

## ACM 224

### **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

  
**Whirlpool**

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.

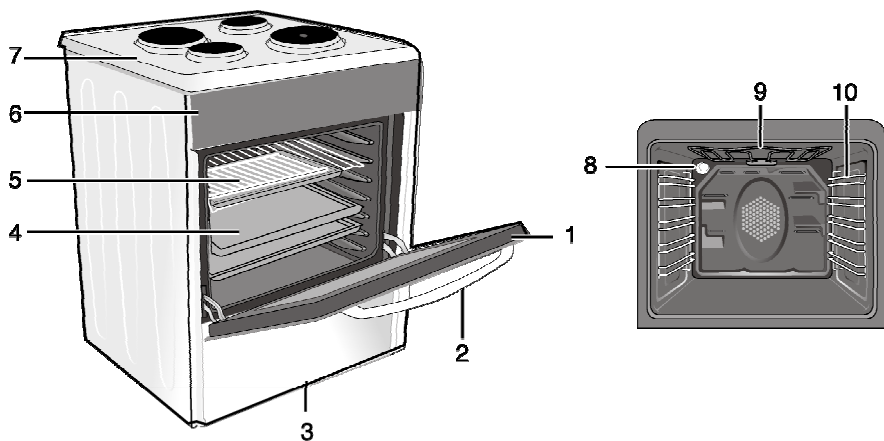
# Table of Contents

---

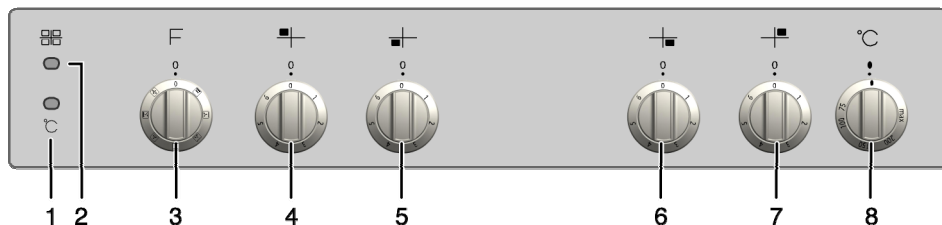
<b><u>1</u></b>	<b><u>General information</u></b>	<b><u>4</u></b>		
	Overview .....	4		
	Technical specifications.....	5		
	Accessories supplied with the unit.....	6		
<b><u>2</u></b>	<b><u>Safety instructions</u></b>	<b><u>7</u></b>		
	General safety .....	7		
	Safety when working with electricity ..	9		
	Intended use .....	9		
	Safety for children .....	9		
<b><u>3</u></b>	<b><u>Installation</u></b>	<b><u>10</u></b>		
	Before installation .....	10		
	Installation and connection .....	11		
	Disposal .....	12		
	Disposing of packaging material .....	12		
	Disposing of the old product .....	12		
	Future Transportation .....	13		
<b><u>4</u></b>	<b><u>Preparation</u></b>	<b><u>14</u></b>		
	Tips for saving energy .....	14		
	Initial use.....	14		
	First cleaning of the appliance .....	14		
	Initial heating .....	14		
<b><u>5</u></b>	<b><u>How to use the hob</u></b>	<b><u>16</u></b>		
	General information about cooking .....	16		
	Using the hobs .....	16		
<b><u>6</u></b>	<b><u>How to operate the oven</u></b>	<b><u>18</u></b>		
	General information on baking, roasting and grilling .....	18		
	How to use the electric oven .....	18		
	Operating modes .....	19		
	Cooking times table .....	20		
	How to operate the grill .....	22		
<b><u>7</u></b>	<b><u>Maintenance and care</u></b>	<b><u>23</u></b>		
	General information .....	23		
	Cleaning the hob .....	23		
	Cleaning the control panel .....	23		
	Cleaning the oven .....	24		
	Removal of oven door .....	24		
	Replacing the oven lamp .....	24		
<b><u>8</u></b>	<b><u>Troubleshooting</u></b>	<b><u>26</u></b>		

# 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 | Thermostat lamp    | 5 | Hotplate Front left  |
| 2 | Warning lamp       | 6 | Hotplate Front right |
| 3 | Function knob      | 7 | Hotplate Rear right  |
| 4 | Hotplate Rear left | 8 | Thermostat knob      |

## Technical specifications

<b>GENERAL</b>	
External dimensions (height / width / depth)	900 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220/240 V ~/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total power consumption	8.3 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>Hotplate</b>
Dimension	145 mm
Power	1000 W
Front left	<b>Hotplate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000 W
Front right	<b>Hotplate</b>
Dimension	145 mm
Power	1500 W
Rear right	<b>Hotplate</b>
Dimension	180 mm
Power	1500 W
<b>OVEN/GRILL</b>	
Main oven	<b>Fan assisted 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.



### **Important**

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



### **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 supplied with the unit**

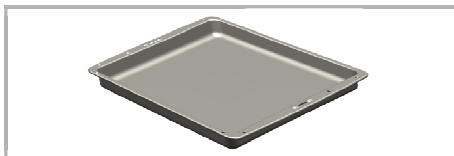


### **Important**

Accessories supplied can vary depending on the product model. All the accessories described in the user manual may not exist on your product.

### **Baking tray**

Can be used for pastries, frozen foods and big roasts.



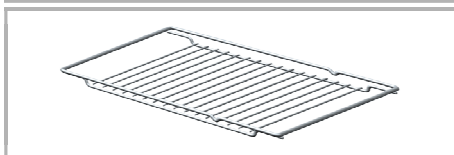
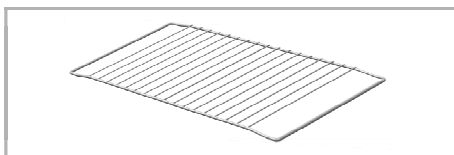
### **Deep roasting tray**

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content and during grilling as dripping pan.



### **Wire shelf**


Can be used for roasting and as deposit for baking, roasting and casserole dishes.



## 2 Safety 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.





## Important

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

## 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.

## 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.



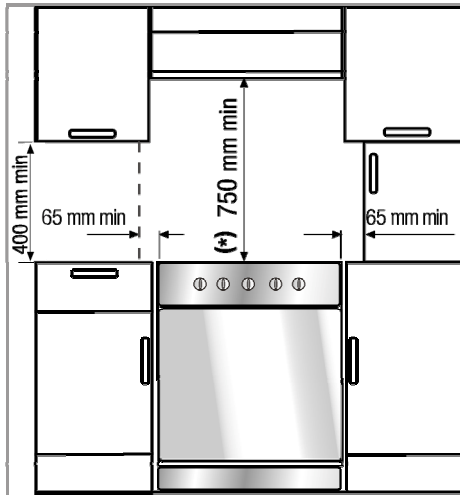
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

### 3 Installation

#### 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.

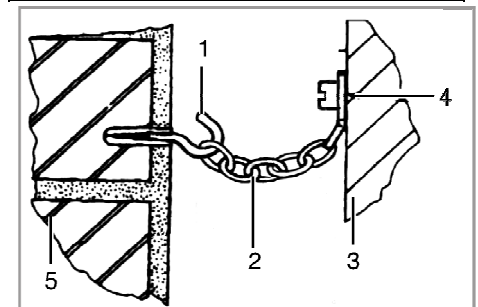


A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400 mm above hotplate level allow a side clearance of 65 mm 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 650mm).
- 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.



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

## Installation and connection



### 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.

- Appliance to be installed in accordance with the local authority requirements for gas, electricity and any other authority having jurisdiction.
- Carry the appliance with at least two persons.



### NOTICE

Material damage!

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

- The appliance must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



### DANGER

**Risk of explosion by damage of the safety tube!**

The safety tube must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

## Connection to the mains supply



### Important

**This appliance must be earthed!**

Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without earthed socket.



### 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 rating plate of the appliance. 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 appliance depending on the appliance type.

The supply cable of the appliance must correspond to the specifications; see technical data table *Technical specifications, page 5*.



### DANGER

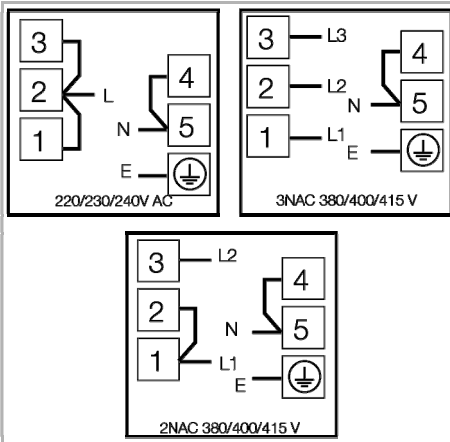
**Risk of electric shock!**



Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.


1. If no all-pole separation from the mains supply is possible, a separation unit must be connected with a contact distance of 3 mm min. (fuses, line safety switches, contactors) all poles which should

be adjacent to (but not above) the appliance in accordance with IEE regulations. Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the appliance warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended. If a mains lead without a plug is not supplied with the appliance;



2. **For single phase connection,** Take care to connect as below:
  - Brown cable = L (Live)
  - Blue cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable must be connected to ground (E)  line.
3. **For two phase connection,** Take care to connect as below:
  - Brown cable = L1 (Live 1)
  - Black cable = L2 (Live 2)
  - Blue cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable must be connected to ground (E)  line.
4. **For three phase connection,** Take care to connect as below:
  - Brown cable = L1 (Live 1)
  - Black cable = L2 (Live 2)
  - Black cable = L3 (Live 3)
  - Blue cable = N (Neutral)

- Green/yellow cable must be connected to ground (E)  line.
- Position appliance up to the kitchen wall.
- Securely attach safety chain to the wall behind the cooker.
- To align the appliance with the worktop, adjust the feet turning right or left hand as required.

### Final check

1. Switch electricity supply on.
2. Check electrical functions.

### 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.

#### 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.


### 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.
---	--

## 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 hotplates. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the hotplates and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the hotplate and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the hotplate 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 use the electric oven, page 18*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to use 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*

## Hot plate

1. Any production residues or conservation layers must be burnt before the first use. Operate the hotplate at middle temperature level for 8 minutes without any vessel on it. No pots or containers should be placed onto the hotplate during this procedure.



## 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**

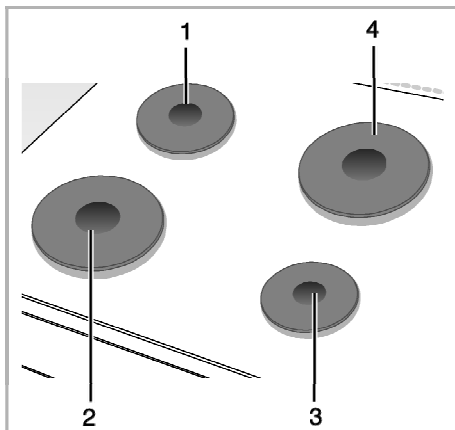
#### **Risk of fire by overheated oil!**

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. 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.

### Using the hobs



- 1 Hotplate 14-16 cm
- 2 Hotplate 18-20 cm
- 3 Hotplate 14-16 cm
- 4 Hotplate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

### Using hotplates

Hob knobs can be turned in both directions in a way that will provide temperature control in steps.





## NOTICE

If the hob is equipped with hotplates featuring Booster function, relevant hotplate will be marked with a red dot.

### Overheating protection

1000 Hotplates that have a power above 1000 W are equipped with an overheating protection. Overheating protection decreases the power of the hotplate in following cases:

- There is no vessel or saucepan on the hotplate.
- There is an empty vessel or saucepan on the hotplate.

- The bottom of the vessel or saucepan is not flat.

### Turning on the hotplates

Use hotplate knobs to operate the hotplates. Move the hotplate knobs to the relevant level in order to obtain the desired cooking level.


Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	heating	boiling, resting	cooking, frying

### Turning off the hotplates

Turn the hotplate knob to OFF (upper) position.

## 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-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven or grill on - don't move oven shelves when hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting


- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

#### Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf.
- If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat.
- Add some water in the dripping pan 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 use the electric oven

#### Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
- 2 Thermostat knob

The operating modes of the electric oven are selected with the function

knob. The temperature is adjusted with the thermostat knob.

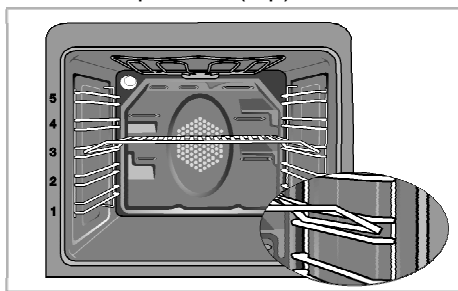
All oven functions are turned off by turning the relevant knob to off (upper) position.

1. Set thermostat knob to the desired temperature.
2. Set function knob to the required operating mode.

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

### Switch off electric oven

Turn function knob and thermostat knob to off position (top).



### Shelf positions (model dependant)

It is important to position the wire grill on wire shelf correctly. The wire grill must be placed so that it will fit into the opening of the wire shelf as illustrated in the figure.

## Operating modes

The order of operating modes shown here might deviate from the arrangement on your appliance.

### Top and bottom heat



Top and bottom heat are on. The foodstuffs are heated simultaneously from the upper and lower part. Suitable e.g. for cakes, cookies and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

### Top and bottom heat with convection air



Top and bottom heat plus fan (in the rear wall) are on. The hot air is distributed evenly and quickly all over the oven by the fan. Cook with one tray only.

### Top heat and convection air



Top heat plus fan (in the rear wall) are on. Hot air is spread more evenly with the fan compared to only top heat.

### Bottom heat and convection air



Bottom heat plus fan (in the rear wall) are on. Hot air is spread more evenly with the fan compared to only bottom heat.

### Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Frozen granular food is thawed slowly at room temperature and cooked food is cooled down.

## Surface grill



The large grill (under the oven roof) is in operation. Suitable for grilling larger quantities.

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

## Grill with convection air



The grill effect is not as strong as with normal grilling.

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

## 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 / Ham-burgers	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.

### **Switch on grill**

1. Set the function knob onto the grill symbol.
  2. Set grill temperature.
  3. Preheat for approximately 5 minutes, if it is necessary.
- » The thermostat lamp is switched on.

### **Switch off grill**

1. Turn grill control knob to off position (top).

### **Shelf positions**

For optimum grill coverage, position the wire shelf towards the front of the oven just out of contact with the glass door. Placing the wire shelf fully to the rear of the oven will reduce the grill coverage.

## 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.



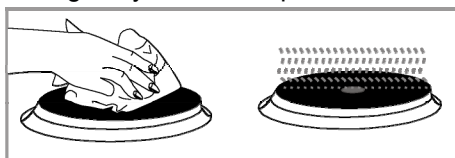
#### **Important**

Do not use steam cleaners for cleaning.

## Cleaning the hob

### Electric hobs

1. Turn off the hotplates and wait until they cool down.
2. If necessary, clean the plates with a cleaning agent (you can obtain cleaners/softeners from specialty stores).
3. Warm only for a few minutes after cleaning in order to have their top section dried.
4. Apply a thin layer of machine oil onto the top surface of the hob regularly in order to protect it.



## 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!

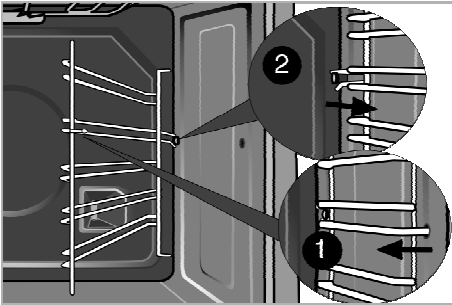
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

## Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

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.

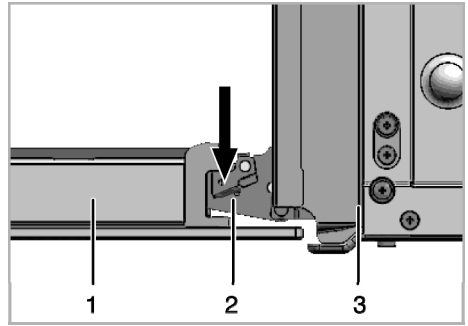


### Clean oven door

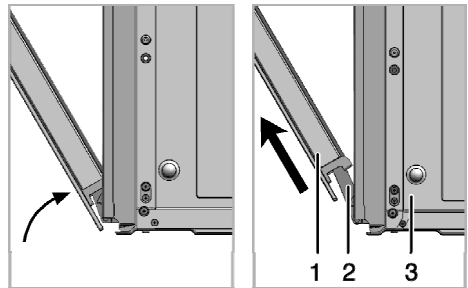
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removal of oven door

1. Open the front door.
2. Open the clips at the hinge housing 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.

**i NOTICE**

Steps carried out during removing process should be performed in reverse order (steps 4, 3, 2 and 1) to reattach 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.



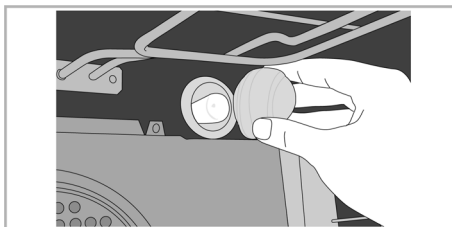
### NOTICE

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.***

#### **Important**

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

### ***Product emits metal noises while heating and cooling.***

#### **Important**

When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. 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.
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> Check the plug connection.

### ***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

---

## **1 Allmän Information 29**

Översikt .....	29
Tekniska specifikationer .....	30
Tillbehör som medföljer enheten .....	31

## **2 Säkerhetsanvisningar 32**

Allmän säkerhet .....	32
Säkerhet vid arbete med el .....	34
Avsedd användning .....	34
Barnsäkerhet .....	34

## **3 Installation 35**

Före installation.....	35
Installation och anslutning.....	36
Avyttring.....	37
Avfallshantering av emballage .....	37
Avfallshantering av den uttjänta produkten .....	37
Framtida transport.....	38

## **4 Förberedelser 39**

Tips för att spara energi .....	39
Initial användning.....	39
Den första rengöringen av produkten	39
Initial uppvärmning .....	39

## **5 Så här använder du hällen 41**

Allmän information om tillagning.....	41
Använda hällen .....	41

## **6 Så här använder du ugnen 43**

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	43
Så här använder du den elektriska ugnen .....	43
Användningslägen.....	44
Tabell över tillagningstider .....	44
Så här förbereder du grillen .....	46

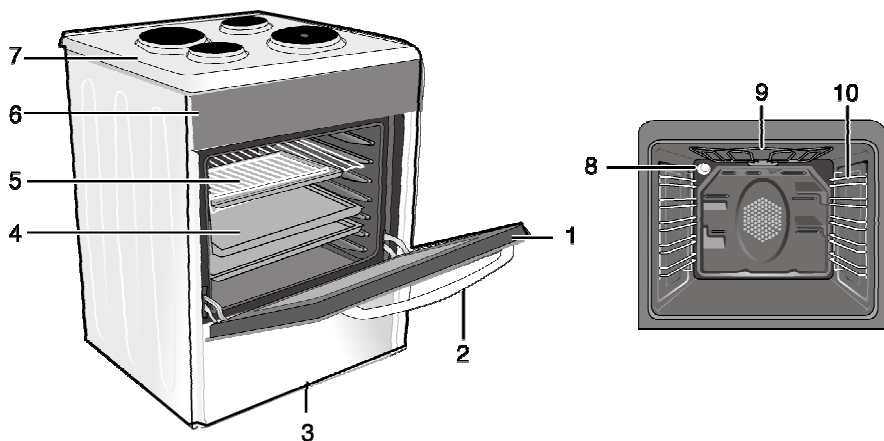
## **7 Underhåll och rengöring 47**

Allmän information.....	47
Rengöra hällen.....	47
Rengöra kontrollpanelen .....	47
Rengöra ugnen .....	48
Demontering av ugnsluckan .....	48
Byta ugnslampan .....	48

## **8 Felsökning 50**

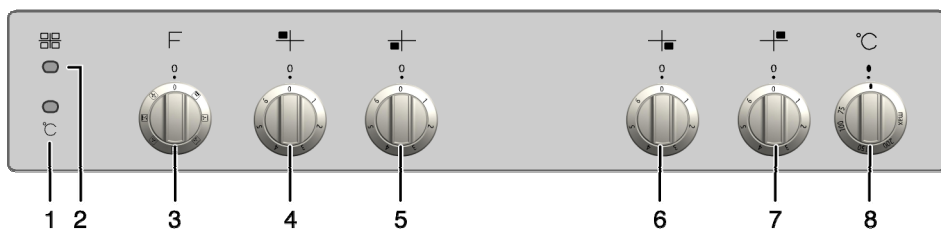
# 1 Allmän Information

## Översikt



- 1 Främre lucka
- 2 Handtag
- 3 Nedre låda
- 4 Tråg
- 5 Trådhylla

- 6 Kontrollpanel
- 7 Brännarplatta
- 8 Lampa
- 9 Grillvärmeelement
- 10 Hyllpositioner



- 1 Termostatlampa
- 2 Varningslampa
- 3 Funktionsreglage
- 4 Hetplatta Vänster bak

- 5 Hetplatta Vänster fram
- 6 Hetplatta Höger fram
- 7 Hetplatta Höger bak
- 8 Termostatreglage

## Tekniska specifikationer

<b>ALLMÄNT</b>	
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	850 mm/600 mm/600 mm
Volt/frekvens	220-240 V 50 Hz
Total energiförbrukning	8.3 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>Hetplatta</b>
Dimension	145 mm
Energi	1000 W
Vänster fram	<b>Hetplatta</b>
Dimension	180 mm
Energi	2000 W
Höger fram	<b>Hetplatta</b>
Dimension	145 mm
Energi	1500 W
Höger bak	<b>Hetplatta</b>
Dimension	180 mm
Energi	1500 W
<b>UGN/GRILL</b>	
Huvudugn	<b>Traditionell ugn</b>
Energieffektivitet klass <sup>#</sup>	A
Innerlampa	15–25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

<sup>#</sup> Grundläggande information: Information om energiångivelser 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 som medföljer enheten

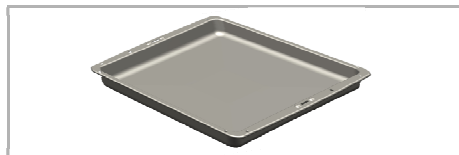


### Viktigt

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

### Bakplatta

Kan användas för bakverk, fryst mat och stora stekar.



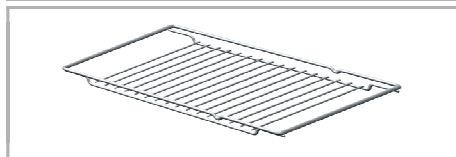
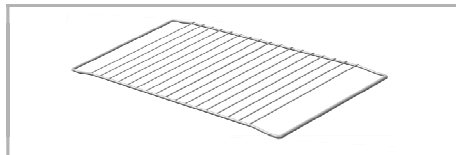
### Djup stekplatta

Kan användas för bakverk, stora stekar, mat med mycket vätska eller som dropplatta under grillning.



### Trådhylla

Kan användas vid stekning och som underlägg för bakning, stekning och grytor.



## 2 Säkerhetsanvisningar

---

### 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:** Apparatsens 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 50*.
- 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.



### Viktigt

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

## 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 värming.

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

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

## 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.

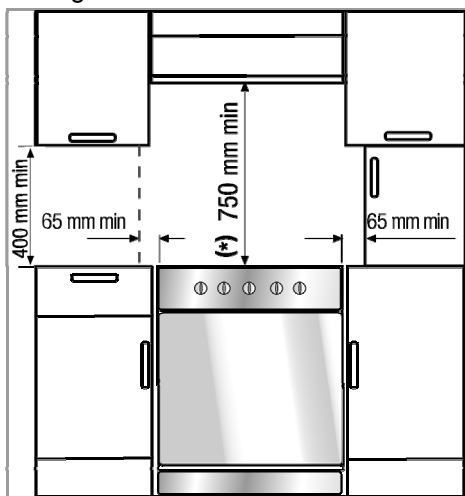
När du stänger luckan så aktiveras barnlåset automatiskt.



### 3 Installation

#### Före installation

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.



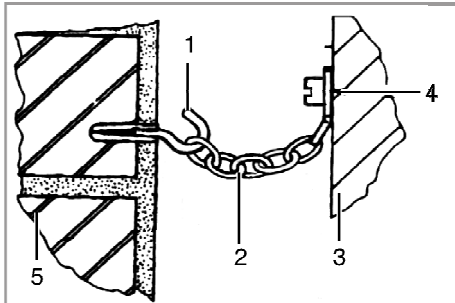
Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Den kan användas med sidoskåp på vardera sidan, men med ett minsta avstånd på 400mm ovanför spisplattans nivå för att medge ett spel på 65mm mellan enheten och valfri vägg, utskjutande del eller stort skåp.
- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750mm från hällens yta

till intelligande ytor ovanför hällens yta.

- \*Om en matlagningsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaranvisningarna för spisen gällande installationshöjd (minst 65 cm).
- 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 (minst 100 °C).

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



- 1 Krok
- 2 Säkerhetskedja
- 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.



### 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.



### 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 strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".



### FARA

**Risk för elektrisk kortslutning!**

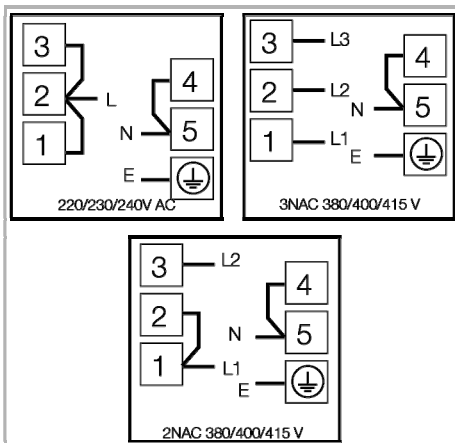
Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen.




## Ansluta strömkabeln

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en frånkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna frånkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten i enlighet 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)
  - Tryck produkten mot köksväggen.
  - Haka på säkerhetskedjan.
  - **Ändra ugnens ben**  
Vibrationer under användning kan göra att matlagingskärl 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

### Avfallshandling 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 avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshandling. Släng dem inte i hushållssoporna.

### Avfallshandling av den uttjänta produkten



Avfallshandla 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 handlas 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 avfallshandlingsstation 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.

### **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 tejpa 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. Tejpa 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.

## 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 brännarna. Undersidan av

kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.

- Håll brännarna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan brännaren och kastrullens undersida.
- För långa tillagningar kan du stänga av brännaren 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 46*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 46*

## Platta

1. Alla produktionsrester eller lager måste brännas bort före första användningen. Använd plattan med medeltemperaturnivå i 8 minuter utan någon kastrull. Inga kastruller eller behållare ska placeras på plattan under den här processen.

	<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

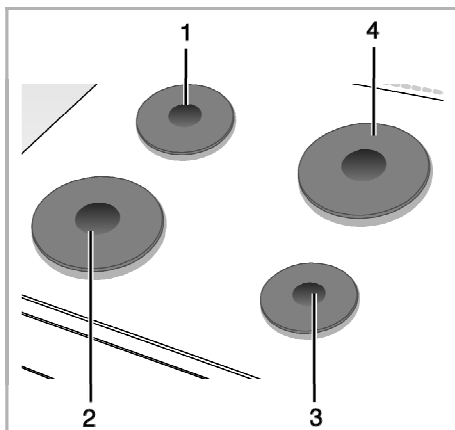
##### Brandrisk vid för het olja!

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. 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 kärnen 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.

### Använda hällen



- Hetplatta 14-16 cm
- Hetplatta 18-20 cm
- Hetplatta 14-16 cm
- Hetplatta 18-20 cm är en lista med rekommenderad diameter för kärl som ska användas för respektive brännare.

### Använda plattorna

Hällens knappar kan vridas i båda riktningarna på ett sätt så att temperaturkontrollen sker stegvis.



## ANMÄRKNING

Om hällen är försedd med hällplattor med snabbvärmningsfunktion kommer relevant platta att markeras med en röd punkt.

### Överhettningsskydd

1000 Plattor med en effekt som överstiger 1 000 W är utrustade med överhettningsskydd.

Överhettningsskyddet minskar effekten för plattorna i följande fall:

- Det finns ingen kastrull eller panna på hällen.
- Det finns en tom kastrull eller panna på hällen.

- Undersidan av kastrullen eller pannan är inte plan.

### Slå på plattorna

Använd plattornas knappar för använda plattorna. Flytta plattornas knappar till relevant nivå för att få önskad tillagningsnivå.

Tillagningsnivå	1	2 — 3	4 — 6
	Uppvärmning	kokning, värme-hållning	kokning, stekning

### Slå av plattorna

Vrid plattans knapp till positionen AV (överst).

## 6 Så här använder du ugnen

### Allmän information om bakning, stekning och grillning



#### FARA

Risk för skällning 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.
- Vi rekommenderar att du placerar bakformen i mitten av gallret.
- Välj rätt falsposition innan du slår på ugnen eller grillen - flytta inte ugnsplåtarna när de är varma.
- Håll ugnsluckan stängd.

#### Tips för stekning

- Om du kryddar med citronjuice och svartpeppar förbättras tillagningseffekten vid tillagning av en hel kyckling, kalkon eller en stor köttbit.
- Kött med ben tar omkring 15 till 30 minuter längre att steka än samma mängd utan ben.
- Du ska räkna med omkring 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter kött på höjden.
- Låt kötten 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 i en brandresistent form ska placeras på gallret på mellannivå eller lägre.

#### Tips för grillning

Grillning passar perfekt vid tillagning av kött, fisk och kyckling och får en fin, brun yta utan att torka för mycket. 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 stekplattan eller stek dem i en form som inte överskrider anpassade mått och lägg ut dem.
- För grillgallret eller plåten in i ugnen på önskad nivå. Om grillstycket är på stekplattan placerar du droppannan under den för att samla fett.
- Tillsätt lite vatten i droppannan 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

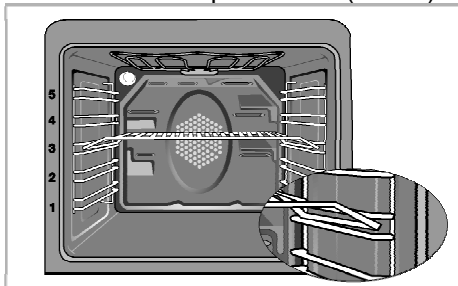
Användarlägena för den elektriska ugnen väljs med funktionsvredet. Temperaturen justeras med termostatvredet.

Alla ugnsfunktioner stängs av när du vrider på respektive knapp i position uppåt.

1. Ställ in termostatvredet 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 funktionsvredet och termostatvredet i position av (överst).



### Hyllpositioner (modellberoende)

Det är viktigt att placera gallret korrekt på falsen. Gallret måste vara placerat så att det passar in i öppningen på falsen så som visas på bilden,

### Användningslägen

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

#### Över- och undervärme



Över- och undervärmen är på. Mat värms upp samtidigt från övre och nedre regionen. Passar exempelvis för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.

#### Över- och undervärme med varmluft



Över- och undervärmebläktar (i bakre väggen) är på. Den varma luften fördelas jämnt och snabbt över ugnen med en fläkt. Tillaga maten med endast en långpanna.

#### Övervärme och varmluft



Övervärmebläktar (i bakre väggen) är på. Varm luft sprids jämnare med fläkten jämfört med enbart övervärme.

#### Undervärme och varmluft



Undervärmebläktar (i bakre väggen) är på. Varm luft sprids jämnare med fläkten jämfört med enbart undervärme.

### Drivning med fläkt



Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Frusen mat tinas långsamt i rumstemperatur och tillagad mat kyls ned.

### Ytgrillning



Den stora grillen (under ugnstaket) används. Passar för grillning i större kvantiteter.

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

### Grillning med varmluft



Grilleffekten är inte lika stark som vid normal grillning.

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- 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.

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 1: långpanna
Småkakor	ÖVER/ UNDERVÄRME	Ja	3	175	20 - 40	långpanna
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	20 - 35	Ugnsfals 5: djup långpanna Ugnsfals 1: långpanna
Pizza	ÖVER/ UNDERVÄRME	Ja	2	225	12 - 20	långpanna
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	225	15 - 30	ugnsfals 5. djup långpanna Ugnsfals 1: 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 grönsaksajper (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 2: 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/revben sspjäll/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 termostatlampen 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°C 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 färdiggräddad 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.



### 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 förebereder du grillen



### VARNING

Heta ytor kan orsaka  
brännskador!

Stäng ugnsluckan under grillning.

### Slå på grillen

1. Ställ in funktionsratten till grillsymbolen.
  2. Ställ in grilltemperaturen.
  3. Förvärm i omkring 5 minuter om det behövs.
- » Termostatlampen slås på.

### Slå av grill

1. Vrid grillvredet i position av (överst).

### Hyllpositioner

För optimal grilltäckning ska du placera gallret mot ugnens framsida precis så att det inte kommer i kontakt med glasluckan. Placera gallret helt mot ugnens baksida för att minska grilltäckningen.

## 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-ytor 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.



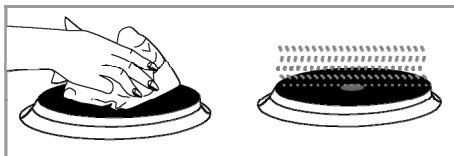
#### **Viktigt**

Använd inte ångrengörare för rengöring.

## Rengöra hällen

### Elektriska hällar

1. Vrid av plattorna och vänta tills de svalnar.
2. Vid behov rengör du plattorna med ett rengöringsmedel (finns att köpa i utvalda butiker).
3. Värm bara några minuter efter rengöringen för att säkerställa att övre delen har torkat.
4. Applicera ett tunt lager maskinolja på hällens yta med jämna mellanrum för att skydda den.



## Rengöra kontrollpanelen

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



#### **ANMÄRKNING**

Skada på kontrollpanelen!

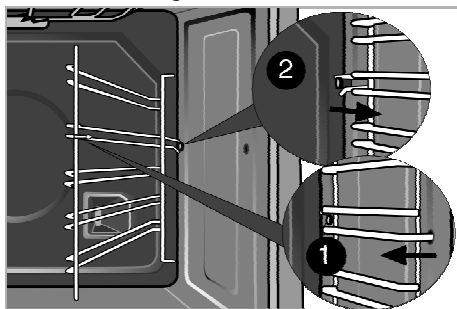
Ta inte bort kontrollknapparna för rengöring av kontrollpanelen.

## Rengöra ugnen

Det behövs ingen ugnrensning eller annat speciellt rengöringsmedel för att rengöra ugnen. Vi rekommenderar att du torkar ugnen med en fuktig trasa medan den fortfarande är varm.

Så här rengör du sidoväggarna.

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.

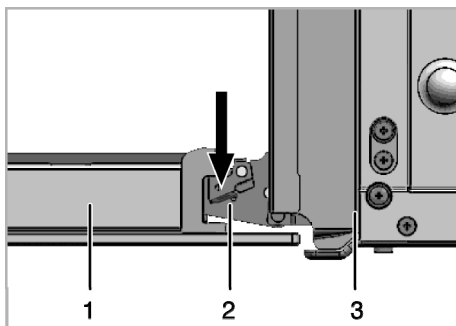


## Rengör ugnsluckan

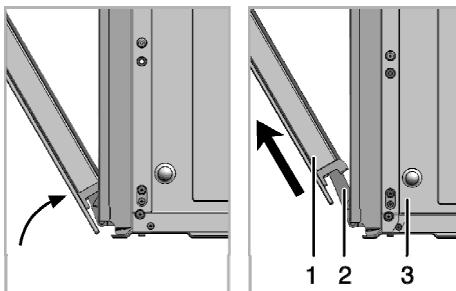
Använd rengöringsmedel med slipeffekt, eller hårda metallskrapor för att rengöra ugnsluckan. Det kan skada ytan och förstöra glaset.

## Demontering av ugnsluckan

1. Öppna framluckan.
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset på höger och vänster sida om framluckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Framlucka
- 2 Gångjärn
- 3 Ugn



3. För framluckan halvvägs ned.
4. Avlägsna framluckan genom att dra den uppåt för att släppa den från höger och vänster gångjärn.



### ANMÄRKNING

De steg som du gick igenom vid borttagning ska användas i omvänd ordning (steg 4, 3, 2 och 1) för att sätta tillbaka skyddet. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du installerar 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.



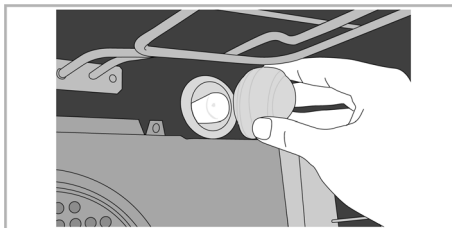
### ANMÄRKNING

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.**



### Viktigt

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

**Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkyllning.**



### Viktigt

När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. Detta beror inte på något fel.

**Produkten fungerar inte.**

- Huvudsäkringarna är defekta eller har gått. >>> Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> Kontrollera strömanslutningen.

**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.

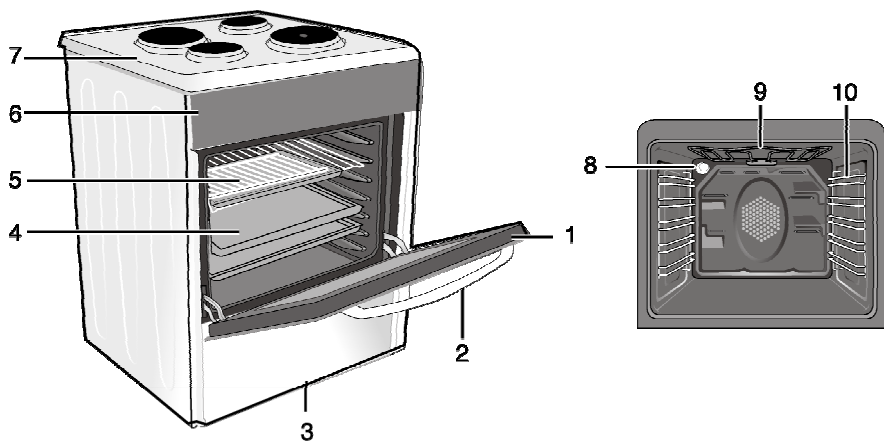
# Innholdsfortegnelse

---

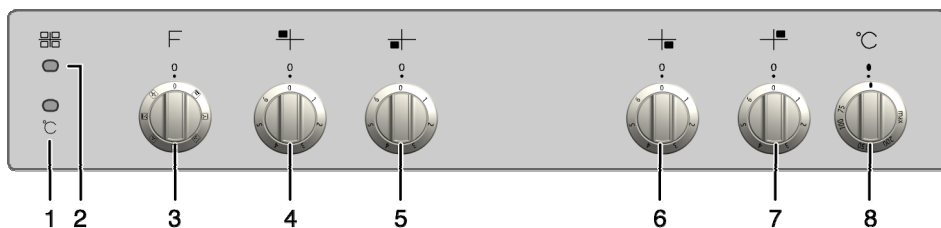
<b>1</b>	<b>Generell informasjon</b>	<b>53</b>	<b>5</b>	<b>Slik brukes komfyren</b>	<b>65</b>
	Oversikt .....	53		Generell informasjon om koking .....	65
	Tekniske spesifikasjoner .....	54		Bruk av komfyren .....	65
	Tilbehør som leveres med enheten .....	55	<b>6</b>	<b>Slik bruker du ovnen</b>	<b>67</b>
<b>2</b>	<b>Sikkerhetsanvisninger</b>	<b>56</b>		Generell informasjon om baking, steking og grilling .....	67
	Generell sikkerhet .....	56		Slik brukes den elektriske ovnen .....	67
	Sikkerhet ved arbeid med elektrisitet .....	57		Driftsmodi .....	68
	Beregnet bruk .....	58		Tidstabell for matlaging .....	69
	Sikkerhet for barn .....	58		Slik bruker du grillen .....	71
<b>3</b>	<b>Installasjon</b>	<b>59</b>	<b>7</b>	<b>Vedlikehold og stell</b>	<b>72</b>
	Før installasjon .....	59		Generell informasjon .....	72
	Installasjon og tilkobling .....	60		Rengjøre komfyren .....	72
	Avhending .....	61		Rengjøring av kontrollpanel .....	72
	Bortskaffing av emballasjen .....	61		Rengjøre ovnen .....	73
	Bortskaffing av det gamle produktet .....	61		Demonter ovnsdør .....	73
	Framtidig transport .....	62		Utskifting av ovnspæren .....	73
<b>4</b>	<b>Forberedelser</b>	<b>63</b>	<b>8</b>	<b>Feilsøking</b>	<b>75</b>
	Tips for energisparing .....	63			
	Første gangs bruk .....	63			
	Første rengjøring av produktet .....	63			
	Første oppvarming .....	63			

# 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 | Termostatlampe         | 5 | Varmeplate Venstre fremre |
| 2 | Varsellampe            | 6 | varmeplate Høyre fremre   |
| 3 | Funksjonsvelger        | 7 | Varmeplate Høyre bak      |
| 4 | Varmeplate Venstra bak | 8 | Termostatbryter           |

## Tekniske spesifikasjoner


<b>GENERELT</b>	
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	850 mm/600 mm/600 mm
Spenning/frekvens	220-240 V 50 Hz
Totalt energiforbruk	8.3 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>Varmeplate</b>
Mål	145 mm
Effekt	1000 W
Venstre fremre	<b>Varmeplate</b>
Mål	180 mm
Effekt	2000 W
Høyre fremre	<b>Varmeplate</b>
Mål	145 mm
Effekt	1500 W
Høyre bak	<b>Varmeplate</b>
Mål	180 mm
Effekt	1500 W
<b>OVN/GRILL</b>	
Hovedovn	<b>Tradisjonell ovn</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 som leveres med enheten

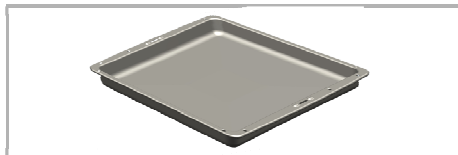


### Viktig

Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje ikke på produktet ditt.

### Bakeplate

Kan brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



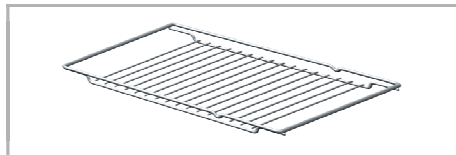
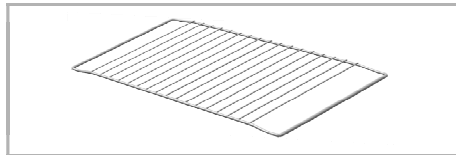
### Dypstekingsbrett

Kan brukes til bakevarer, stor stek, mat med væskeinnhold og under grilling som dryppepanne.








### Stekerist

Kan brukes til steking og til oppbevaring av bakevarer, steking og gryteretter.



## 2 Sikkerhetsanvisninger

### 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 transformator. 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 75*.
- 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 strømuttaket under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Vær forsiktig ved bruk av alkoholholdige drikkevarer i rettene dine. Alkohol fordamper 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.

	<b>Viktig</b> Apparatet er ikke beregnet til å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
--	---

### **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.

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

### 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. Ovnen 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 plastknotten lett opp, og trekk i dørhåndtaket.

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

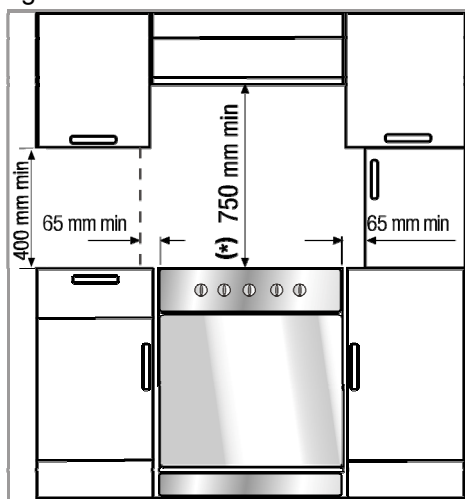


### 3 Installasjon

#### 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.



En sikkerhetsavstand må overholdes mellom enheten og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Den kan brukes med skap på begge sider, men det skal være en minimumsavstand på 400mm 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 klaring på 750mm fra komfyrens overflate til

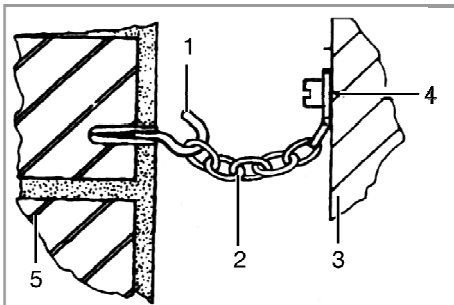
tilgrensende overflater over komfyrens overflate.

- \*Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 65 cm).
- Enheten 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 enheten må være varmebestandig (minimum 100 °C).



#### 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
- 2 Sikkerhetskjede
- 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.



### 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.



### MERK

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

## Elektrisk tilkopleing

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 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!**

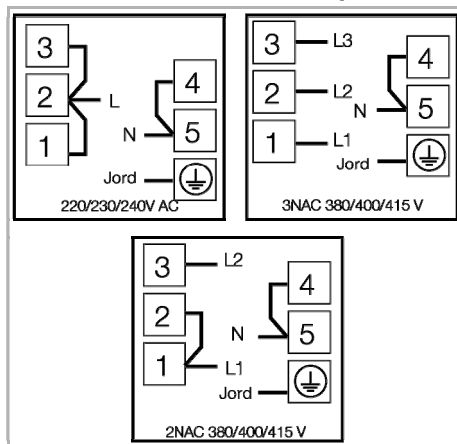
Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, vennligst frakoble produktet fra strømmettet.

## 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 kabelen 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.

### 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 avfallssorteringssentre i nærheten for å få informasjon om riktig bortskaffing av produktet.

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

### 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.



#### **MERK**

Ikke plasser andre gjenstander på toppen av komfyren. Apparatet må transporteres stående.



#### **Viktig**

Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

## 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 varmeplatene. 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 varmeplaten 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 brukes den elektriske ovnen, side 67*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik brukes den elektriske ovnen, side 67*

### Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.

2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 71*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 71*

### Varmeplate

1. Alle produksjonsrester eller beskyttelseslag må brennes av før første gangs bruk. Bruk varmeplaten ved middels temperatur i 8 minutter uten at det står noen gryte på den. Ingen grytere eller beholdere skal settes på varmeplaten under denne prosedyren.



### 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!**

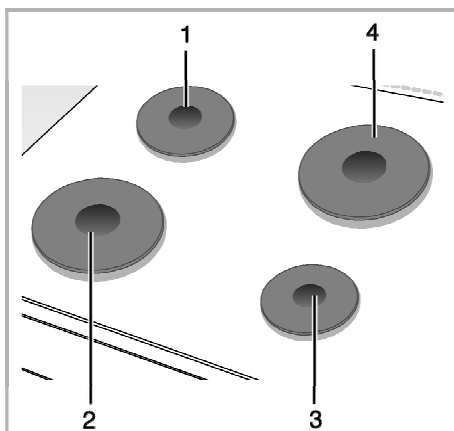
Når du varmer olje, ikke la den stå uten tilsyn.

**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 pannerne 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. 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 pannerne 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.

### Bruk av komfyren



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

### Bruke kokeplater

Komfyrknottene kan dreies i begge retninger på en måte som vil gi temperaturkontroll i trinn.



## MERK

Hvis komfyren er utstyrt med varmeplater med booster-funksjon, vil den relevante varmeplaten markeres med en rød prikk.

### Overopphetingsvern

1000 Plater med en effekt på mer enn 1000 W er utstyrt med et overopphetingsvern.

Overopphetingsvernet reduserer effekten til varmeplaten i de følgende tilfellene:

- Det er ingen kar eller kasserolle på varmeplaten.
- Det finnes et tomt kar eller kasserolle på varmeplaten.

- Bunnen av karet eller kasserollen er ikke flat.

### Slå på varmeplatene

Bruk varmeplateknottene til å betjene varmeplatene. Flytt varmeplateknottene til det relevante nivået for å oppnå det ønskede matlagingsnivået.


Kokenivå	1	2 — 3	4 — 6
	oppvarming	koking, varming	koking, frittering

### Slå av varmeplatene

Drei varmeplateknotten til AV-stilling (opp).

## 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.
- Det anbefales å plassere bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen - ikke flytt ovnshyller når de er varme.
- Hold ovnsdøren lukket.


#### Steketips

- Kryddring med sitronjuice og svart pepper vil forbedre kokeytelsen ved tilberedning av en hel kylling, kalkun eller et stort stykke kjøtt.
- Kjøtt med bein tar omtrent 15 til 30 minutter lenger før det er ferdiglaget enn en stek av samme størrelse uten bein.
- Du bør kalkulere omtrent 4 til 5 minutter koketid per høydecentimeter på kjøttet.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en brannbestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

#### Grilltips

Grilling er ideelt for å tilberede kjøtt, fisk og fjærkre og vil oppnå en fin brun overflate uten å tørke det ut for mye. 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 stekeristen eller stekeristen på brett på en måte at de ikke kommer utenfor varmemålene og sett dem inn.
- Skyv stekeristen eller brettet inn i ovnen på ønsket nivå. Hvis grillmaten ligger på stekeristen, plasser en dryppepanne på bunnen for å samle fett.
- Tilfør noe vann i dryppepannen 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 brukes den elektriske ovnen

#### Velg temperatur og driftsmodus



- 1 Funksjonsvelger
- 2 Termostatbryter

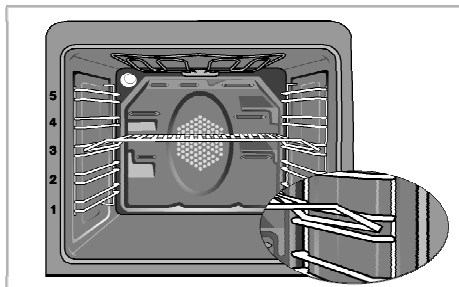
Driftsmodus for den elektriske ovnen velges med funksjonsbryteren. Temperaturen justeres med termostatbryteren.

Alle ovnens funksjoner slås av ved å vri den relevante knappen til av-posisjon (opp).

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

### Slå av den elektriske ovnen

Vri funksjonsbryteren og termostatbryteren til av-stillingen (topp).



### Hylleposisjoner (avhengig av modell)

Det er viktig å posisjonere gittergrillen riktig på gitterhyllen. Gittergrillen må plasseres slik at den vil passe inn i åpningen på gitterhyllen, slik som illustrert på figuren.

### Driftsmodi

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på din enhet.

### Over- og undervarme



Over- og undervarme er på. Matvarene oppvarmes samtidig fra øvre og nedre del. Egner seg til f.eks. kaker, kjeks eller formkaker og gryteretter. Tilbered mat kun med ett brett.

### Over- og undervarme med viftemotor



Over- og undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Den varme luften fordeles jevnt og hurtig over hele ovnen av viften. Tilbered mat kun med ett brett.

### Overvarme og varmluft



Overvarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmluften spres jevnere med viften, sammenlignet med kun overvarme.

### Undervarme og varmluft



Undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmluften spres jevnere med viften, sammenlignet med kun undervarme.

### Brukes med vifte



Ovnens varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Frossen kornet mat tines opp langsomt ved romtemperatur, kokt mat nedkjøles.

## Overflategrill



Den store grillen (under ovnstaket) er i drift. Egner seg til grilling av større mengder.

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

## Grill med varmluft



Grilleffekten er ikke så sterk som ved normal grilling.

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

## 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 1: dryppebrett
Kjeks/småkaker	OVER-UNDERVARME	Ja	3	175	20 - 40	langpanne
	MED VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	20 - 35	Rille 5: dypt dryppebrett Rille 1: dryppebrett
Pizza	OVER-UNDERVARME	Ja	2	225	12 - 20	langpanne
	MED VARMLUFT	Ja	1 - 5	225	15 - 30	Rille 5: dypt dryppebrett Rille 1: 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 2: 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
Spekepølse/grillspyd /svineribbe/hamburgere	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

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.

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 bake, 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.



### 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 grill

1. Still funksjonsbryteren til grillsymbolet.
2. Still deretter inn ønsket grillinnstilling.
3. Forvarm i omtrent 5 minutter, ved behov.  
» Termostatlampe er slått på.

### Slå av grill

1. Vri grillkontrollbryteren til avstillingen (topp).

### Hylleposisjoner

For optimal grilldekning, posisjoner trådhyllen mot fronten på ovnen, uten å berøre glassdøren. Hvis risten plasseres helt bak mot veggen av ovnen, vil grilldekningen reduseres.

## 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.



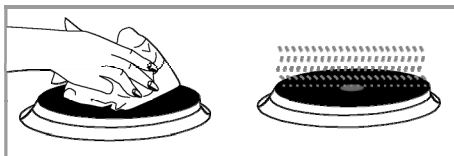
#### Viktig

Ikke bruk damprengjørere til rengjøringen.

### Rengjøre komfyren

#### Elektriske komfyrer

1. Slå av varmeplatene og vent inntil de kjøles ned.
2. Ved behov, rengjør platene med et rengjøringsmiddel (rengjøringsmiddel/mykningsmiddel er tilgjengelig spesialbutikker).
3. Varm opp kun i noen få minutter etter rengjøring for å få toppdelen tørket.
4. Påfør regelmessig et tynt lag maskinolje på toppoverflaten av komfyren for å beskytte den.



### Rengjøring av kontrollpanel

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





## MERK

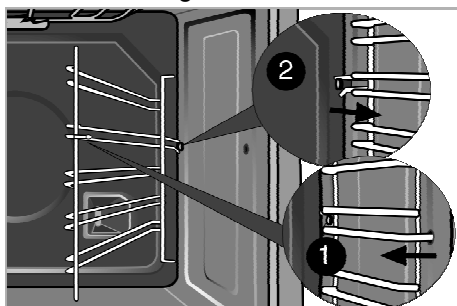
Skade på kontrollpanelet!  
Ikke fjern kontrollbryterne for  
rengjøring av kontrollpanelet.

## Rengjøre ovnen

Det er ikke nødvendig med  
ovnrengjøringsmiddel eller noen andre  
spesielle rengjøringsmidler for å  
rengjøre ovnen. Det anbefales å tørke  
ovnen med en fuktig klut mens den  
fortsatt er varm.

For å 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.

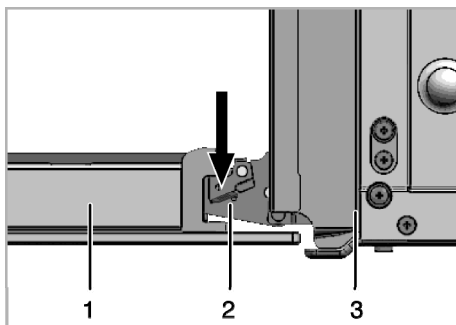


## Rengjør ovnsdøren

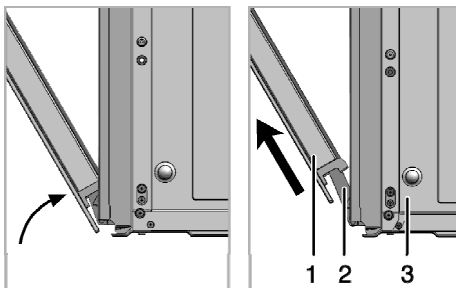
Ikke bruk aggressive skurende  
rengjøringsmidler eller skarpe  
metallskrapere for å rengjøre ovnsdøren,  
da disse kan lage riper på overflaten  
og ødelegge glasset.

## Demonter ovnsdør

1. Åpne front døren.
2. Åpne klemmene ved hengselhuset 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.



## MERK

Trinnene som utføres under  
fjerningsprosessen skal utføres i  
motsatt rekkefølge (trinn 4, 3, 2 og  
1) for å feste dekselet. Ikke glem å  
lukke klemmene ved hengselhuset  
ved monteringen 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.



### 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.



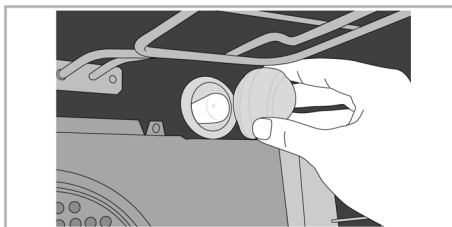
### MERK

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

### *Ovnen avgir damp når den er i bruk.*



#### **Viktig**

Det er normalt at damp kommer ut under bruk. Dette er ingen feil.

### *Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.*



#### **Viktig**

Når metalledene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. Dette er ingen feil.

### *Produktet virker ikke.*

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.
- Produktet er ikke tilkoplest (det jordede) strømuttaket. >>> Kontroller kontakttilkoplingen.

### *Ovnsløset virker ikke.*

- 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.

### *Ovnen varmes ikke opp.*

- 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.



#### **Viktig**

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.

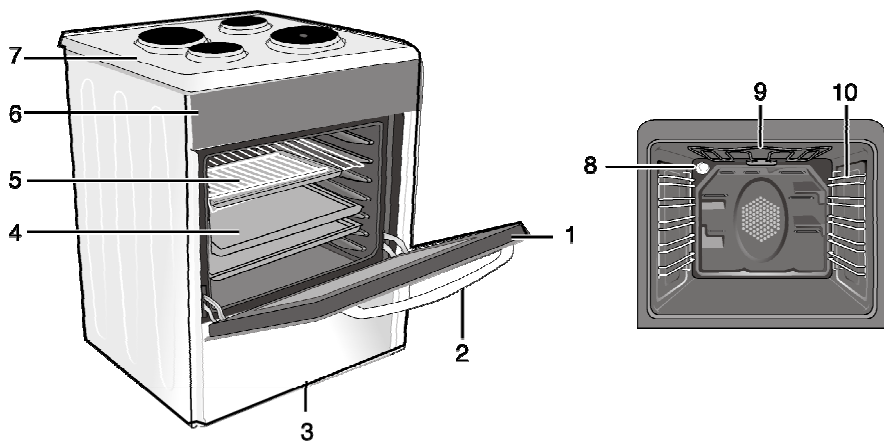
# Indhold

---

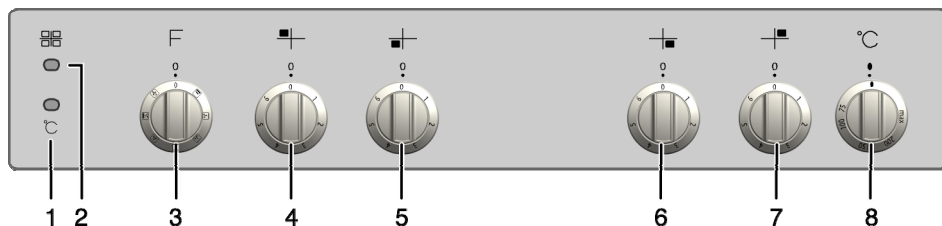
<b><u>1</u></b>	<b><u>Generelle informationer</u></b>	<b><u>78</u></b>	<b><u>5</u></b>	<b><u>Brug af kogepladen</u></b>	<b><u>90</u></b>
	Oversigt .....	78		Generelle informationer om madlavning .....	90
	Tekniske specifikationer .....	79		Anvendelse af komfuret.....	90
	Tilbehør der følger med apparatet.....	80	<b><u>6</u></b>	<b><u>Betjening af ovnen</u></b>	<b><u>92</u></b>
<b><u>2</u></b>	<b><u>Sikkerhedsinstruktioner</u></b>	<b><u>81</u></b>		Generelle informationer om bagning, stegning og grillning .....	92
	Generelle sikkerhedsregler .....	81		Brug af den elektriske ovn.....	92
	Sikkerhed under arbejde med elektricitet .....	83		Betjeningsmodus .....	93
	Brug af ovnen .....	83		Tabel over koge-/stegetider .....	94
	Sikkerhed for børn.....	83		Betjening af grillen .....	96
<b><u>3</u></b>	<b><u>Installation</u></b>	<b><u>84</u></b>	<b><u>7</u></b>	<b><u>Vedligeholdelse og pleje</u></b>	<b><u>97</u></b>
	Inden installation .....	84		Generelle informationer .....	97
	Installation og tilslutning .....	85		Rengør omkring blusset .....	97
	Bortskaffelse .....	87		Rengøring af kontrolpanel.....	97
	Bortskaffelse af transportemballage	87		Rengøring af ovnen .....	98
	Bortskaffelse af gammelt apparat ....	87		Skille ovnlågen ad.....	98
	Transport.....	87		Udskiftning af ovnpære .....	98
<b><u>4</u></b>	<b><u>Forberedelser</u></b>	<b><u>88</u></b>	<b><u>8</u></b>	<b><u>Fejlafhjælpning</u></b>	<b><u>100</u></b>
	Gode råd om energibesparelser .....	88			
	Første anvendelse .....	88			
	Første rengøring af produktet .....	88			
	Første opvarmning .....	88			

# 1 Generelle informationer

## Oversigt



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



- |   |                               |   |                                |
|---|-------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Termostatlampe                | 5 | Varmeplade Forrest til venstre |
| 2 | Advarselslampe                | 6 | Varmeplade Forrest til højre   |
| 3 | Funktionsdrejeknap            | 7 | Varmeplade Bagest til højre    |
| 4 | Varmeplade Bagest til venstre | 8 | Termostatdrejeknap             |

## Tekniske specifikationer

<b>GENERELT</b>	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	850 mm/600 mm/600 mm
Spænding / frekvens	220-240 V 50 Hz
Total strømforbrug	8.3 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>Varmeplade</b>
Dimension	145 mm
Ydelse	1000 W
Forrest til venstre	<b>Varmeplade</b>
Dimension	180 mm
Ydelse	2000 W
Forrest til højre	<b>Varmeplade</b>
Dimension	145 mm
Ydelse	1500 W
Bagest til højre	<b>Varmeplade</b>
Dimension	180 mm
Ydelse	1500 W
<b>OVN/GRILL</b>	
Hovedovn	<b>Konventionel ovn</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 der følger med apparatet

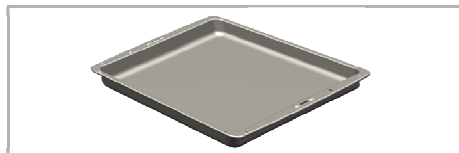


### Vigtigt

Det medfølgende tilbehør kan variere afhængigt af produktmodel. Det er ikke sikkert, at alt tilbehøret, der er beskrevet i brugsvejledningen, findes til dit produkt.

### Bageplade

Kan bruges til bagværk, frossen mad og store stege.



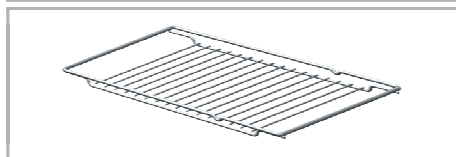
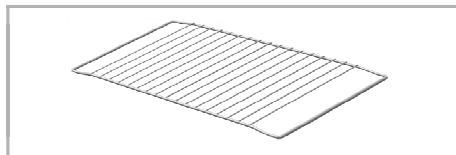
### Bradepande

Kan bruges til bagværk, store stege, mad med højt væskeindhold og under grillning som dryppande.



### Trådhyld

Kan bruges til at stege og til at anbringe bage-, stege- og ildfaste fade på.





## 2 Sikkerhedsinstruktioner

---

### 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 100*.
- 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.

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

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

## 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 plastickeknappen let ned og trække i lågehåndtaget.

Når lågen lukkes, låses børnelåsen af sig selv.

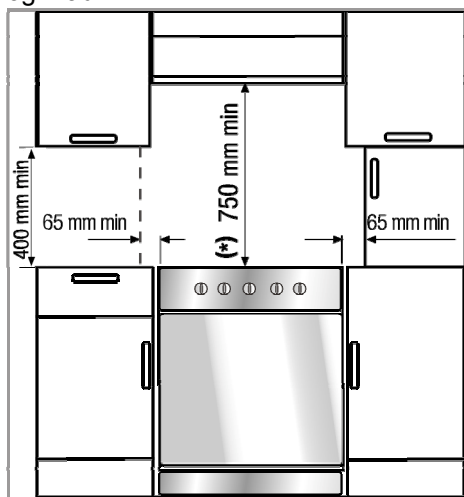


### 3 Installation

#### 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 enhedens vægt samt den ekstra vægt fra gryder, potter, pander, bagepader og mad.



Der skal være en sikkerhedsafstand mellem enheden og køkkenvæggene og -inventar. Se figur (værdier i mm).

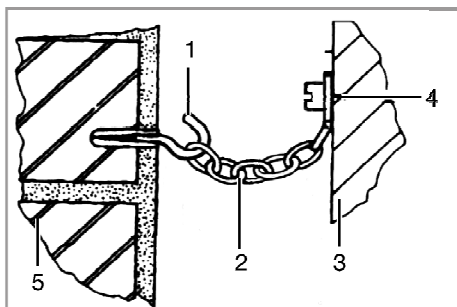
- Det kan anvendes med kabinetter på hver side, men for at få en mindstefaststand på 400 mm over kogepladeniveau skal der tillades en sideafstand på 65mm mellem apparatet og væg, skillevæg eller højt skab.
- Kan også anvendes fritstående. Tillad en mindstefaststand på 750 mm fra komfurets overflade til tilgrænsende overflade over komfurets overflade.

- \*Hvis der skal installeres en udsugning over komfuret, skal du i producenten af udsugningens brugsvejledning læse dig til installationshøjden (min. 65 cm).
- For modeller med låger, der åbner til siden, anbefaler vi en sideafstand på 60mm mellem komfur og nærmeste sidevæg for at gøre det muligt for lågen at åbne helt.
- Apparaterne er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen.
- Enheden svarer til udstyr klasse 1, dvs. det kan placeres med bageste og **den ene** side 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 enheden skal være varmebestandigt (mindst 100 °C).



#### Vigtigt

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



- 1 Krog
- 2 Sikkerhedskæde
- 3 Bagsiden af kogepladen
- 4 Fastgør kæden fast 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 transformator. 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!

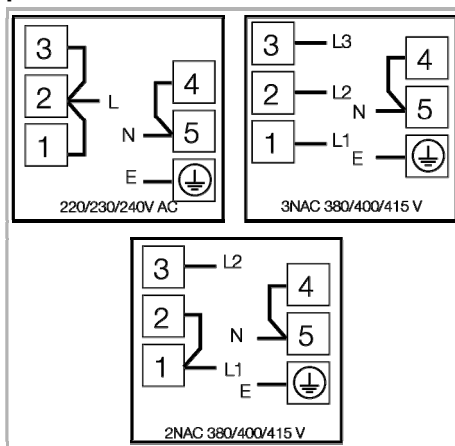
Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet.

## Tilslutning af strømkabel

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelsesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontakter), 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) (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) (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) (Jord)
    - Skub produktet mod køkkenvæggen.
    - Hægt sikkerhedskæden.
    - **Justering af ovnen ben**  
Vibrationer under brug kan forårsage, at madlavningsbeholdere 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 og 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.

### 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.

### 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.

## 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 kogeplader. Bunden af gryden eller

panden bør ikke være mindre end pladen.

- Hold bunden af gryden og kogepladen rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogepladen og bunden af gryden.
- Ved langtidskogning, sluk for kogepladen 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/reensemæk 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 92*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 92*

## Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur.  
Se *Betjening af grillen, side 96*.

4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 96*

## Kogeplade

1. Evt. produktionsrester eller beskyttelseslag skal brændes af inden den første anvendelse. Tænd for kogepladen ved mellemtemperatur i 8 minutter inden du stiller en gryde på den. Der må ikke placeres beholdere eller gryder på kogepladen under denne procedure.



### Vigtigt

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!

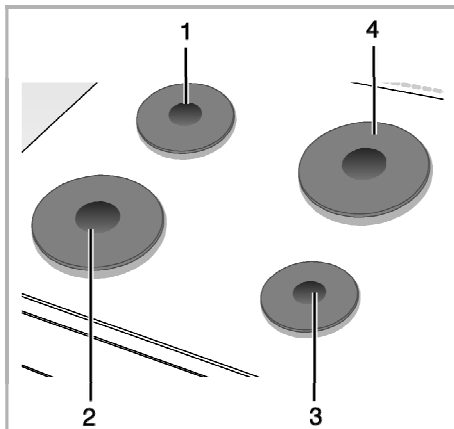
Hvis du varmer olie, må du ikke efterlade det uden opsyn.

**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 brandvæsnets.

- 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 pander 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. 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.

### Anvendelse af komfuret



- 1 Varmeplade 14-16 cm
- 2 Varmeplade 18-20 cm
- 3 Varmeplade 14-16 cm
- 4 Varmeplade 18-20 cm er en liste over anbefalet diameter for gryder, der bruges på de relaterede brændere.

## Anvendelse af kogeplader

Komfurets knapper kan drejes i begge retninger på en måde, der giver temperaturbetjeningen i trin.



### BEMÆRK

Hvis komfuret er udstyret med varmeplader med Boosterfunktion, vil den relevante kogeplade være markeret med en rød prik.

## Overophedningsbeskyttelse

1000 Kogeplader med en effekt på over 1000 W er udstyret med en overophedningsbeskyttelse.

Overophedningsbeskyttelsen reducerer kogepladens effekt i følgende tilfælde:

- Der er ingen gryde eller pande på kogepladen.

- Der er en tom gryde eller pande på kogepladen.
- Bunden på gryden eller panden er ikke flad.

## Tænd for kogepladerne

Brug kogepladernes knapper til at betjene kogepladerne. Flyt kogepladernes knapper til det relevante niveau for at opnå det ønskede madlavningsniveau.


Madlavningsniveau	1	2 — 3	4 — 6
	varmer	koger, hviler	koger, steger

## Sluk for kogepladerne

Drej kogeplade knappen til OFF (øverst) position.

## 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, aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikone form med non-stick belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Det anbefales at placere bageformen midt på stativet.
- Vælg den rette hylde før du tænder for ovnen eller grillen - flyt ikke ovnhyldeerne når de er varme.
- Hold ovnlågen lukket.

#### Tips om stegning


- Krydring med citronsaft og sort peber vil forbedre madlavningspræstationen ved stegning af en hel kylling, kalkun eller et stort stykke kød.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere at koge kød med ben i forhold til en steg på samme størrelse, men uden ben.
- Regn med ca. 4-5 minutters koge-/stegetid pr. cm af kødets højde.
- 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 i et ildfast fad skal placeres på ovnens nederste eller midterste rille.

#### Tips om grillning

Grill er ideelt til tilberedning af kød, fisk og fjerkræ, og giver en dejlig brun overflader uden at udtørre for meget. 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 grillristen eller på grillristen på en bradepande på en sådan måde, at de ikke kommer ud over varmelegemet dimensioner.
- Skub grillristen eller bradepanden ind i ovnen på det ønskede niveau. Hvis der grilles på grillristen, så placer en dryppande underneden for at samle fedtet op.
- Tilføj noget vand i dryppanden for nemmere 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 Funktionsdrejeknap

## 2 Termostatdrejeknap

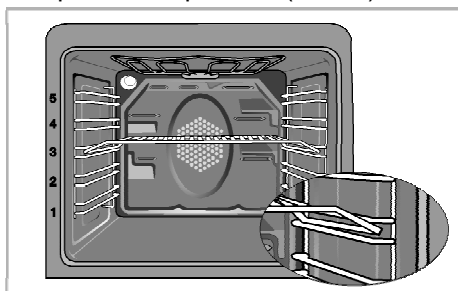
Betjeningsmåderne for den elektriske ovn vælges med funktionsknappen. Temperaturen justeres med termostatknappen.

Alle ovnfunktioner slukkes ved at sætte den relevante knap på slukket (øverste) position.

1. Indstil termostatknappen på den ønskede temperatur.
  2. Indstil funktionsknappen på den ønskede betjeningsmåde.
- » Ovnens varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

### Sluk for den elektriske ovn

Drej funktions- og termostatknappen hen på slukket position (øverst).



### Hyldekinnepositioner (závisí na modelu)

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt over trådhylden. Trådgrillen skal placeres, så den passer i trådhydels åbning som illustreret på figuren.

### Betjeningsmodus

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

### Over- og undervarme



Over- og undervarme er tændt. Maden opvarmes på samtidigt på over- og underside. Egnet til f.eks. kager, småkager eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade.

### Over- og undervarme med konvektionsluft



Over- og undervarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Den varme luft fordeles jævnt og hurtigt overalt i ovnen af blæseren. Madlavning med kun en plade.

### Overvarme og konvektionsluft



Overvarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Varm luft spredes mere jævnt med blæseren i forhold til kun overvarme.

### Undervarme og konvektionsluft



Undervarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Varm luft spredes mere jævnt med blæseren i forhold til kun undervarme.

### Kører med ventilator



Ovnens er ikke opvarmet. Kun blæseren (i bagvæggen) kører. Frossen grynet mad tøs langsomt op ved rumtemperatur og tilberedt med køles ned.

## Overflade grill



Den store grill (under ovenloftet) kører. Eget for grillning af større mængder.

- 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 med konvektionsluft



Grilleffekten er ikke så stærk som med normal grillning.

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

## 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 1: bradepande
Småkager	OVER-/UNDERVARME	Ja	3	175	20 - 40	bradepande
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	175	20 - 35	Ribbe 5: dyb bradepande Ribbe 1: bradepande
Pizza	OVER-/UNDERVARME	Ja	2	225	12 - 20	bradepande
	VARMLUFT	Ja	1 - 5	225	15 - 30	Ribbe 5: dyb bradepande Ribbe 1: 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 250, 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 2: rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) + Pyrex
						Ribbe 1: bradepande med vand
Lammekolle/skank	VARMLUFT	-	3	25 min på 250, derefter på 180 - 190	60 - 90	bradepande eller fad 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

Tiderne 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 grilltet 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 yoghurt.
- Hvis det tager for lang tid 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.



### 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. Sæt funktionsknappen på grillsymbolet.
2. Sæt så den ønskede grillindstilling.
3. Forvarm i omkring 5 minutter, hvis det er nødvendigt.  
» Termostatlampen er tændt.

### Sluk for grillen

1. Drej grillbetjeningsknappen til slukket position (øverst).

### Hyldeskinnepositioner

For at grillen skal dække maksimalt, skal trådhylden placeres mod ovnens forside, således at den ikke kontakter glas døren. Hvis trådhylden placeres helt mod ovnens bagside, bliver grillens dækkeevne reduceret.



## 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/reensemælk eller nogle skarpe genstande.



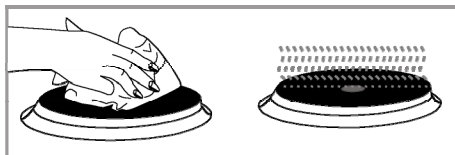
#### Vigtigt

Brug ikke damprensere til rengøring.

### Rengør omkring blusset.

#### Elektriske plader

1. Sluk for kogepladerne og vent, til de køler ned.
2. Om nødvendigt, rengør pladerne med en rengøringsmiddel (du kan købe rengøringsmidler/blødgøringsmidler i specialbutikker).
3. Varm kun op i et par minutter efter rengøring for at få topsektionen tørret.
4. Påsmør regelmæssigt et tyndt lag maskinolie på kogepladens øverste overflade for at beskytte den.



### Rengøring af kontrolpanel

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



## BEMÆRK

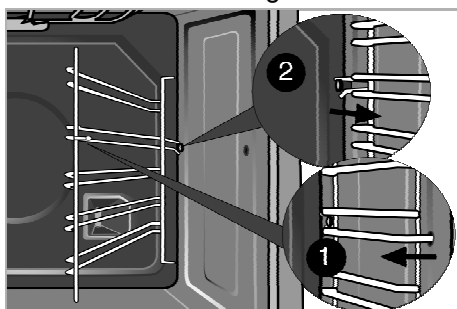
Beskadigelse af betjeningspanelet!  
Tag ikke betjeningsknapperne af  
for at rengøre betjeningspanelet.

## Rengøring af ovnen

Der kræves ikke noget  
ovnrengøringsmiddel eller specielt  
rengøringsmiddel til at rengøre ovnen.  
Det anbefales at tørre ovnen med en  
fugtig klud, mens den stadig er varm.

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.

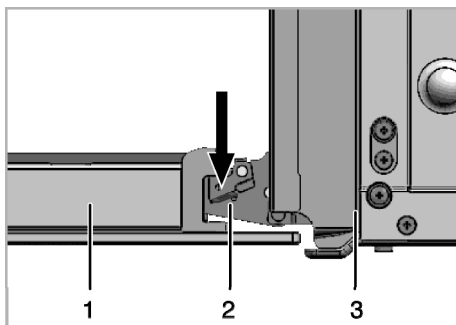


## Rens ovnlågen

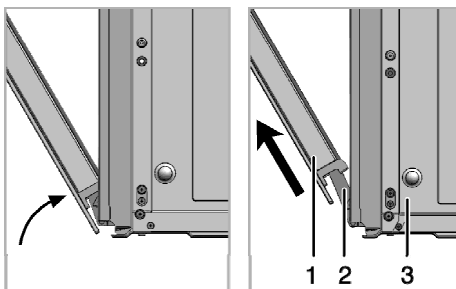
Brug ikke skræppe skure- eller skuremidler eller skarpe metalgenstande til at rense ovnlågen; disse midler kan ridse overfladen og ødelægge glasset.

## Skille ovnlågen ad

1. Åbn frontlågen.
2. Åbn klemmerne på hængselboksen på højre og venstre sider 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

De trin, der blev udført under processen med at fjerne, skal foretages i modsat rækkefølge (trin 4, 3, 2 og 1) for at montere dækslet igen. 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.



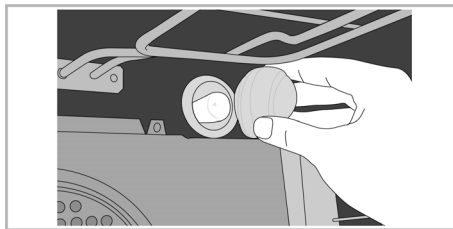
### Vigtigt

Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer*, side 79 for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.



### BEMÆRK

Lampens position kan variere fra den viste.



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

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

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

## 8 Fejlafhjælpning

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



#### **Vigtigt**

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

### **Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.**



#### **Vigtigt**

Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. Dette er ikke en fejl.

### **Produktet virker ikke.**

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> Kontroller stikkets tilslutning.

### **Ovnlampen virker ikke.**

- Ovnlampen er defekt. >>> Udskift ovnlampen.
- Strømmen er afbrudt. >>> Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. 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 sikringskabet. 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 103**

Yleiskatsaus.....	103
Tekniset tiedot .....	104
Laitteen mukana toimitetut lisävarusteet .....	105

## **2 Turvallisuusohjeet 106**

Yleinen turvallisuus.....	106
Sähkötöiden turvallisuus .....	108
Käyttötarkoitus .....	108
Lasten turvallisuus .....	108

## **3 Asennus 109**

Ennen asennusta.....	109
Asennus ja liitäntä.....	110
Hävittäminen.....	111
Pakkausmateriaalin hävittäminen ..	111
Vanhan laitteen hävittäminen.....	111
Vanhan laitteen hävittäminen.....	112

## **4 Valmistelut 113**

Energiansäästövihteitä.....	113
Ensimmäinen käyttökerta .....	113
Tuotteen ensimmäinen puhdistus..	113
Ensimmäinen kuumennus.....	113

## **5 Keittotason käyttö 115**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta .....	115
Liesien käyttäminen .....	115

## **6 Uunin käyttäminen 117**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta ....	117
Sähköuunin käyttäminen.....	118
Käyttötilat.....	118
Ruoanlaittoaikataulukko .....	119
Grillin käyttäminen .....	121

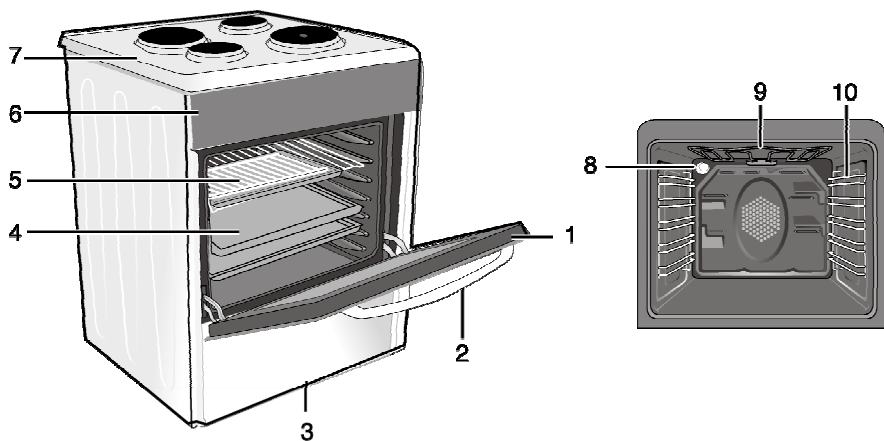
## **7 Kunnossapito ja huolto 122**

Yleisiä tietoja .....	122
Lieden puhdistaminen .....	122
Ohjauspaneelin puhdistaminen.....	122
Uunin puhdistus .....	123
Uunin luukun purkaminen .....	123
Uunin lampun vaihtaminen .....	124

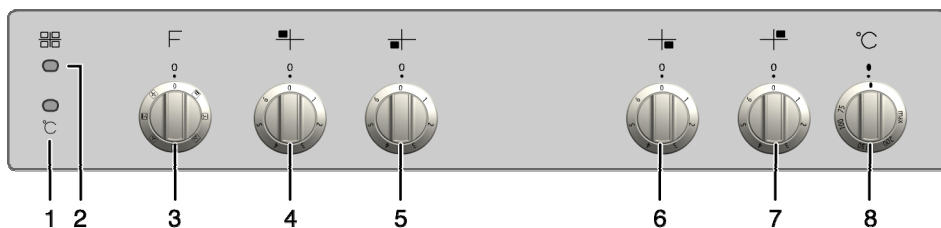
## **8 Vianetsintä 125**

# 1 Yleiset tiedot

## Yleiskatsaus



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




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


## Tekniset tiedot

YLEISTÄ	
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	850 mm/600 mm/600 mm
Jännite/taajuus	220-240 V 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	8,3 kW
Sulake	min 16 A x 3
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kaapelin pituus	maks. 2 m
KEITTOLEVY	
Polttimet	
Takana vasemmalla	<b>Salamalevy</b>
Mitta	145 mm
Teho	1000 W
Edessä vasemmalla	<b>Salamalevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	2000 W
Edessä oikealla	<b>Salamalevy</b>
Mitta	145 mm
Teho	1500 W
Takana oikealla	<b>Salamalevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	1500 W
UUNI/GRILLI	
Pääuuni	<b>Tavanomainen uuni</b>
Energiatohokkuusluokka <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).

Energiatohokkuusluokka 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.

	<b>Tärkeää</b> Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.
--	--

	<b>Tärkeää</b> 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.

### Laitteen mukana toimitetut lisävarusteet

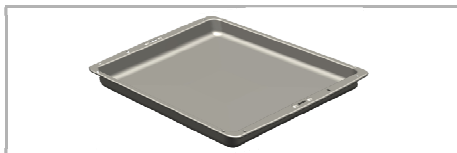


### Tärkeää

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

### Leivontapelti

Voidaan käyttää leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suuriin paisteihin.



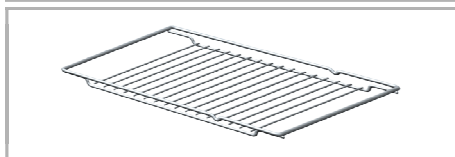
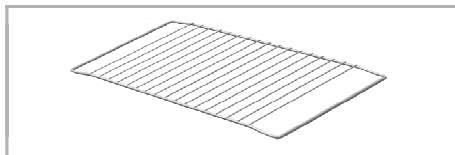
### Syvä paistopelti

Voidaan käyttää leivonnaisten, nestepitoisten ruokien kanssa ja grillatessa tippumisalustana.



### Ritiläteline

Voidaan käyttää paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustana.



## 2 Turvallisuusohjeet

---

### 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 sähköiskuvaaran 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 125*.
- 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 nen 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.



### Tärkeää

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



## Tärkeää

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.

## 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 kahvoihin 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.

## 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.

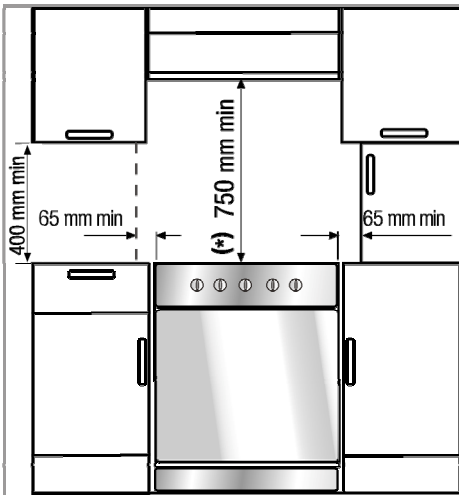


## 3 Asennus

### Ennen asennusta

Jotta varmistetaan, että tuotteen alle jää välttämättömät ilmaroot, suosittelemme, että tämä tuote kiinnitetään kiinteälle alustalle, niin etteivät sen jalat uppoa mattoon tai pehmeään lattiamateriaaliin.

Keittiön lattian on kestettävä liedun paino ja lisäksi ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden ja elintarvikkeiden paino.



Liedun ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

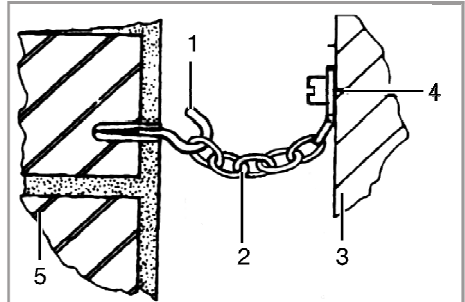
- Liettä voidaan käyttää kahden kaapin välissä, mutta 400 mm:n minimietäisyyttä varten uunin levyjen päällä mahdollistaa 65mm:n välyksen mihin tahansa seinään, osastoon tai suureen kaappiin.
- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä 750mm:n

minimietäisyys liedun pinnasta sen yläpuolisiin pintoihin.

- \*Jos liesikupu asennetaan liedun yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 65 cm).
- Laite on tarkoitettu asennettaviksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin.
- Liesi on luokan 1 mukainen eli se voidaan asettaa tausta ja **ynsi** sivu vasten keittiön seinä, keittiökalusteita tai minkä kokoista laitetta tahansa. Keittiökaluste tai laite **toisella** puolella voi olla vain samaa kokoa tai pienempi.
- Kaikkien liedun vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).

**i Tärkeää**

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



- 1 Koukku
- 2 Turvaketju
- 3 Liedun takaosa

- 4 Kiinnitä ketju kunnolla lieden takaosaan.
- 5 Keittiön seinä

## Asennus ja liitännä

Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten 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!  
Luukkuu tai kädensijaa ei saa käyttää laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.

## Sähköliitännä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevä sähkötekniikan 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 sähkötekniikan on vaihdettava se.

Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritetyt tiedot. Arvokilpi näkyy, kun ovi tai alakansi avataam 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.

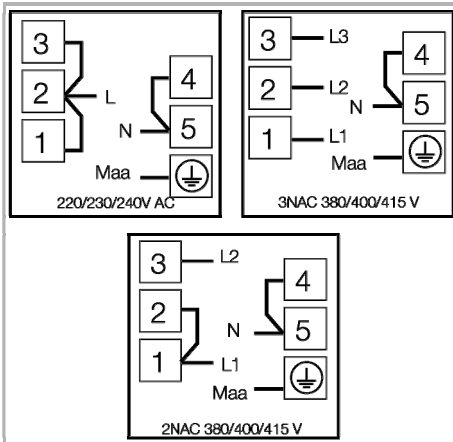
## Virtakaapelin liittäminen

1. Jos ei ole mahdollista 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)
- (Maa)

#### 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)
- (Maa)

#### 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)
- (Maa)
- 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



Hävitä vanha laite ympäristöystävällisellä 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.

### **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.

 <b>HUOMAUTUS</b>	Älä aseta mitään esineitä liedon päälle. Liesi on kuljetettava pystyasennossa.
 <b>Tärkeää</b>	Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.



## 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 salamalevyille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.
- Pidä salamalevyt ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista salamalevyn ja kattilan pohjan välillä.
- Kytke pitkäaikaisessa kypsennyksessä salamalevy 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 121*.

4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 121*

## Salamalevy

1. Kaikki tuotantojäämät tai säilytyskerrokset on poltettava ennen ensimmäistä käyttöä. Käytä salamalevyä keskilämpötilalla kahdeksan minuuttia ilman astiaa. Mitään astioita ei saa asettaa salamalevylle tämän toimenpiteen aikana.



### Tärkeää

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

## 5 Keittotason käyttö

### Yleisiä tietoja ruoanlaitosta



#### VAARA

**Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran!**

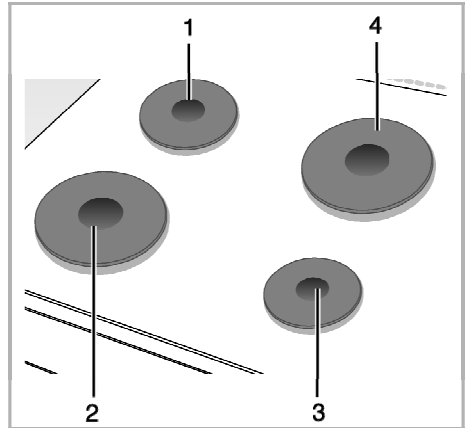
Kun kuumennat öljyä, älä jätä sitä ilman valvontaa.

**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. 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.

### Liesien käyttäminen



1 Salamalevy 14-16 cm

2 Salamalevy 18-20 cm

3 Salamalevy 14-16 cm

4 Salamalevy 18-20 cm on luettelo suositteluista kattiloiden halkaisijoista vastaavilla keittolevyillä.

### Keittolevyjen käyttäminen

Lieden säätönuppeja voidaan kääntää molempiin suuntiin, ja lämpötilaa voi siten säätää asteittain.



## HUOMAUTUS

Jos liesi on varustettu tehostointiminnoilla varustetuilla keittolevyillä, sellaiset keittolevyt on varustettu punaisella pisteellä.

### Ylikuumenemissuoja

1000 Levyt, joiden kuumennusteho on yli 1000 W, on varustettu ylikuumenemissuojalla.

Ylikuumenemissuoja pienentää keittolevyjen tehoa seuraavissa tapauksissa:

- Keittolevyllä ei ole astiaa tai kasaria.
- Keittolevyllä on tyhjä astia tai kasari.
- Astian tai kasarin pohja ei ole tasainen.

### Keittolevyjen päälle kytkeminen

Käytä keittolevyjä keittolevyjen säätönuppeilla. Siirrä keittolevyjen säätönuppeja sen verran kuin halutun kuumuustason saavuttamiseen tarvitaan.

Kuumen- nustaso	1	2 — 3	4 — 6
	Kuumen- nus	Keittä- minen, vetäyty- minen	ruoanlaitto, uppoaista- minen

### Keittolevyjen sammuttaminen

Käännä keittolevyn säätönuppi off-  
asentoon (ylä).

## 6 Uunin käyttäminen

### Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta 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 alumiiniastioita tai lämmönkestäviä siikonivuokia.
- Käytä hyllykkössä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- On suositeltavaa asettaa leivontavuoka keskelle hyllykköä.
- Valitse oikea ritilätaso ennen kuin laitat uunin tai grillin päälle, älä siirrä ritiloitää, kun ne ovat kuumia.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

#### **Paahtamisvihjeitä**

- Paistaessasi kokonaisen broilerin, kalkkunan tai ison lihapalasan paistotulos paranee, kun maustat ruoan sitruunamehulla ja mustapippurilla.
- Luullisen lihan kypsyminen kestää noin 15-30 minuuttia kauemmin kuin samankokoisen luuttoman lihan.
- On varattava noin 4-5 minuuttia kypsymisaikaa lihan korkeuden senttimetriä kohti.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.

- Tulenkestävään astiaan laitettu kala on asetettava uuniin keski- tai alatasolle.

#### **Grillausvihjeitä**

Grillaus soveltuu hyvin lihan, kalan ja broilerin valmistamiseen, ja sillä saadaan aikaan kaunis pinta kuivattamatta ruokaa kuitenkaan liikaa. Viipaleet, lihavartaat ja makkarat sopivat erityisen hyvin grillattavaksi, samoin kuin myös paljon vettä sisältävät kasvikset esim. tomaatit ja sipulit.

- Aseta grillattavat palat tasaisesti paahtoritilälle tai pellin päällä olevalle paahtoritilälle niin, että ne eivät ne eivät osu uunin seiniin.
- Liu'uta paahtoritilä uuniin halutulle tasolle. Jos grillauksessa käytetään paahtoritilää, aseta sen alle uunipelti, johon tippuva rasva keräytyy.
- Kaada rasvankeräyspannulle hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



#### **HUOMAUTUS**

**Grillaukseen sopimattomista elintarvikkeista johtuva palovaara!**

Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

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

# Sähköuunin käyttäminen

## Valitse lämpötila ja toimintotila



- 1 Toimintovalitsin
- 2 Termostaattivalitsin

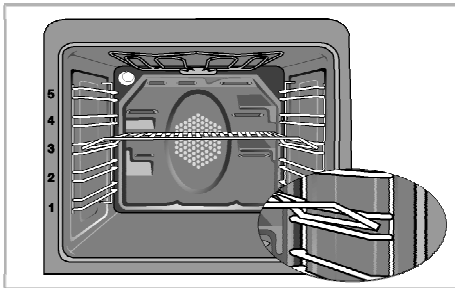
Sähköuunin toimintotilat valitaan toimintovalitsimen avulla. Lämpötila säädetään termostaattivalitsimella. Kaikki uunitoiminnot sammutetaan kytkemällä vastaava painike off-asettoon (ylös).

1. Aseta termostaattivalitsin haluttuun asentoon.
2. Aseta toimintovalitsin haluttuun toimintotilaan.

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

## Kytke sähköuuni pois päältä

Käännä toimintovalitsin ja termostaattivalitsin off-asettoon (ylös).



## Tasojen asennot (mallikohtainen)

Grillirytä on tärkeää sijoittaa ritilätasolle oikein. Grillirytä tulee sijoittaa niin, että se sopii ritilätason aukkoon kuvassa esitetyllä tavalla.

# Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa yksikkösi järjestelystä.

## Ylä- ja alalämpö



Ylä- ja alalämpö ovat päällä. Elintarvikkeita kuumennetaan samanaikaisesti sekä ylhäältä että alhaalta. Sopii esim. kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruoille leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

## Ylä- ja alalämpö kiertoilmalla



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuuma ilma jakautuu tuulettimen avulla tasaisesti ja nopeasti joka puolelle uunia. Paista vain yhdellä tasolla.

## Ylälämpö ja kiertoilma



Ylälämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuuma ilma leviää tasaisemmin tuulettimella kuin vain ylälämmöllä.

## Alalämpö ja kiertoilma



Alalämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuuma ilma leviää tasaisemmin tuulettimella kuin vain alalämmöllä.

## Toimii tuuletintoiminnon kanssa



Uunia ei ole kuumennettu. Vain tuuletin (takaseinässä) on päällä. Rakeinen pakasteruoka sulatetaan hitaasti huoneen lämpötilassa, valmis ruoka jäähdetään.

## Pintagrilli



Suuri grilli (uunin katon alapuolella) on käytössä. Sopii suurten määrien grillaukseen.

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


## Grillaus kiertoilmalla




Grillausvaikutus ei ole yhtä voimakas kuin normaalissa grillauksessa.

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

## Ruoanlaittoaikataulukko

	<b>Tärkeää</b> Määritetyt arvot on määritetty laboratoriossa. Sinulle sopivat arvot voivat poiketa näistä arvoista.
---	--

## Leivonta ja paahdaminen

	<b>Tärkeää</b> Taso 1 on uunin <b>pohjataso</b> .
---	--

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 1: uunipannu
Pikkuleivät / täytetyt leivonnaiset	PERINTEINEN	Kyllä	3	175	20 - 40	Uunipannu
	KIERTOILMA	Kyllä	1 - 5	175	20 - 35	Taso 5: syvä uunipannu Taso 1: uunipannu
Pizza	PERINTEINEN	Kyllä	2	225	12 - 20	Uunipannu
	KIERTOILMA	Kyllä	1 - 5	225	15 - 30	Taso 5: syvä uunipannu Taso 1: 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 2: 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/ grillikylki/jauhelihapih vit	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 aseta 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 paksuus 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. Aseta säätönappi grillisymbolin kohdalle.
  2. Aseta grillin lämpötila.
  3. Esilämmitä uunia noin viisi minuuttia, jos on tarpeen.
- » Termostaattivalo kytkeytyy päälle.

### Grillin kytkeminen pois päältä

1. Käännä grillin säätönappi Off-asentoon (Pois päältä) (yläasento).

### Tasojen asennot

Parhaan grillausalan aikaansaamiseksi sijoita ritilähylly aivan uunin etuosaan mutta ei kiinni lasiluukkuun. Ritilähyllyn sijoittaminen uunin takaosaan pienentää grillausalaa.

## 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 lieden 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.
- Lieden 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, puhdistusjauhetta/maitoa tai mitään teräviä esineitä.



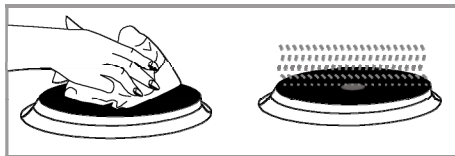
### Tärkeää

Älä käytä puhdistamiseen höyrypuhdistimia.

## Lieden puhdistaminen

### Sähköliedet

1. Sammuta keittolevyt ja odota niiden jäähtymistä.
2. Puhdista levyt tarvittaessa puhdistusaineella (puhdistus/hoidoaineet, joita on saatavilla erikoisliikkeistä).
3. Kuumenna vain muutama minuutti puhdistamisen jälkeen, jotta niiden yläosa kuivuu.
4. Levitä ohut kerros ompelukoneöljyä säännöllisesti lieden pinnalle, jotta sen pinta on suojattu.



## Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja ohjainvalitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.



## HUOMAUTUS

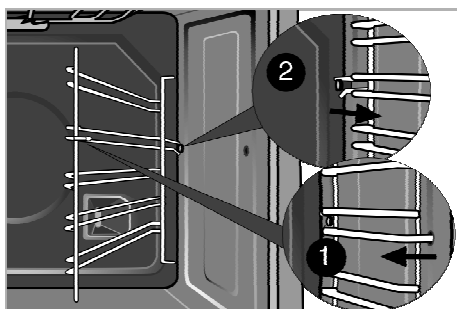
Ohjauspaneelin vahingoittuminen!  
Älä poista säätönuppeja  
ohjauspaneelin puhdistamista  
varten.

## Uunin puhdistus

Uunin puhdistamiseen ei tarvita  
puhdistusainetta tai erityispesuainetta.  
Uuni suositellaan pyyhittävän  
puhtaaksi kostealla liinalla, kun uuni on  
vielä lämmin.

Puhdista sivuseinä:

1. Irrota sivutelineen etuosa  
vetämällä sitä sivuseinästä  
vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan

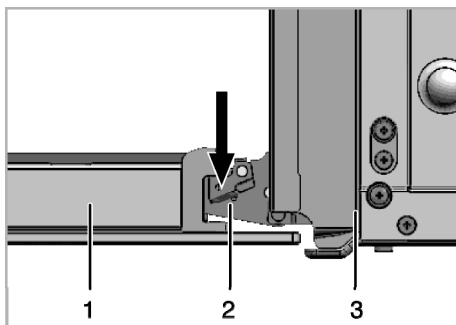


## Uuninluukun puhdistaminen

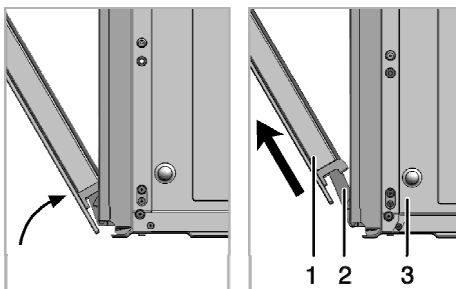
Älä käytä karkeasti hankaavia  
puhdistusaineita tai teräviä  
metallikaapimia uuninluukun  
puhdistamiseen, sillä ne voivat  
naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

## Uunin luukun purkaminen

1. Avaa etuluukku.
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa  
etuluukun oikealla ja vasemmalla  
puolella painamalla niitä alas, kuten  
kuvassa.



- 1 Etuluukku
- 2 Sarana
- 3 Uuni



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.
4. Poista etuluukku vetämällä sitä  
ylöspäin luukun vapauttamiseksi  
oikeasta ja vasemmasta saranasta.



## HUOMAUTUS

Poistamisprosessin aikana  
suoritetut vaiheet tulee suorittaa  
vastakkaisessa järjestyksessä  
(vaiheet 4, 3, 2 ja 1) kannen  
takaisin käynnistämiseksi. Älä  
unohda sulkea kiinnikkeitä  
saranakotelossa, kun asennat oven  
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 104*. Uunin lamppuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.

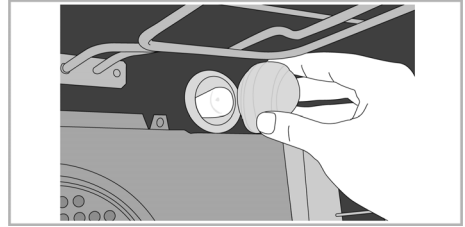


### HUOMAUTUS

Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

## Jos uunin lamppu on pyöreä:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota lasisuojaus kiertämällä sitä vastapäivään.



3. Irrota uunin lamppu kiertämällä sitä vastapäivään ja vaihda se uuteen.
4. Aseta lasisuojaus takaisin paikoilleen.

## 8 Vianetsintä

### *Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä..*



#### **Tärkeää**

On normaalia, että höyryä karkaa käytön aikana. Tämä ei ole vika.

### *Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.*



#### **Tärkeää**

Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. Tämä ei ole vika.

### *Uuni ei toimi.*

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> Tarkista pistokeliitäntä.

### *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 66157**



02/12