus

- Sähkö- ja kaasulaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- Laitteen kosketettavat osat kuumentuvat, kun liesi on käytössä. Pidä lapset loitolla liedestä, kunnes se on jäähtynyt.
- **"VAROITUS** Osat saattavat olla kuumia grillin ollessa käytössä. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta."
- Älä säilytä mitään esineitä liedien yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, **älä** aseta sille mitään painavia esineitä **äläkä** anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.

## Lapsilukko

Lieden uuninluukussa on lapsilukkojärjestelmä.

Avaa uuninluukku painamalla muovipainiketta hieman alas ja vetämällä luukun kahvasta.

Kun suljet luukun, lapsilukko lukittuu itsestään.



## Sähkötöiden turvallisuus

Viallinen sähkölaite on yksi kotitalouksien yleisimmistä tulipalon syistä.

- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa, sammuta liesi ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

## Käyttötarkoitus

Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.

**"VAROITUS:** Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen."

Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

### 3 Asennus

Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.



#### Tärkeää

Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähkö- ja kaasuasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



#### VAARA

Laitte on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



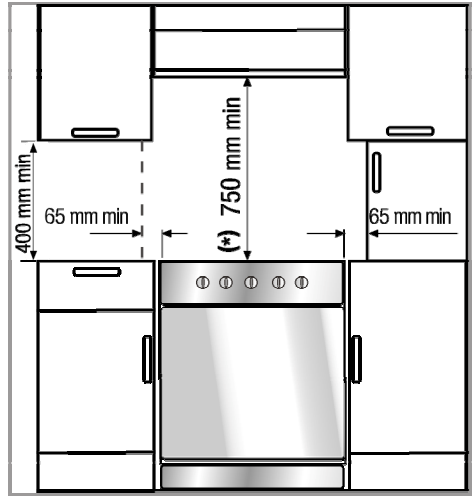
#### VAARA

Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

### Ennen asennusta

Jotta varmistetaan, että laitteen alle jää välttämättömät ilmaraoit, suosittelemme, että tämä laite kiinnitetään kiinteälle alustalle, niin etteivät sen jalat uppoa mattoon tai pehmeään lattiamateriaaliin. Keittiön lattian on kestettävä lieden paino ja lisäksi ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden ja elintarvikkeiden paino.

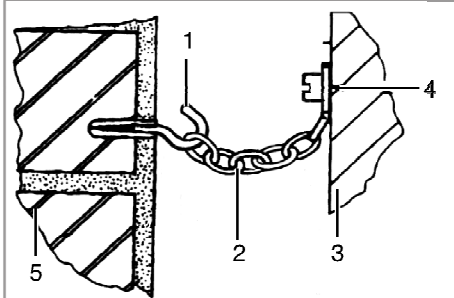


- Liettä voidaan käyttää kahden kaapin välissä, mutta 400 mm:n minimietäisyyttä varten uunin levyjen päällä mahdollistaa 65mm:n välyksen mihin tahansa seinään, osastoon tai suureen kaappiin.
- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys lieden yläpuolelle.
- (\*) Jos liesikupu asennetaan lieden yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 650 mm).
- Laitte on laiteluokan 1 mukainen eli se voidaan asettaa takaosa ja **yksi** sivu vasten keittiön seiniä, keittiökalusteita tai minkäkokoista laitetta tahansa. Keittiökaluste tai laite **toisella** puolella voi olla vain samaa kokoa tai pienempi.
- Kaikkien lieden vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).



### Tärkeää

Laite on kiinnitettävä kaatumisen varalta uunin mukana toimitetulla turvaketjulla. Kiinnitä koukku (1) keittiön seinään (5) ja kiinnitä turvaketju (2) koukkuun.



- 1 Koukku (ei mukana)
- 2 Turvaketju (mukana, kiinnitetty uuniin)
- 3 Lieden takaosa
- 4 Kiinnittä ketju kunnolla liedon takaosaan.
- 5 Keittiön seinä

## Asennus ja liitäntä

Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisäästeisten asennussääntöjen mukaisesti.



### Tärkeää

Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteen lisääntyneeseen energiankulutukseen.

- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Laite on asetettava suoraan lattialle. Sitä ei saa asettaa jalustalle tai perustalle



### HUOMAUTUS

Materiaalivahinko!  
Luukkaa tai kädensijaa ei saa käyttää laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.

### Sähköliitäntä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.



### VAARA

**Sähköiskuvaara, oikosulku tai ammattitaidottomasta asennuksesta johtuva tulipalo!**

Ainoastaan valtuutettu, pätevä henkilö saa liittää laitteen verkkovirtaan ja sen takuu alkaa oikeasta asennuksesta.




### VAARA

**Sähköiskun vaara, oikosulku tai viallisesta virtajohtosta johtuva tulipalo!**

Virtajohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Jos virtajohto on vahingoittunut, pätevän sähkötekniikon on vaihdettava se.

Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Arvokilpi näkyy, kun ovi tai alakansi avataan tai se voi sijaita laitteen takaseinässä laitteen tyyppin mukaan.

Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.



**VAARA**  
**Sähköiskuvaara!**  
 Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota liesi verkkovirrasta.

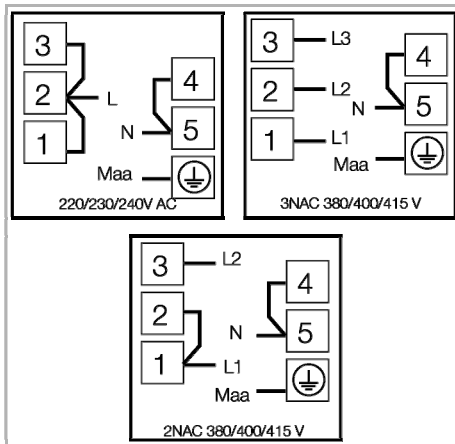
## Virtakaapelin liittäminen

1. Jos ei ole mahdollistaa irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet, johdon turvakytkimet, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.




Lisäsuojausta

jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

**Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:**



2. **Liitä yksivaiheiliitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea johdin = L (Vaihe)
  - Sininen kaapeli = N (neutraali)
  - Vihreä/keltainen johto = (E) 
3. **Liitä kaksivaiheiliitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:
    - Ruskea johdin = L1 (Vaihe 1)
    - Musta johdin = L2 (Vaihe 2)
    - Sininen kaapeli = N (neutraali)
    - Vihreä/keltainen johto = (E) 
  4. **Liitä kolmivaiheiliitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:
    - Ruskea johdin = L1 (Vaihe 1)
    - Musta johdin = L2 (Vaihe 2)
    - Musta johdin = L3 (Vaihe 3)
    - Sininen kaapeli = N (neutraali)
    - Vihreä/keltainen johto = (E) 
    - Työnnä laitetta kohti keittiön seinää.
    - Aseta turvaketju koukkuun.
    - **Uunin jalkojen säätö**  
 Tärinä käytön aikana voi saada kypsennysastiat liikkumaan. Tämän vaarallisen tilanteen voi välttää asettamalla liedien vaakasuoraan ja tasapainoon. Varmista oman turvallisuutesi vuoksi, että laite on vaakasuorassa säätämällä neljää jalkaa kiertämällä niitä vasemmalle tai oikealle ja kohdistamalla liesitaso työtason kanssa.

## Lopullinen tarkistus

1. Liitä laite uudelleen verkkovirtaan.
2. Tarkista sähkötoiminnot.

## Hävittäminen

### Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa.

Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

### Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.
- Estääksesi uunin sisällä olevien ritilän ja pellin vahingoittamasta uunin luukkuja, aseta pahviliuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämiin.
- Älä käytä luukkuja tai kahvaa tuotteen nostamiseen tai siirtämiseen.



### HUOMAUTUS

Älä aseta mitään esineitä liedon päälle. Liesi on kuljetettava pystyasennossa.



### Tärkeää

Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

### Vanhan laitteen hävittäminen



Hävitä vanha laite ympäristöstävällisellä tavalla. Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEE) valikoivan lajittelun symboli. Tämä tarkoittaa, että laitetta on käsiteltävä Eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukaisesti, jotta se voidaan kierrättää tai purkaa pienimmällä ympäristön kuormituksella. Saat lisätietoja paikallisilta tai alueellisilta viranomaisilta.

Ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai kiinteiden jätteiden keräyspisteeseen tuotteen keräyspisteen selvittämiseksi. Leikkaa pistoke irti ja tee oven lukko (jos on) toimintakelvottomaksi ennen tuotteen hävittämistä lapsille vaarallisten tilantiden välttämiseksi.

## 4 Valmistelut

### Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentaessasi ruokaa sähköliedellä. Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.

- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita ruoanlaittovyöhykkeille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.
- Pidä ruoanlaittovyöhykkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovyöhykkeen ja kattilan pohjan välillä.
- Kytke pitkäaikaisessa kypsennyksessä ruoanvalmistusvyöhyke pois päältä 5-10 minuuttia ennen ruoanvalmistusajan loppumista. Pystyt säästämään energiaa jopa 20 % jälkilämpöä hyödyntämällä.

### Ensimmäinen käyttökerta

#### Tuotteen ensimmäinen puhdistus



#### HUOMAUTUS

Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauhetta/maitoa tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit
2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

#### Ensimmäinen kuumennus

Kuumenna liettä noin 30 minuuttia ja sammuta se. Tällöin tuotteen jäämät tai kerrostumat palavat pois ja irtoavat.



## **VAROITUS**

**Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

Älä kosketa liedien kuumia pintoja.  
Pidä lapset loitolla liedestä ja käytä uunikintaita.

### **Sähköuuni**

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 118*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 118*

### **Grilliuuni**

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 122*.
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 122*



### **Tärkeää**

Ensimmäisen lämmityksen aikana voi syntyä hajua ja savua. Varmista hyvä tuuletus.

## 5 Keittotason käyttö

### Yleisiä tietoja ruoanlaitosta



#### VAARA

**Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran!**

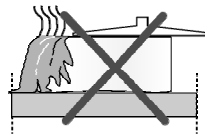
Kun kuumennat öljyä, älä jätä sitä ilman valvontaa.

**Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Jos öljy syttyy tuleen, peitä kattila tai paistinpannu välittömästi kannella. Sammuta kaasuliesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

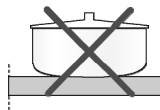
- Ennen ruokien uppoamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppoamista.
  - Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
  - Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuvia astioita tasolle.
  - Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty päälle. Ne voivat vahingoittua.
  - Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen päällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
  - Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi. Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
  - Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli. Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla. Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

### Vihjeitä lasikeraamisen lieden käyttämisestä

- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.
- Älä käytä alumiinisia astioita tai kasareita. Alumiini vahingoittaa lasikeraamista pintaa.

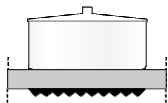


Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.

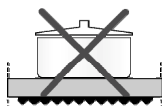


Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.

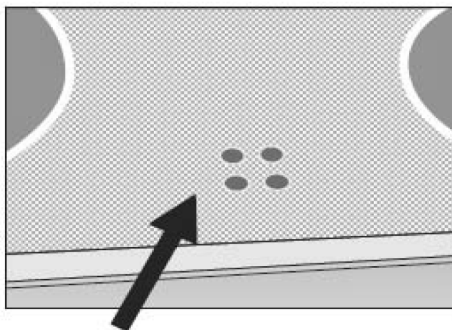




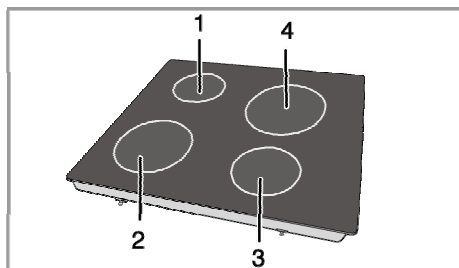
Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiirron.



Jos kasarin halkaisija on liian pieni, energiaa menee hukkaan.



## Liesien käyttäminen



- 1 Yhden virtapiirin keittolevy 14-16 cm
- 2 Yhden virtapiirin keittolevy 21-23 cm
- 3 Yhden virtapiirin keittolevy 14-16 cm
- 4 Yhden virtapiirin keittolevy 18-20 cm on luettelo suositelluista kattiloiden halkaisijoista vastaavilla keittolevyillä.

### Lieden merkkivalot

Lieden merkkivalot osoittavat, mikä keittoalue on toiminnassa ja/tai kuuma. Merkkivalo palaa niin kauan kuin keittoalue on kuuma. Kun keittotason pinnan lämpötila on alle 64 °C, merkkivalo sammuu.

### Heikko, värisevä valo jälkilämmön näytössä ei ole vika.



Älä koske keittoalueisiin tai laitteeseen ja pidä lapset aina loitolla.



### VAARA

#### Rikkoutunut lasi!

Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet (esim. suolasirotin) voi vahingoittaa liettä. Älä käytä lasikeraamista keittotasoa, jossa siinä on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), kytkte laite välittömästi pois päältä vähentääksesi sähköiskun vaaraa.



### HUOMAUTUS

Nopeasti kuumenevat lasikeraamiset levyt lähettävät kirkasta valoa, kun ne kytketään päälle. Älä katso suoraan kirkkaaseen valoon.

Kuumennustaso	1	2	3
	lämmitys	hauduttaminen, keittäminen	keittäminen, paistaminen

## 6 Uunin käyttäminen

### Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta



#### VAARA

**Kuuma höyry aiheuttaa palovammavaaran!**

Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä.

#### Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniasioita tai lämmönkestäviä silikonivuokia.
- Käytä ritilällä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- Aseta uunivuoka keskelle ritilää.
- Valitse oikea hyllysijainti ennen kuin laitat uunin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysijaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

#### Paahattamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päälystäminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennysteho.
- Luisen lihan paahattaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahatoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

#### Grillausvihjeitä

Liha, kala tai siipikarja ruskistuvat grillattaessa nopeasti, ne saavat rapean kuoren eivätkä ne kuivu. Litteät kappaleet, lihavartaat ja makkarat sopivat erityisen hyvin grillattaviksi samoin kuin hyvin vesipitoiset vihannekset kuten tomaatit ja sipulit.

- Asetele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grilliritilälle tai pellin kanssa käytettävälle grilliritilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Siirrä grilliritilä tai pellin kanssa käytettävä ritilä halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat ritilällä, aseta uuninpelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



#### HUOMAUTUS

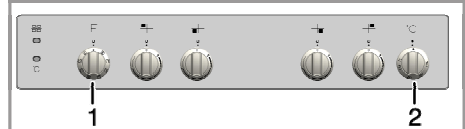
**Grillauksen sopimattomista elintarvikkeista johtuva palovaara!**

Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

Älä sijoitaa ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

#### Sähköuunin käyttäminen

##### Valitse lämpötila ja toimintotila



1 Toimintovalitsin

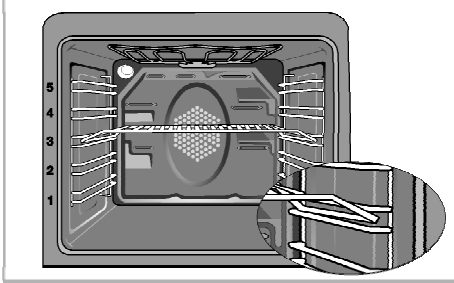
2 Termostaattivalitsin

1. Aseta lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.
2. Aseta toimintovalitsin haluttuun käyttötilaan.

» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Lämmityksen aikana lämpötilalamppu pysyy päällä.

### Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin off (ylä) -asentoon.



### Ritiläsijainnit (malleissa, joissa on grilliritilä)

On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon.

### Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

#### Ylä- ja alalämpö



Ylä- ja alalämpö ovat käytössä. Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruoille leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

#### Alakuumennus



Vain alakuumennus on käytössä. Sopiva pizzalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen.

### Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuumaa ilmaa jaetaan tuulettimella nopeasti ja tasaisesti koko uunissa. Paista vain yhdellä tasolla.

### Toimii tuuletintoiminnon kanssa



Uunia ei ole kuumennettu. Vain tuuletin (takaseinässä) on käytössä. Sopii pakastetun rakeisen ruoan hitaaseen sulattamiseen huoneenlämpöön ja kypsennetyn ruoan jäädyttämiseen.

### Tuuletinkuumennus



Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.

### Täysi grilli



Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.

- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolessa välissä.

## Grill+Fan (Grilli + tuuletin)



Grillausteho ei ole yhtä voimakas kuin Full Grill (Täysi grilli) -toiminnossa

- Aseta pienet tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillikuumentimen alle grillaamista varten.
- Aseta haluttu lämpötila.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolessa välissä.

## Tehostin



Tätä toimintoa käytetään uunin kuumentamiseen nopeasti. Se ei sovi ruoanlaittoon.

- Valitse haluttu lämpötila tämän toiminnon valinnan jälkeen. Lämpötilan merkivalo syttyy ja uuni kuumenee.
- Valo sammuu, kun kuumennus on valmis. Valitse nyt haluttu toiminto ruoan kypsentämiseen.

## Ruoanlaittoaikataulukko



### Tärkeää

Määritetyt arvot on määritetty laboratoriossa. Sinulle sopivat arvot voivat poiketa näistä arvoista.

## Leivonta ja paahdaminen



### Tärkeää

Taso 1 on uunin **pohjataso**.

Resepti	Toiminto	Esilämmitys	Kannatintaso (alhaalta)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kohoavat kakut	PERINTEINEN	Kyllä	3	175	20 - 35	Uunipannu
	KIERTOILMA	Kyllä	1 - 5	175	15 - 30	Taso 5: syvä uunipannu Taso 3: uunipannu
Pikkuleivät / täytetyt leivonnaiset	PERINTEINEN	Kyllä	3	175	20 - 40	Uunipannu
	KIERTOILMA	Kyllä	1 - 5	175	20 - 35	Taso 5: syvä uunipannu Taso 3: uunipannu
Pizza	PERINTEINEN	Kyllä	2	225	12 - 20	Uunipannu
	KIERTOILMA	Kyllä	1 - 5	225	15 - 30	Taso 5: syvä uunipannu Taso 3: uunipannu
Sokerikakku	PERINTEINEN	Kyllä	3	200	5 - 15	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
	KIERTOILMA	Kyllä	1 - 5	175	10 - 25	Taso 5: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)	PUHALLIN	Kyllä	2	175 - 200	30 - 50	Kakkuvuoka ritilällä
	KIERTOILMA	Kyllä	1 - 3	175 - 200	35 - 55	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Lasagne	PERINTEINEN	Kyllä	2 - 3	200	30 - 45	Vuoka ritilällä
Karitsa /vasikka/nauta/sika 1 kg	PUHALLIN	-	3	25 min lämpötilassa 250, sitten 180 - 190	80 - 120	Uunipannu tai vuoka ritilällä

Kalkkuna/hanhi 3 kg	PUHALLIN	-	2	25 min lämpötilassa 250, sitten 180 - 190	140 - 210	Uunipannu tai vuoka ritilällä
Broileri 1 - 1,3 kg	PUHALLIN	-	2	15 min lämpötilassa 250, sitten 180 - 190	55 - 70	Taso 3: ritilä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmannesta) + pyrex Taso 1: uunipannu jossa vettä
Karitsan koipi/potka	PUHALLIN	-	3	25 min lämpötilassa 250, sitten 180 - 190	60 - 90	Uunipannu tai vuoka ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
Kalafileet/viipaleet	PUHALLIN	-	3	200	10 - 25	Taso 3: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)/uunipannu Taso 2: uunipannu jossa vettä
Kalafileet/viipaleet	GRILLI	Kyllä	4 / 5	200 - 225	20 - 30	Taso 4/5: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: uunipannu jossa vettä
Raaka paahtopaisti	GRILLI	Kyllä	4 / 5	200 - 225	25 - 35	Vuoka ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun paistoaajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
Paahtoleipä	GRILLI	Kyllä	4	200 - 225	1 - 4	Ritilä
Makkarat/lihavartaat/ grillikiiki/jauhelihapihvit	GRILLI	Kyllä	5	200 - 250	20 - 40	Taso 5: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 4: uunipannu jossa vettä
Vihannesgratiini	GRILLI	Kyllä	3	200	10 - 20	Vuoka ritilällä
Taulukon ajat ovat viitteellisiä. Kypsennysajat voivat vaihdella ruokalajista ja elintarvikkeiden koosta riippuen. Grillattaessa on suositeltavaa sijoittaa ruoka niin, että ritilän etuosa jää tyhjäksi (6–7 cm). Lihaa grillattaessa on suositeltavaa kääntää sitä kypsennyksen puolivälissä.						

## Esikuumennusta vaativassa

ruoanlaitossa esikuumenna uunia paistoaajan alussa kunnes termostaattivalo sammuu.

## Kakunleivontavihjeitä

- Jos kakku on liian kuivaa, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä vähemmän nestettä tai laske lämpötilaan 10 °C.
- Jos kakku on liian tumma pinnalta asetta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakku on paistunut hyvin sisältä, mutta on tahmea ulkopuolelta, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

## Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä, kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.
- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei taikinan paksaus ylitä pellin korkeutta.
- Jos leivonnaisen yläpuoli paistuu liikaa mutta alaosa ei ole paistunut kunnolla, varmista, että leivonnaisessa käytettyä kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.



## Tärkeää

Paista leivonnainen paistotaulukon ohjeistaman tilan ja lämpötilan mukaan. Jos leivonnaisen alaosa ei edelleenkään paistu riittävästi, aseta pelti yhtä tasoa alemmaksi seuraavalla kerralla.

## Ohjeita kasvien paistamiseen

- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.
- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.

## Grillin käyttäminen



### VAROITUS

**Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.

## Grillin kytkeminen päälle

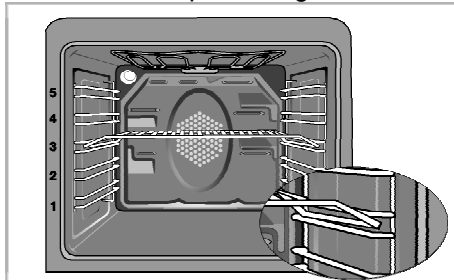
1. Kierrä toimintovalitsin halutun grillisymbolin kohdalle.
  2. Valitse sen jälkeen haluttu grillauslämpötila.
  3. Jos on tarpeen, suorita noin viiden minuutin esilämmitys.
- » Lämpötilan valo syttyy.

## Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) - asentoon.

## Ritilän asennot

Grillin teho vähenee, jos grilliritilä on asetettu vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi parhaan grillaustehon.



### HUOMAUTUS

Älä käytä ylätasoa grillaukseen.



### HUOMAUTUS

**Grillaukseen sopimattomista elintarvikkeista johtuva palovaara!**

Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

Älä sijoitaa ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumien alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

## 7 Kunnossapito ja huolto

### Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



#### **VAARA**

##### **Sähköiskuvaara!**

Kytke liedestä sähkö pois ennen puhdistamista sähköiskun välttämiseksi.



#### **VAARA**

##### **Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

Anna liedn jäähtyä ennen kuin puhdistat sen.

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokajäämät on mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään seuraavan kerran.
- Liedn puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



#### **HUOMAUTUS**

Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä syövyttäviä pesuaineita, puhdistujauhetta/maitoa tai mitään teräviä esineitä.



#### **Tärkeää**

Älä käytä puhdistamiseen höyrypuhdistimia.

### Liedn puhdistaminen

#### **Lasikeraamiset pinnat**

Pyyhi lasikeraamiset pinnat kylmällä vedellä kostutetulla liinalla niin, ettei siinä ole enää pesuainetta. Kuivaa kuivalla, pehmeällä liinalla. Jäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Kuivuneita jäämiä lasikeraamisella pinnalla ei saa missään olosuhteissa raapia veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) pienellä määrällä kalkinpoistoainetta, kuten etikkaa tai sitruunamehua. Voit myös käyttää soveliaita kaupallisia aineita.

Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



## Tärkeää

Sokeripohjaiset elintarvikkeet, kuten kerma ja siirappi tulee pyyhkiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä. Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta saattaa vahingoittua pysyvästi.

Ajan kasa pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua. Tämä ei vaikuta tuotteen käyttöön.

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

## Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja ohjainvalitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.



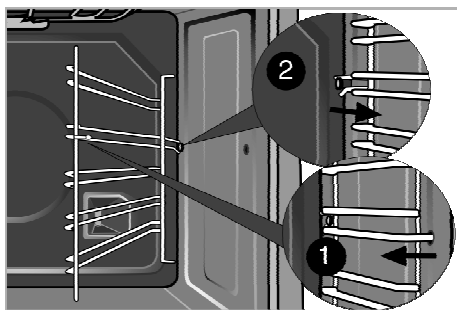
## HUOMAUTUS

Ohjauspaneelin vahingoittuminen!  
Älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten.

## Uunin puhdistus

### Sivuseinän puhdistaminen

1. Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



## Uuniluukun puhdistaminen

Uuniluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.

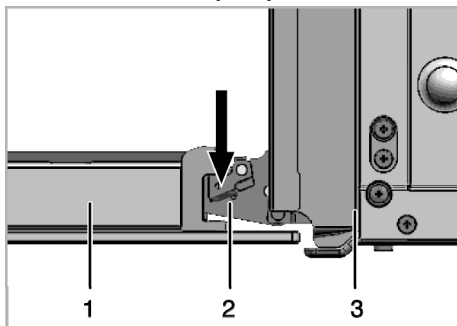


## Tärkeää

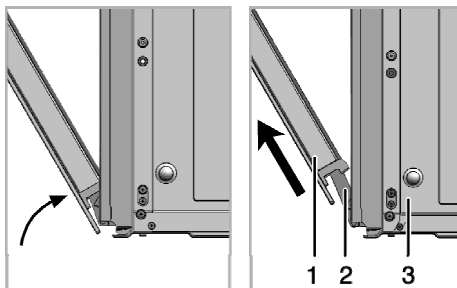
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuniluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

## Uuniluukun irrottaminen

1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



- 1 Luukku
- 2 Sarana
- 3 Uuni





3. Avaa etuluukku puoliiksi auki.
4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.



### HUOMAUTUS

Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

## Uunin lampun vaihtaminen



### VAARA

**Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

Varmista, että liesi on kytketty pois päältä ja jäähtynyt välttääksesi sähköiskun vaaran.



### Tärkeää

Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 105*. Uunin lampuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.

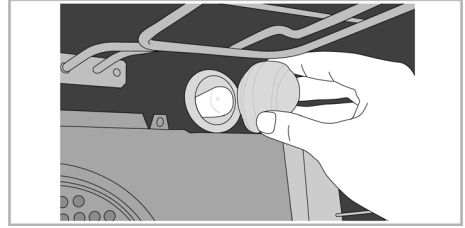


### HUOMAUTUS

Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

### Jos uunin lamppu on pyöreä:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota lasisuojus kiertämällä sitä vastapäivään.



3. Irrota uunin lamppu kiertämällä sitä vastapäivään ja vaihda se uuteen.
4. Aseta lasisuojus takaisin paikoilleen.

## 8 Vianetsintä

### ***Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä..***

On normaalia, että höyryä karkaa käytön aikana. Tämä ei ole vika.

### ***Veden tippumista tapahtuu ruoanpaistamisen aikana***

Ruoanpaistamisen aikana syntyvä vesi voi tiivistyä ja muodostaa vesipisaroita, kun höyry osuu laitteen kylmiin pintoihin. Tämä ei ole vika.

### ***Uuni ei toimi.***

Sulake on viallinen tai palanut.

Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.

### ***Uunin valot eivät toimi.***

Uunin lamppu on viallinen.

Vaihda uunin lamppu.

Virta on katkennut.

Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.

### ***Uuni ei kuumene.***

Toimintoa ja/tai lämpötilaa ei ole asetettu.

Aseta toiminto ja lämpötila Toiminto- ja/tai lämpötilanvalitsimella/-näppäimellä.

Virta on katkennut.

Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.



### **Tärkeää**

Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.

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

**5019 310 66154**



02/12