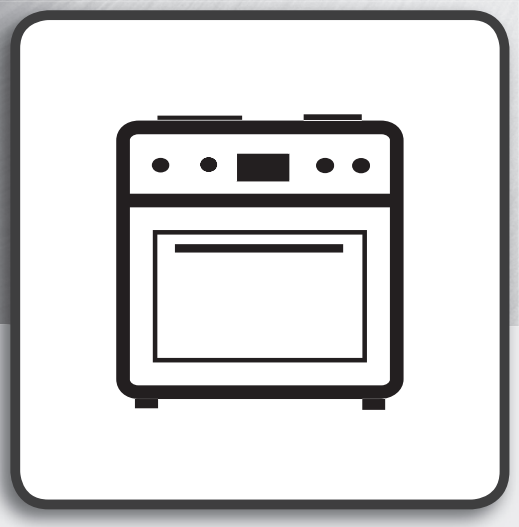


SV **Användningsinstruktioner**
SPIS OCH UGN

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter 2
DAGLIG REFERENS GUIDE 11
Installation 55

NO **Bruksanvisning**
KOMFYR OG OVN

Innhold

Sikkerhetsinstruksjoner 3
DAGLIG REFERANSE -VEILEDNING 20
Installasjon 55

FI **Käyttöohjeet**
LIESI JA UUNI

Sisältö

Turvallisuusohjeet 5
PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE - OPAS 29
Asennus 55

DA **Indhold**

Sikkerhedsforskrifter 7
DAGLIG BRUGERVEJLEDNING 38
Installation 55

DE **Bedienungsanleitungen**
HERD UND OFEN

Inhalt

Sicherheitshinweise 9
KURZ ANLEITUNG 47
Installation 55

WS5V8CCW/E
WS5V8CCX/E

Whirlpool

SV
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VIKTIGT ATT LÄSA OCH RESPEKTERA

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

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

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

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

⚠ VARNING: Brandrisk : Förvara inte föremål på värmezonerna.

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

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

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

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

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

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

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

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

TILLÅTEN ANVÄNDNING

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

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

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

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

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

ELEKTRISKA VARNINGAR

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

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

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

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

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

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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

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

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

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

ÅTERVINNING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

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

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

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

MILJÖRÅD

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

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

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

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

NO
SIKKERHETSREGLER

VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL: Brannfare: Oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.

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

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

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

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

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

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

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

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

TILLATT BRUK

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

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

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

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

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

INSTALLASJON

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

⚠ Installasjon, inkludert tilkopling av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkopling og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Ikke reparer eller erstatt deler av maskinen med mindre det er tydelig spesifisert i bruksanvisningen. Hold barn på sikker avstand fra installeringsområdet. Pakk ut maskinen og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Hvis det oppstår problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste ettersalgsservice. Når maskinen er installert, må emballasjeavfall (plast, deler i styroskum osv.) oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømnettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Maskinen må ikke settes på før installeringen er fullført.

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

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

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

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

ELEKTRISKE ADVARSLER

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

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

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

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

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

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

RENHOLD OG VEDLIKEHOLD

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

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

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

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

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

AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL

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

AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

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

RÅD OM ENERGISPARING

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

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

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

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

FI

TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTAA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SALLITTU KÄYTTÖ

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

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

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

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

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

ASENNUS

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

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

⚠ Älä asenna laitetta koristeoven taakse - tulipalovaara.

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

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

SÄHKÖASIOITA KOSKEVAT VAROITUKSET

⚠ Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyy luukun ollessa auki).

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

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

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

⚠ Jos virtajohto on vaihdettava, käänny valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

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

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

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

⚠ VAROITUS: Sammuta laite ennen lampun vaihtamista – sähköiskuvaara.

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN

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

KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä tai uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja. Symboli tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

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

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUKSET

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

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

DK

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare. Vær altid opmærksom under tilberedning af fødevarer med et højt indhold af fedt eller olie, eller hvis der skal tilsættes alkoholiske væsker - brandfare. Benyt ovnhandsker når pladerne eller tilbehøret skal tages ud. Åbn lågen forsigtigt ved tilberedningens afslutning, så den varme luft eller damp ledes gradvist ud af ovnrummet - risiko for forbrændinger. Varmlufthullerne på ovnens forside må ikke blokeres - brandfare.

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

TILLADT BRUG

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

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

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

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

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

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

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

Fjern først polystyrenskumunderlaget når apparatet skal installeres.

⚠ Installér ikke apparatet bag en pyntelåge - Brandfare.

hvis apparatet placeres på et underlag, skal det nivelleres og fastgøres til væggen med den medfølgende kæde, for at undgå at apparatet skrider af underlaget.

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

ELEKTRISKE ADVARSLER

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

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

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

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

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

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

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

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

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

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

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

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

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

ENERGISPARERÅD

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

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

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

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

DE SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ WARNUNG: Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ VORSICHT: Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ WARNUNG: Das Kochfeld beim Garen mit Fett oder Öl unbeaufsichtigt zu lassen kann gefährlich sein - Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden - Brandgefahr.

⚠ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein - Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehörteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird - Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken - Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden – Schnittgefahr.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle

(Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.

Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, muss er nivelliert und mit der mitgelieferten Haltekette an der Wand befestigt werden, um ein Herunterrutschen des Geräts vom Sockel zu vermeiden.

WARNUNG: Um das Gerät vor dem Kippen zu schützen, ist die mitgelieferte Haltekette zu installieren. Siehe Installationsanweisungen.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

⚠ Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

⚠ WARNUNG: Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG: Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

⚠ Vor dem Reinigen oder dem Ausführen von Wartungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr.

⚠ WARNUNG: Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten - Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

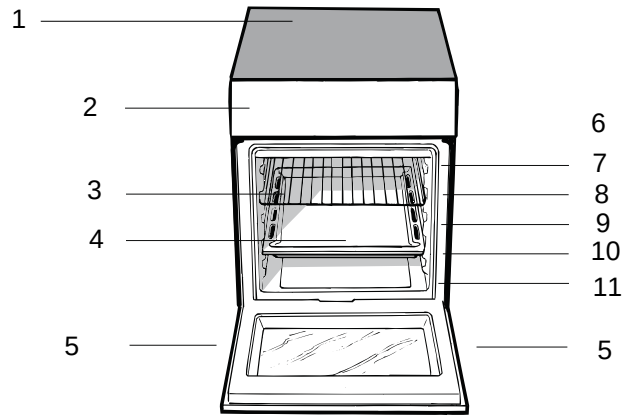
Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

DAGLIG REFERENS
GUIDE

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

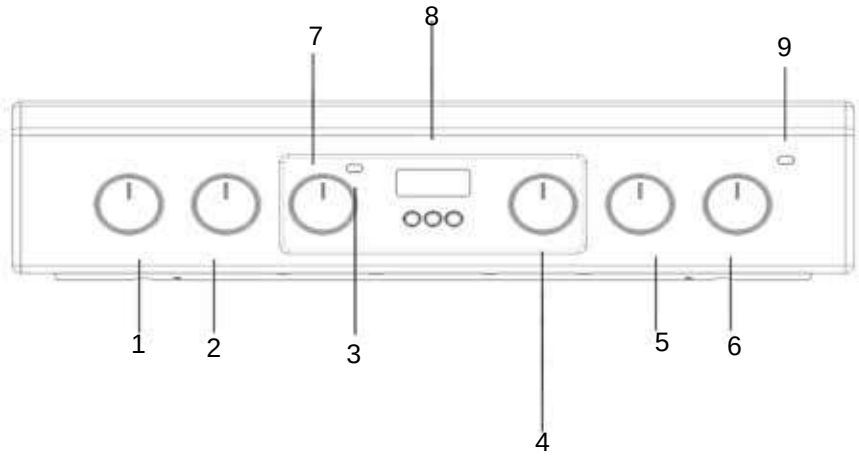
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



Beskrivning av apparaten
Översiktsvy

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

KONTROLLPANEL



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

4. **VÄLJAR** VRED
5. Kontrollvred för **SPISHÄLLEN**
6. Kontrollvred för **SPISHÄLLEN**

7. **TERMOSTAT** VRED
8. Elektronisk tillagningsprogrammerare
9. Kontrollampa för den elektriska plattan

Uppstart och användning

SPECIFIKATIONSTABELL	
Späning och frekvens	se typskylt
ENERGIMÄRKNING och EKODESIGN	Energiförbrukning för naturlig konvektion - uppvärmningsläget: Konvektionsläge Deklarerade energikonsumtion för forcerad konvektionsklass - värmeläge: Bakning

Efter att ha satt fast elkabeln, skruva fast metallplåten med tre skruvar.

Användning av ugnen

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

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

1. Välj önskat tillagningsläge genom att vrida på VÄLJARVREDET.
2. Välj den rekommenderade temperaturen för tillagnings läget eller den önskade temperaturen genom att vrida på TERMOSTATVREDET.

En lista som specifierar tillagningslägen och tillagningstemperaturer finns i den berörda tabellen **(se Tabell med råd för ugnstillagning).**

Under tillagningen är det alltid möjligt att:

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

Sätt aldrig objekt direkt på botten av ugnen; detta gör att emaljbeläggningen undviker att bli skadad.
Använd endast position 1 i ugnen vid tillagning med rotisserispettet.
Placera alltid kokkärl på det/de medlevererade gallret/gallren.

Lampa för TERMOSTATINDIKATOR

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

Ugnslampa

Denna slås på genom att vrida VÄLJARVREDET till alla andra positioner än "0". Den är på så länge som ugnen är igång. Genom att välja ned vredet slås lampan på utan att något av värmeelementen aktiveras.

Nedre utrymme

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

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

Placera inte lättantändliga material i det nedre ugnsutrymmet.

Funktion	Funktion	Funktion
	TRADITIONELL UGN	Både de övre och undre värmeelementen startar. När du använder traditionellt tillagningsläge är det bäst att använda endast ett tillagningsgaller. Om mer än ett galler använd, kommer värmen att fördelas på ett ojämnt sätt.
	BAKNING	Det bakre värmeelementet och fläkten är påslagna, vilket garanterar distribution av värme på ett delikat och enhetligt sätt i hela ugnen. Detta läge är idealiskt för bakning och temperaturkänsliga livsmedel (såsom kakor som behöver stiga) och för bskning av bakverk på 3 ställningar samtidigt.
	PIZZA	De cirkulära värmeelement och elementen vid den nedre delen av ugnen slås på och fläkten aktiveras. Denna kombination värmer ugnen snabbt genom att producera en avsevärd mängd värme, i synnerhet från elementet på botten. Om du använder mer än et galler i taget, byt position på rätterna efter halva tillagningsprocessen.
	MULTI-COOKING	Alla värmeelement (över, under och cirkulära) startar och fläkten börjar arbeta. Eftersom värmen hålls konstant i ugnen, tillagar och gratinerar luften maten på ett jämnt sätt. Maximalt två ställningar kan användas samtidigt.
	UGNENS ÖVERLÄGE	Den centrala delen av det övre värmeelementet slås på. Den höga och direkta temperaturen på grillen rekommenderas för mat som kräver en hög yttemperatur (kalvkött- och nötköttsbiffar, filéer och entrecôte). Detta tillagningssätt använder en begränsad mängd energi och är idealisk för att grilla små rätter. Placera maten på mitten på gallret, eftersom den inte kommer att bli ordentligt tillagad om den är placerad i hörnen.
	DUBBELT GRILLÄGE	Den övre värmeelementet och grillspettet kommer att aktiveras. Det ger en större grillinställning och har en innovativ design som förbättrar tillagningseffektiviteten med 50% och eliminerar de svalare hörnområdena. Använd detta grillläge för att uppnå en jämn bryning på maten.
	FLÄKTLÄGE DUBBELT GRILLÄGE	Det övre värmeelementet och grillspettet aktiveras och fläkten börjar gå. Den här kombinationen av funktioner ökar effektiviteten för den flerriktade termiska strålningen som kommer från värmeelementen genom forcerade luftcirkulation i ugnen. Detta förhindrar att maten bränns på toppen genom att värme tränger in i maten mer effektivt; det är därför ett idealiskt sätt att laga mat snabbt under grillen eller för att grilla stora köttstycken utan att behöva använda grillspettet. Tillagningssätten GRILL, DUBBELGRILL och FLÄKTLÄGE DUBBELGRILL måste utföras med ugnsluckan stängd. Vid användning av tillagningslägena GRILL och DUBBELGRILL, placera gallret i position 5 och droppbrickan i position 1 för att samla matlagningsrester (fett och/eller flott). När du använder tillagningsläge FLÄKTLÄGE DUBBELGRILL, placera gallret i position 2 eller 3 och droppbrickan i position 1 för att samla matlagningsrester.
	UPPTINING	Fläkten som sitter på undersidan av ugnen gör att luften cirkulerar vid rumstemperatur runt maten. Detta rekommenderas för upptining av alla typer av livsmedel, men i synnerhet för känsliga typer av livsmedel som inte kräver värme, som till exempel: glasstårta, grädde- eller vaniljkrämdesserter, fruktkakor. Genom att använda fläkten halveras upptiningstiden på ett ungefär. När det gäller kött, fisk och bröd, är det möjligt att påskynda processen med hjälp av "multi-cooking"-läget och ställa in temperaturen på 80° - 100°C
	BOTTEN VENTILERAD	Det nedre värmeelementet och fläkten är aktiverad, vilket gör det möjligt att fördela värme i hela ugnen. Denna kombination är användbar för lätt tillagning av grönsaker och fisk
	SNABB FÖRVÄRMNING	For snabb förvärmning av ugnen. Vänta tills förvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen, välj sedan tillagningsfunktionen du vill ha.

Praktiska tillagningsråd

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

GRILL

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

PIZZA

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

Katalytisk rengöring *

På vissa modeller är de mest exponerade interna lodräta sidorna täckta med porös emalj, som kallas katalytisk emalj. När den är uppvärmd förstör denna emalj fettpartiklar som avges av maten. Denna „oxidering" av fettpartiklarna sker när temperaturerna på sidorna överskrider 170°C. Den porösa kvaliteten hos den katalytiska emaljen ökar ytan där utbytet som är avgörande för oxidationen äger rum.

Om det ännu finns ingrodd smuts på de katalytiska ytorna efter att tillagningsprogrammet har avslutats, lämna på den tomma ugnen med luckan stängd och vrid temperaturjusteringsvredet till dess maxinställning.Lämna på ugnen såhär under en tidsperiod på mellan 60 och 90 minuter enligt hur mycket smuts som lämnade kvar inne. Rengöringsprocessen för mer envisa matrester kan försnabbas genom att använda hett vatten och en mjuk borste.

Tillagning på flera nivåer samtidigt
Om det är nödvändigt att använda två galler,

använda fläktläget , eftersom detta är det enda

tillagningsläge som lämpar sig för denna typ av matlagning. Vi rekommenderar också att:

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

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

Tabell med råd för ugnstillagning

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

Använda glaskeramikhällen

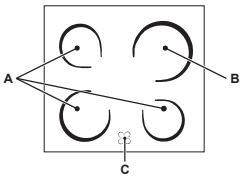
Limmet applicerat på packningarna lämnar spår av fett på glaset. Innan du använder apparaten, rekommenderar vi att du tar bort dessa med ett speciellt icke-slipande rengöringsmedel. Under de första timmarna av användning kan det finnas en doft av gummi som kommer att försvinna mycket snabbt.

Koppla på/av matlagningszonerna

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

Matlagningszoner

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



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

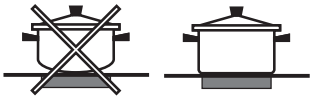
den motsvarande detta indikerar att temperaturen på matlagningszonen är större än 60°C, även när värmeelementet är avstängt men fortfarande är varm

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

Beskrivning av värmeelementen
De cirkulära radianta värmeelementet bli rött 10-20 sekunder efter att de har slagits på. Cirkulära hilite värmeelement garanterar jämn värmefördelning utöver de vanliga fördelar som hilite värmeelement tillhandahåller. Hilite-lampor släpper ut mycket värme och ljus så snart de slås på, och erbjuder följande praktiska fördelar:
• snabb uppvärmning (i förhållande till en gasbrännare)
• snabb kylning
• jämn temperatur över hela ytan (på grund av de cirkulära värmeelementen).

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

Praktiska råd om hur du använder hällen
• Använd kastruller med en tjock, platt bas för att säkerställa att de ligger på matlagningszonen perfekt.

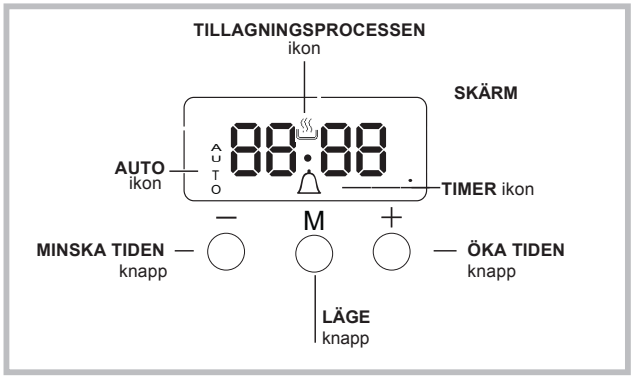


• Använd alltid kastruller med en diameter som är tillräckligt stor för att täcka kokplattan helt, för att använda all den värme som produceras.

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

Inställning	Normal- eller Snabbplatta
0	Av
1	Tillagning av grönsaker, fisk
2	Tillagning av potatis (genom användning av ånga) soppor, kikärter, bönor.
3	För att fortsätta tillagning av stora mängder mat, minestrone
4	För stekning (medel)
5	För stekning (över medel)
6	För bryning och för att uppnå kokning på kort tid.

Klocka/ Äggklockafunktionen



Ställa in klockan

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

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

Ändra summerfrekvensen

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

Ställ in äggklockan

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

Programmering av tillagning

Ett tillagningsläte måste väljas innan programmering kan utföras.

Programmering av tillagningstiden

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

Ställa in sluttid för ett tillagningsläge

1. Följ stegen 1 - 3 för att ställa in tiden enligt ovan.
2. Tryck sedan på M knappen tills texten SLUT på displayen börjar blinka
3. Använd knapparna "+" och "-" för att justera sluttiden för tillagningen; om du trycker och håller inne någon av knapparna kommer skärmen skrolla igenom värdena snabbare och göra det snabbare och enklare att ställa in de önskade värdena.
4. Vänta i 5 sekunder eller tryck på M knappen igen, när tilllagningsprocessen början, visas symbolen på displayen.
5. När den inställda tiden har förflutit, slutar ugnen tillagningen och ett suurande ljud hörs. Tryck på någon knapp för att avsluta det.
Programmering har ställts in när ikonen är upplyst **AUTO**
Till exempel: Klockan är 9:00 och tiden har ställts in på 1 timma. 12:30 är schemalagd sluttid. Då kommer programmet automatiskt att avslutas 11:30.

Avbryta ett program

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

Skötsel och underhåll

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

Stänga av utrustningen

Koppla bort din utrustningen ifrån elnätet innan du utför något arbete på den.
Använd aldrig ångrengöring eller tryckrengörare på utrustningen.

Rengöring av ugnen

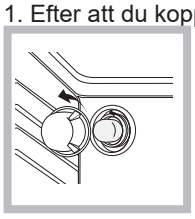
• Det rostfria stålet eller emalj-belagda yttre delarna och gummitätningar kan rengöras med en svamp som har doppats i neutral tvål och ljummet vatten. Använd specialprodukter för borttagning av envisa fläckar. Efter rengöring, tvätta och torka noga. Använd inte skrapande pulver eller korroderande ämnen.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

Inspektera ugnstätningarna

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

Ersätta ugnsglödlampan

1. Efter att du kopplat bort ugnen från elnätet, ta bort glaslocket som täcker lampan (se figur).



2. Ta bort glödlampan och ersätt den med en liknande: spänning 230 V, wattal 25 W, cap E 14.
3. Sätt på locket och återanslut ugnen till elförsörjningen.

Använd inte ugnslampan för allmänbelysning.

Rengöring av glaskeramikhällen

Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel (t.ex produkter i sprayburkar för rengöring av grillar och ugnar), fläckborttagare, rostskyddsmedel, pulver-rengöringsmedel eller svampar med nötande ytor: detta kan repa ytan och går inte att reparera.
• Räcker det oftast enkelt att tvätta hällen med en fuktig svamp och torka det med absorberande hushållspapper.
• Om hällen är mycket smutsig, gnugga den med speciell glaskeramisk rengöringsprodukt, skölj sedan väl och torka ordentligt.
• För att ta bort mer envis smuts, använd en lämplig skrapa (detta inte medföljer apparaten).
Ta bort spill så snart som möjligt, utan att vänta på att apparaten svalnar, för att undvika att restprodukter bildar skorpartade avlagringar. Du kan få utmärkta resultat med hjälp av en rostfri ståltrådssvamp - särskilt utformade för glaskeramiska ytor - indränkt i tvålvatten.
• Om plast eller sockerhaltiga ämnen av misstag har smält på hällen, ta bort dem omedelbart med skrapan, medan ytan fortfarande är varm.
• När den är ren kan hällen behandlas med en speciell skyddande underhållsprodukt: den osynliga filmen denna produkt lämnar kvar skyddar ytan från droppar under tillagningen. Detta underhåll bör bäras ut medan apparaten är varm (inte het) eller kall.
• Kom alltid ihåg att skölja apparaten väl med rent vatten och torka den noga: rester kan bli avlagringar under senare matlagningsprocesser.

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

Rengöring av rostfritt stål

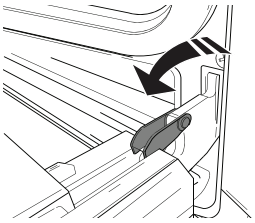
Rostfritt stål kan bli märkt av hårt vatten som har lämnats på ytan under en lång tid eller av aggressiva rengöringsmedel som innehåller fosfor. Vi rekommenderar att stålytorna sköljs väl och torkas noggrant.

Assistans

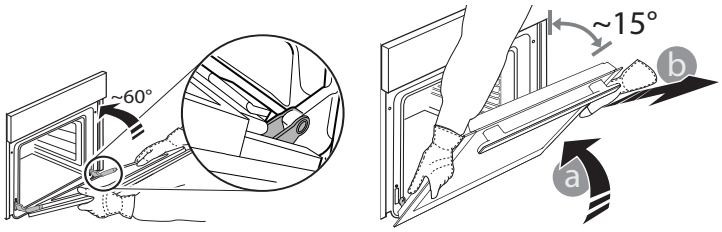
Ha följande information till hands:
• Utrustningens modellnummer (Mod.).
• Serienumret (S/N).
Denna information kan hittas på märkplåten som finns på apparaten och/eller på förpackningen.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

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



2. Stäng luckan så mycket som det går.
Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

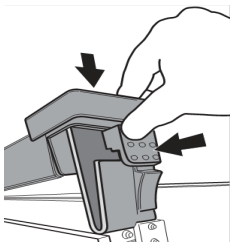
3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

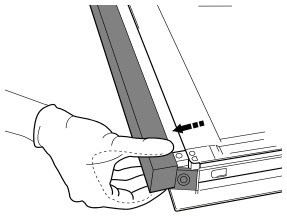
4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.
Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att sänka dem helt.

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

KLICKA & RENGÖR - RENGÖRING AV GLASET

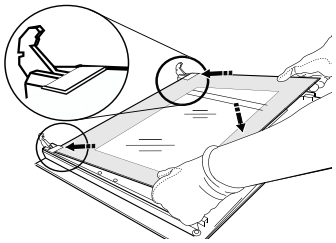
1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.





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

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

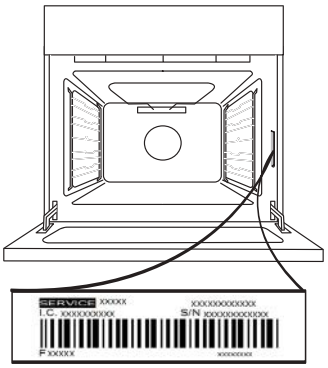


4. Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

KUNDTJÄNST

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

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



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

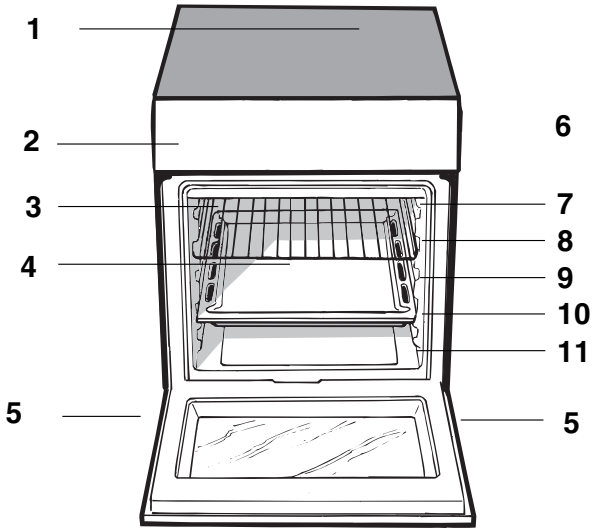
Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.

www Produktens fullständiga specifikationer, inklusive energieffektivitetskvoten för denna ugn, kan läsas och laddas ner från vår webbplats www.whirlpool.com

DAGLIG REFERANSE -VEILEDNING

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

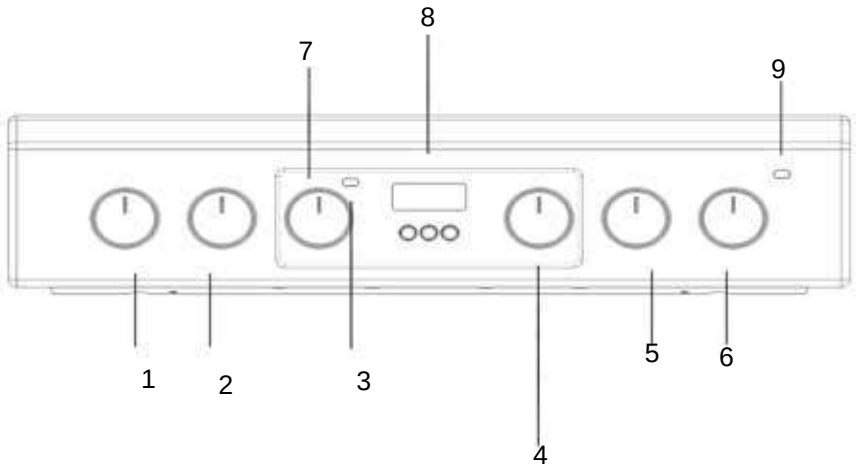
PRODUKTBESKRIVELSE



Bekrivelse av apparatet
Generell oversikt

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

KONTROLLPANEL



1. Komfyrtopp **BRENNER** betjeningsbrytere
2. Komfyrtopp **BRENNER** betjeningsbrytere
3. **TERMOSTAT** indikatorlys
4. **VALG** bryter
5. Komfyrtopp **BRENNER** betjeningsbrytere
6. Komfyrtopp **BRENNER** betjeningsbrytere
7. **TERMOSTAT** bryter
8. Elektronisk programmerer av steking
9. Kontrollys til det elektriske skiltet

Oppstart og bruk

KJENNETEGNSOVERSIKT	
Spenning og frekvens	se dataplate
ENERGIMERKING og ECODESIGN	Energiforbruk for naturlig konveksjon – oppvarmingsmodus: Konveksjonsmodus Erklært energiforbruk for tvunget koveksjonsklasse – oppvarmingsmodus: Baking

Etter at du har installert strømkabelen, skru på metalldekselet med tre skruer.

Bruk av ovnen

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

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

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

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

I løpet av steking er det alltid mulig å:

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

Sett aldri ting rett på bunnen i ovnen. dette hindrer at emaljebelegget ødelegges.
Bruk kun posisjon 1 i ovnen når du steker med roterende stekespidd.
Plasser alltid kokekar på stativ(ene) som er installert(e).

THERMOSTAT indikatorlys

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

Ovnslys

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

Ved å velge med knotten, skrus lyset på uten at noen av varmeelementene aktiveres.

Nedre rom

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

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

Ikke plasser brennbare materialer i det nedre ovnsrommet.

Funksjon	Funksjon	Funksjon
	TRADISJONELL OVN	Både øverste og nederst varmeelementer vil slå seg på. Når du bruker denne tradisjonelle stekemodusen, er det best å bruke bare én rist. Hvis én rist brukes, vil varmen bli fordelt på en ujevn måte.
	BAKING	Den bakre varmeelementet og viften blir slått på. Dette sikrer at varmen fordeles på en delikat og ensartet måte gjennom hele ovnen. Denne modusen er ideell for baking og steking av temperatursensitive matvarer (for eksempel kaker som trenger å heve seg) og for tilberedning av kaker på 3 hyller samtidig.
	PIZZA	De sirkulære varmeelementer, og elementene på bunnen av ovnen blir slått på og viften aktiveres. Denne kombinasjonen varmer opp ovnen raskt ved å produsere en betydelig mengde varme, særlig fra det nederste elementet. Hvis du bruker mer enn én rist om gangen, må du bytte plasseringen av rettene halvveis i stekeprosessen .
	MULTI-STEKING	Alle varmeelementer (topp, bunn og sirkulær) slår seg på og viften begynner. Siden varmen er konstant i hele ovnen, steker og bruner luften maten på en ensartet måte. Maksimalt to rister kan brukes samtidig.
	OVNTOPP-MODUS	Den sentrale delen av den øvre varmeelementet slås på. Den høye og direkte temperaturen på grillen er anbefalt for mat som krever en høy overflatetemperatur (kalvekjøtt og biff, tournedos og entrecôte). Denne stekemodusen bruker en begrenset mengde energi og er ideell for å grille småretter. Legg maten i midten av risten, da den ikke vil bli tilberedt riktig hvis den plasseres i hjørnene.
	DOBBEL GRILL-MODUS	Det øverste varmeelmentet og grillspydet aktiveres. Denne modusen gir en større grillinnstilling og har en innovativ design som forbedrer stekeeffektiviteten med 50 % og eliminerer de kjøligere hjørneområdene. Bruk denne grillmodusen for å oppnå en ensartet bruning øverst på maten.
	VIFTEAS-SISTERT DOBBEL GRLL-MODUS	Det øvre varmeelementet og stekvender aktiveres og viften begynner. Denne kombinasjon av funksjoner øker effektiviteten av den ensrettede varmestrålingen fra varmeelementene ved tvungen sirkulasjon av luft i ovnen. Dette hindrer at mat brenner på toppen ved å la varmen trenge inn i maten mer effektivt. Det er derfor en ideell metode for å tilberede mat raskt under grillen eller for å grille store kjøttstykker uten å måtte bruke stekvender. Stekemodusene GRILL, DOBBEL GRILL og VIFTEASSISTERT DOBBEL GRILL må utføres mens ovnsdøren er lukket. Ved å bruke stekemodusene GRILL og DOBBEL GRILL, plasser risten i stilling 5 og dryppskålen i stilling 1 for å samle stekerester (fett). Ved å bruke stekemodusen VIFTEASSISTERT DOBBEL GRILL, plasser risten i stilling 2 eller 3 og dryppskålen i stilling 1 for å samle stekerester.
	TINING	Viften på bunnen av ovnen gjør at luften sirkulerer ved romtemperatur rundt maten. Dette anbefales for tining av alle typer mat, men spesielt for ømfintlige typer mat som ikke krever varme, som for eksempel: iskremkaker, krem- eller eggekremdesserter og fruktkaker. Tinetiden kan halveres ved å bruke viften. Når det gjelder kjøtt, fisk og brød, er det mulig å akselerere prosessen ved å bruke "multi-koke" -modus og stille inn temperaturen til 80° – 100 °C
	BUNNVENTILERT	Det nederste varmeelementet og viften aktiveres, noe som muliggjør varmefordeling i hele hulrommet av ovnen. Denne kombinasjonen er nyttig for lett steking av grønnnsaker og fisk
	RASK FORVARMING	For å forvarme ovnen raskt. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen, velg deretter stekefunksjonen du ønsker.

Praktiske steketips

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

GRILL

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

PIZZA

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

Katalytisk renhold *

I noen modeller er den mest utsatte interne vertikale siden av ovnen belagt med porøs emalje, som kalles katalytisk emalje. Når den varmes opp, ødelegger denne emaljen fettpartiklene som maten avgir. Denne „oksideringen" av fettpartiklene skjer når temperaturen til sidene overskrider 170°C. Den porøse kvaliteten til den katalytisk emaljen øker overflaten hvor utvekslingen, som er avgjørende for oksidering av fett, foregår.

Dersom det fortsatt er smuss på de katalytiske overflatene etter at stekeprogrammet er avsluttet, la den tomme ovnen stå på med lukket dør, og vri bryteren for regulering av temperaturen til maksimal innstilling. La ovnen stå slik i en periode på mellom 60 og 90 minutter, avhengig av hvor skitten ovnen er. Rengjøringsprosessen av fastere matrester kan gjøres raskere ved å benytte varmt vann og en myk kost.

Steking på flere hyller samtidig
Hvis du må bruke to yller, bruk VIFTEASSISTERT modus , da dette er den eneste stekemodusen som er egnet for denne typen steking. Vi anbefaler også at:
• Stilling 1 og 5 ikke brukes. Dette er fordi overdreven direkte varme kan brenne temperaturfølsomme matvarer.
• Stillingene 2 og 4 brukes, og at mat som krever mer varme er plassert på risten i stilling 2.
• Ved tilberedning av mat som krever ulike steketider og temperaturer, må du velge temperatur som er halvveis mellom de to anbefalte temperaturene (se rådtabellen for tilberedning med ovn og plassere mer delikat mat på risten i stilling 4. Fjern maten som krever en kortere steketid først.

• Når du steker pizzaer på flere rister med temperaturen satt til 220 °C, forvarmes ovnen i 15 minutter.
Tilberedning i stilling 4 tar generelt sett lengre tid:
Vi anbefaler at pizzaen som stekes på nederste rist fjernes først, etterfulgt av pizzaen i stilling 4 et par minutter senere.
• Plasser dryppskålen nederst og risten øverst.

ADVARSEL! Ovnen er utstyrt med et stoppesystem for å ta ut stativ og hindrer dem fra å komme ut av ovnen.(1)
Som vist på tegningen, for å ta dem fullstendig ut, må du bare løfte opp stativet, holde i den fremre delen og dra (2).

Ovnssteking guidetabell

OPPSKRIFT	TILBEREDNINGS-FUNKSJON	NIVÅ FOR TILBEREDNING (nedenfra)	TEMPERATUR (°C)	TID (min)
Sukkerbrød	Termisk	2	160 - 190	30 - 60
	Konveksjon	02. kwi	160 - 180	30 - 55
Kaker med fyll (ostekaker, strudel, fruktterter)	Termisk	3	180 - 200	50 - 100
	Konveksjon	02. kwi	160 - 190	40 - 90
Kjeks	Termisk	3	160 - 180	20 – 45
	Konveksjon	01.03.2005	140 - 150	30 - 45
Småkaker	Termisk	3	160 - 180	20 – 45
	Konveksjon	01.03.2005	150 - 160	30 - 45
Pizza	Termisk	3	230 - 250	paź.25
	Konveksjon	02. kwi	190 - 210	15 – 30
Pølser/ Pork ribs/ Hamburger	Steke	4	MAKS	15 – 30
Quiche Lorraine	Termisk	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Konveksjon	02. kwi	170 - 190	60 – 80
Ristet brød	Steke	5	MAKS	Forvarming 5’ Koking 2.5’
Lasagne	Termisk	2	170 - 190	40 - 60
Kylling	Termisk	2	200 - 230	50 - 90
	Turbogrill	3	200 - 220	55 – 70
Okse	Termisk	2	190 - 200	70 - 110
	Konveksjon	2	180 - 190	80 - 120
Kalv	Termisk	2	190 - 200	70 - 110
	Konveksjon	2	180 - 190	80 - 120
Fisk	Termisk	2	170 - 190	30 - 50
	Steke	4	200	20 - 30
Stuede grønnsaker	Konveksjon	2	180 - 200	50 - 70

Bruk av keramisk komfyrtopp

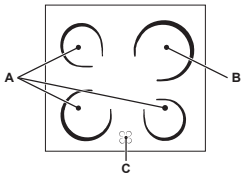
Limet på pakningene etterlater seg fettrester på glasset. Før du bruker apparatet, anbefaler vi å fjerne disse med et spesielt ikke-slipende rengjøringsprodukt. I løpet av de første brukstimene kan det være en gummilukt som vil forsvinne raskt.

Slå kokesonene på og av

For å slå på en kokesone, drei den tilsvarende knotten med klokken.
For å slå den av igjen, drei knotten mot klokken til den er i stillingen “0”.
Hvis indikatorlyset KOKESONE, viser dette at minst én av kokesonene på komfyrtoppen er slått på.

Kokesoner

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



A. Kokesonen med strålende varmeelementer.
B. Kokesonen med et hilite-varmeelement.
C. Indikatorlyset for restvarme: Dette indikerer at temperaturen til den tilsvarende kokesonen

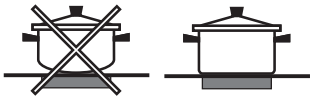
større enn 60 °C, selv når varmeelementet har blitt slått av, men fremdeles er varmt.

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

Beskrivelse av varmeelementene
De sirkulære varmeelementene blir røde 10 -20 sekunder etter at du har blitt slått på. De sirkulære hiiite-varmeelementene garanterer jevn varmefordeling i tillegg til de vanlige fordelene som hilite-varmeelementer gir. Hilite-lamper avgir høye nivåer av varme og lys så snart de er slått på, og har følgende praktiske fordeler:
• rask oppvarming (i forhold til gassbrenneren)
• rask kjøling
• jevn temperatur over hele overflaten (på grunn av de sirkulære varmeelementene).

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

Praktiske råd om bruk av komfyrtoppen
• Bruk kokekar med en tykk, flat bunn for å sikre at de holder seg til kokesonen perfekt.

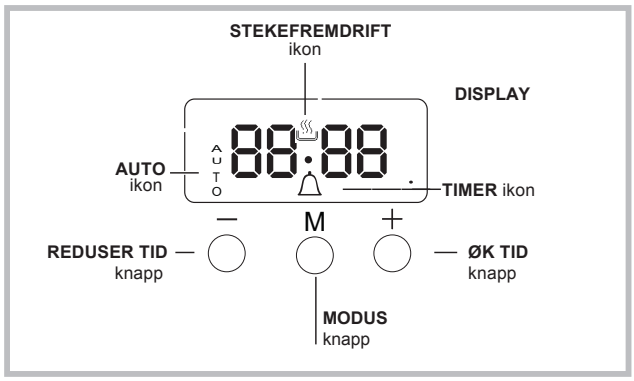


• Bruk alltid kokekar med en diameter som er stor nok til å dekke stekeplaten fullt ut, for å kunne bruke all varmen som produseres.

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

Innstilling	Normal eller Fast Skilt
0	Av
1	Steke grønnsaker, fisk
2	Steke poteter (ved bruk av damp), supper, kikerter, bønner.
3	Fortsett å koke store mengder mat, minestrone
4	For sprøsteking (middels)
5	For sprøsteking (mer enn middels)
6	For bruning og koke opp på kort tid.

Bruk av klokke/stoppeklokke



Stille inn klokken

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

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

Endre hyppigeten på alarmsummer

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

Stillle inn stoppeklokken

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

Programmering steking

En stekemodus må velges før programmering kan finne sted.

Programmere steketiden

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

Stille inn sluttid for en stekemodus

1. Følg trinnene 1 til 3 for å angi varigheten som beskrevet ovenfor.
2. Trykk deretter på knappen M til teksten END på displayet begynner å blinke
3. bruk knappene "+" og "-" for å justere sluttiden.
Hvis du trykker og holder disse knappene, vil displayet bla gjennom verdiene raskere, noe som gjør det raskere og enklere å angi ønsket verdi.
4. Vent i 5 sekunder eller trykk på knappen M igjen.
Symbolet vises på displayet når stekeprosessen starter.
5. Når den innstilte tiden er utløpt, vil ovnen stoppe stekingen og du vil høre en alarmsummer. Trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe den.
Programmeringen er fullført når ikonet lyser **AUTO**
For eksempel: Klokken er 09.00 og en varighet på 1 time er programmert. 12.30 er planlagt som sluttid.
Programmet vil starte automatisk kl. 11:30.

Avbryte et program

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

Stell og vedlikehold

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

Slå apparatet av

Koble apparatet fra strømforsyningen før du utfører arbeid på det.
Bruk aldri damprensere for høytrykksvaskere på apparatet.

Rengjøring av ovnen

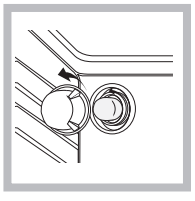
• De ytre delene belagt med rustfritt stål eller emalje og gummipakninger kan rengjøres med en svamp som er fuktet i lunkent vann og nøytral såpe. Bruk spesialiserte produkter for fjerning av vanskelige flekker. Skyll og tørk grundig etter rengjøring. Ikke bruk slipende pulvere eller etsende stoffer.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

Inspisere ovnspakningene

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

Erstatte lyspæren til ovnen

1. Etter å ha koblet ovnen fra strømstrømnettet, ta av glasslokk som dekker lampesokkelen (se figur).



2. Fjern lyspæren og erstatt den med en av samme type spenning 230 V, wattstyrke 25 W, hette E 14.
3. Sett lokket tilbake på plass og koble ovnen til strømforsyningen.

Ikke bruk ovnslampen som/for omgivelseslys.

Rengjøring av keramisk komfyrtopp i glass

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

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

Rengjørin av rustfritt stål

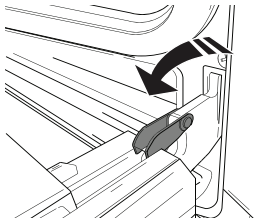
Rustfritt stål kan bli preget av hardt vann som har vært på overflaten i lang tid, eller av sterke rengjøringsmidler som inneholder fosfor. Vi anbefaler at overflatene i rustfritt stål skylles godt og deretter tørkes grundig.

Assistanse

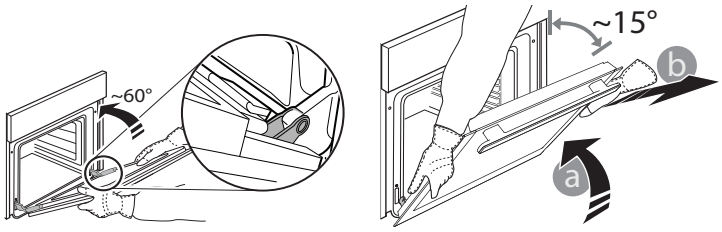
Ha følgende informasjon tilgjengelig:
• Apparatmodell (Mod.).
• Serienummer (S/N).
Denne informasjonen finnes på dataplaten på apparatet og/eller på emballasjen.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

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



2. Lukk døren så mye du kan.
Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.
Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



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

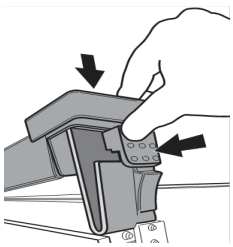
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

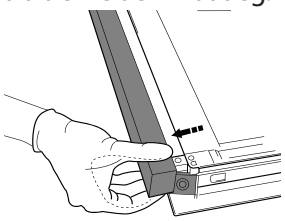
4. Senk døren og deretter åpne den helt.
Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.

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

KLIKK & GJØR REN - RENGJØRING AV GLASS

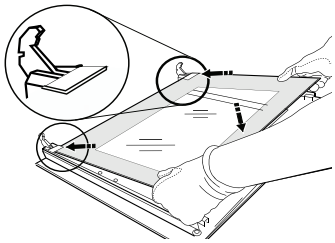
1. Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket nedover, trykker du samtidig de to klemmene og fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.





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

3. **Når du monterer det indre dørglasset på nytt, plasser glasspanelet på riktig måte slik at skriften som står skrevet på panelet ikke er opp ned og kan lett leses av.**

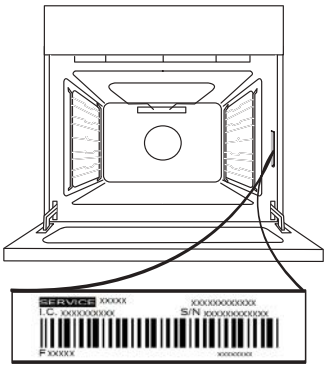


4. Sett på plass den øvre kanten: et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.

ETTERSALGSSERVICE

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

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



Vennligst merk: Dersom det er nødvendig å utføre reparasjoner, må du kontakte et godkjent service-senter som garanterer at originale reservedeler benyttes og at reparasjonene utføres på riktig måte.

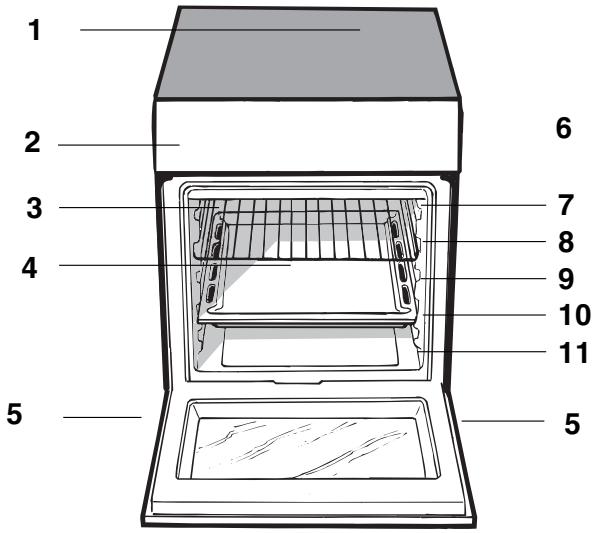
Vennligst se garantiheftet som følger vedlagt for ytterligere informasjon med hensyn til garantien.

www En fullstendig produktspesifikasjon, herunder verdier for energieffektivitet for denne ovnen, kan lastes ned fra vår hjemmeside www.whirlpool.com

PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE
- OPAS

Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS

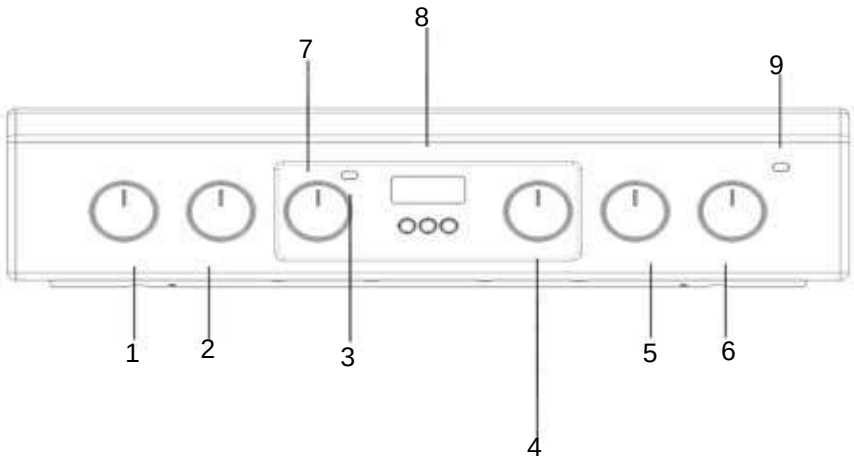


Yleiskuva

Laitteen kuvaus
Yleiskatsaus

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

KÄYTTÖPANEELI



1. Liesitason **LEVYJEN** valitsimet
2. Liesitason **LEVYJEN** valitsimet
3. **TERMOSTAATIN** merkkivalo
4. **VALITSIMEN** nuppi
5. Liesitason **LEVYJEN** valitsimet
6. Liesitason **LEVYJEN** valitsimet
7. **TERMOSTAATIN** valitsin
8. Kypsennyksen elektroninen ohjelmointi
9. Sähkölevyn valvontavalo

Käynnistys ja käyttö

OMINAISUUDET	
Jännite ja taajuus	ks. tietokilpi
ENERGIAMERKKI ja EKOMUOTOILU	Energiankulutus luonnollisella kiertoilmalla – lämmitystapa: Kiertoilma Ilmoitettu energiankulutus pakotetulla kiertoilmalla - lämmitystapa: Paahtaminen

Ruuvaa virtakaapelin asentamisen jälkeen metallikansi kiinni kolmella ruuvilla.

Uunin käyttö

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

Poista tuotteen sivusta kaikki muovikalvot ennen sen käyttöä.

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

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

Kypsennyksen aikana on aina mahdollista:

muuttaa kypsennysohjelmaa kääntämällä VALITSINTA.

muuttaa lämpötilaa kääntämällä LÄMPÖTILAN VALITSINTA.

asettaa kokonaiskypsennysaika ja kypsennyksen päättymisaika (ks. alla).

keskeyttää kypsennys kääntämällä VALITSIN 0-asentoon.

Älä koskaan aseta esineitä suoraan uunin pohjalle.
Se aihuttaa emalipinnan vahingoittumisen.
Käytä vain 1-asentoa, kun kypsennät ruokia vartaalla.
Aseta keittoastiat aina ritilöiden päälle.

TERMOSTAATIN merkkivalo

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

Uunin valo

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

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

Uunin alla oleva säilytystila

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

(Mahdollisen) säilytystilan sisäpinnat saattavat kuumentua.

Älä säilytä uunin alla olevassa säilytystilassa palavia materiaaleja.

Toiminto	Toiminto	Toiminto
	PERINTEINEN UUNI	Sekä ylhäällä että alhaalla olevat lämpövastukset kytkeytyvät päälle. Käyttäessäsi perinteistä kypsennystilaa, on parasta käyttää vain yhtä kypsennysritilää. Jos useampi kuin yksi ritilä on käytössä, lämpö jakautuu epätasaisesti.
	PAISTAMINEN	Takaosan lämpövastus ja tuuletin kytkeytyvät päälle, ja takaavat näin lämmön jakautumisen varovasti ja tasaisesti uunissa. Tämä tila on ihanteellinen lämpötilaherkkien ruokalajien (kuten kakkujen joiden täytyy nousta) kypsentämiseen sekä leivonnaisten valmistamiseen 3 tasolla samanaikaisesti.
	PIZZA	Pyöreät lämpövastukset ja uunin pohjassa olevat vastukset kytkeytyvät päälle ja puhallin kytkeytyy päälle. Tämä yhdistelmä lämmittää uunin nopeasti tuottamalla huomattavan määrän lämpöä, erityisesti uunin pohjassa olevan vastuksen kautta. Jos käytät useampaa kuin yhtä ritilää, vaihda aterioiden paikkaa kypsennyksen puolivälissä.
	USEAN VASTUKSEN KÄYTTÄMINEN	Kaikki lämpövastukset (ylä-, ala- ja kiertoilma) kytkeytyvät päälle ja puhallin alkaa toimia. Koska lämpö pysyy samana koko uunissa, ilma kypsentää ja ruskistaa ruoan tasaisesti. Samaan aikaan voidaan käyttää enintään kahta ritilää.
	UUNIN YLÄVAS-TUSTILA	Ylemmän lämpövastuksen keskimmäinen osa kytkeytyy päälle. Grillauksen korkea ja suora lämpötila on suositeltava ruoille jotka vaativat korkean pintalämpötilan (naudanliha ja pihvit, sisäfileepihvi sekä etrecôte). Tämä kypsennystila käyttää rajoitetun määrän energiaa ja on ihanteellinen pienten annosten grillaamiseen. Aseta ruoka ritilän keskelle, se ei kypsy kunnolla ritilän reunoilla.
	KAKSINKER-TAINEN GRILLAUSTILA	Ylempi lämpövastus sekä paistivarras kytkeytyvät päälle. Uuni tukee tehokkaampaa grillaustilaa ja sen innovatiivinen muotoilu parantaa kypsennystehoa 50% sekä eliminoi viileämmät alueet uunin kulmissa. Käytä tätä grillaustilaa saavuttaaksesi ruoan tasaisen ruskistumisen pinnalta.
	KAKSINKER-TAINEN GRILLAUSTILA YHDESSÄ AUTOMAAT-TISEN PUHALTIMEN KANSSA	Ylempi lämpövastus ja varras kytkeytyvät päälle ja puhallin alkaa toimia. Tämä ominaisuusyhdistelmä lisää lämpövastusten yksisuuntaisen lämpösäteilyn tehoa kierrättämällä ilmaa uunin sisällä. Tämä estää ruokia palamasta pinnalta auttaen lämpöä tunkeutumaan paremmin elintarvikkeiden sisään: se on siis ihanteellinen tapa kypsentää ruokaa nopeasti grillissä tai suurien lihanpalojen grillaamiseen ilman käsikäyttöistä varrasta. GRILLI, KAKSINKERTAINEN GRILLI sekä KAKSINKERTAINEN GRILLAUSTILA YHDESSÄ AUTOMAATTISEN PUHALTIMEN KANSSA tiloja tulee käyttää luukun ollessa suljettuna. Käyttäessäsi GRILLAUSTILAA ja KAKSINKERTAISTA GRILLAUSTILAA, aseta ritilä tasolle 5 ja rasvapelti tasolle 1 keräämään kypsennyksen aikana tihkuvat nesteet (rasvan ja/tai ihran). Käyttäessäsi KAKSINKERTAISTA GRILLAUSTILAA YHDESSÄ AUTOMAATTISEN PUHALTIMEN KANSSA, aseta ritilä tasolle 2 tai 3 ja rasvapelti tasolle 1 keräämään kypsennyksen aikana tihkuvat nesteet.
	SULATTAMINEN	Uunin pohjassa oleva puhallin kierrättää huoneenlämpöistä ilmaa ruoan ympärillä. Tämä on suositeltavaa kaikkien elintarvikkeiden sulattamista varten, mutta erityisesti herkille elintarvikkeille jotka eivät tarvitse lämmittämistä, kuten esimerkiksi jäätelökakut, kerma- tai vaniljakastikejälkiruoat ja hedelmäkakut. Käyttämällä puhallinta, sulatusaika vähenee noin puoleen. Lihaa, kalaa ja leipää sulatettaessa on mahdollista nopeuttaa sulatusprosessia käyttämällä ”usean vastuksen” tilaa ja asettamalla lämpötila 80 ° - 100 °C.
	POHJA JA KIERTOILMA	Alimmainen lämmitysvastus sekä puhallin kytkeytyvät päälle, mahdollistaen lämmön jakautumisen uunissa tasaisesti. Tämä yhdistelmä on hyödyllinen kasvisten ja kalojen kevyeen kypsentämiseen.
	NOPEA ESIKUUMENNUS	Uunin nopea esikuumennus. Odota esikuumennuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin, valitse sitten haluttu kypsennystoiminto.

Kypsennysohjeita

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

GRILLI

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

PITSA

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

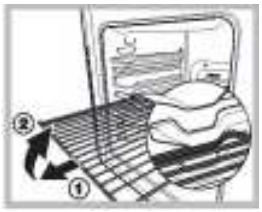
Katalyyttinen puhdistus

Eräissä malleissa uunin helposti likastuvat pystysuuntaiset sisäseinät on päällystetty huokoisella emalilla, jota kutsutaan katalyyttiseksi emaliksi. Kuumennettaessa tämä emali tuhoaa ruoasta jääneet rasvahiukkaset. Rasvahiukkaset hapettuvat seinien lämpötilan ylittäessä 170 °C. Katalyysiemalin huokoinen rakenne suurentaa pintaa, jolla rasvojen hapettumisen kannalta oleelliset reaktiot pystyvät tapahtumaan.

Jos kypsennysohjelman loputtua katalyyttisillä pinnoilla on edelleen rasvaista likaa, jätä kuuma uuni päälle luukun ollessa kiinni ja käännä lämpötilan valitsin maksimiarvoonsa. Anna uunin olla tässä tilassa 60–90 minuuttia, riippuen siitä kuinka paljon likaa sen sisäpinnoilla on. Pinttynein lika saadaan poistettua nopeammin kuumalla vedellä ja pehmeällä harjalla.

Useiden tasojen käyttäminen samanaikaisesti
Jos tarvitset kahta ritilää yhtä aikaa, käytä AUTOMAATTISTA PUHALLIN tilaa , tämä on

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



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

Uunin kypsennystaulukko

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

Lasikeraamisen lieden käyttäminen

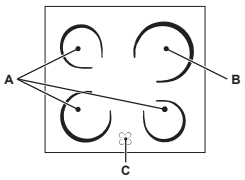
Tiivisteissä oleva liima jättää rasvajälkiä lasiin. Suosittelemme että poistat nämä jäljet erityisella hankaamattomalla puhdistusaineella ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Ensimmäisten käyttötuntien aikana uuni saattaa haista kumille jonka pitäisi kadota hyvin nopeasti.

Keittoalueiden kytkeminen päälle ja pois

Kytkeäksesi keittoalueen päälle, kierrä sitä vastaavaa kytkintä myötäpäivään.
Kytkeäksesi keittoalueen pois päältä, kierrä kytkintä vastapäivään kunnes se on asennossa “0”.
Jos KEITTOALUE PÄÄLLÄ merkkivalo palaa, tämä ilmaisee sen että vähintään yksi lieden keittoalueista on kytketty päälle.

Keittoalueet

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



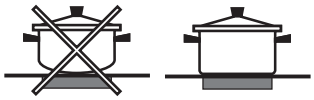
A. Keittoalue jossa lämpöä säteilevät lämpövastukset.
B. Keittoalue jossa Hi-Lite lämpövastus.
C. Jälkilämmön merkkivalo: tämä ilmaisee keittoalueen lämpötilan sen ollessa yli 60°C, vaikka lämpövastus olisi jo sammutettu.

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

Lämpövastusten kuvaus
Pyöreät lämpövastukset tulevat punaisiksi 10 -20 sekunnin päästä siitä kun ne on kytketty päälle. Pyöreä Hi-Lite lämpövastus varmistaa lämmön tasaisen jakaantumisen yhdessä muiden etujen kanssa, joita Hi-Lite vastusten käyttäminen tarjoaa. Hi-Lite lamput säteilevät paljon lämpöä ja syttyvät heti kun ne on kytketty päälle, tarjoten seuraavia käytännöllisiä etuja:
• nopea lämpeneminen (verrattuna kaasupolttimeen)
• nopea jäähtyminen
• lämmön jakaantuminen tasaisesti koko pinnalle (pyöreiden lämpövastusten vuoksi).

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

Käytännön neuvoja koskien lieden käyttöä
• Käytä pannuja joissa on paksu, litteä pohja hyödyntääksesi keittoalueen lämmön johtumisen parhaiten.

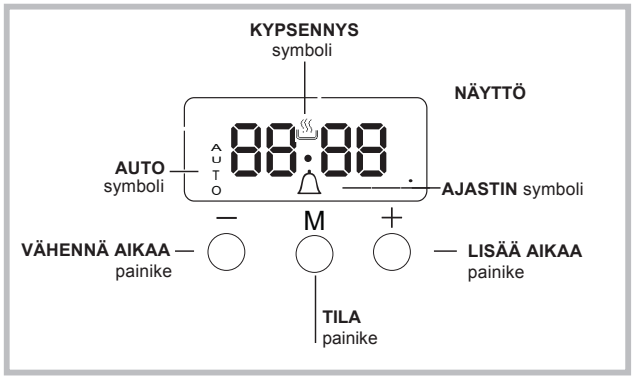


• Käytä aina pannuja joiden halkaisija on tarpeeksi suuri peittääkseen lämpölevyn kokonaan, käyttääksesi kaiken saatavilla olevan lämmön hyväksesi.

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

Asetus	Normaali levy tai pikalevy
0	Pois päältä
1	Vihannesten ja kalan kypsennys
2	Perunoiden (höyryllä), keittojen, kikherneiden ja papujen kypsennys
3	Suurten ruokamäärien ja minestronekeittojen uudelleenkypsennys
4	Paistaminen (keskitaso)
5	Paistaminen (yli keskitason)
6	Ruskistus ja lyhyt kiehautus.

Kellon/hälytyksen asettaminen



Ajan asettaminen

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

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

Hälytyksen taajuuden muuttaminen

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

Aikahälytyksen asettaminen

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

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

Kypsennyksen ohjelmoiminen

Kypsennystila tulee valita ennen kypsennyksen ohjelmointia.

Kypsennysajan ohjelmoiminen

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

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

Asettaaksesi kypsennystilan päättymisajan

1. Suorita vaiheet 1 - 3 to asettaaksesi ajastimen edellä esitetyllä tavalla.
2. Sitten, paina M painiketta kunnes END alkaa vilkkua näyttöruudussa
3. Käytä “+” ja “-” painikkeita asettaaksesi kypsennyksen päättymisajan; jos painat ja pidät pohjassa jompaa kumpaa painiketta, näyttöruutun luvut vaihtuvat nopeammin mikä nopeuttaa ja helpottaa arvon asettamista.
4. Odota 5 sekuntia tai paina M painiketta uudelleen, kun kypsennys alkaa, symboli ilmestyy ruutuun.
5. Kun asetettu aika on kulunut, uuni pysähtyy ja kuulet summerjin. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi sen.

Ajastin on asetettu symbolin syttyessä palamaan **AUTO**
Esim: Kello on 9:00 a.m. Ja kestoksi on ohjelmoitu 1 tuntia. Päättymisajaksi on asetettu 12:30. Ohjelma käynnistyy automaattisesti 11.30 a.m.

Ohjelman peruuttaminen

Peruuttaaksesi ohjelman:

• Paina M painiketta kunnes symboli joka vastaa asetusta jonka haluat peruuttaa ja näyttöruudun numerot vilkkuvat. Paina “-” painiketta kunnes numerot 00:00 ilmestyvät ruutuun.

• Paina ja pidä pohjassa “+” ja “-” painikkeita; tämä peruuttaa kaikki aiemmin valitut asetukset, mukaan lukien ajastinasetukset.

Puhdistaminen ja kunnossapito

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

Laitteen kytkeminen pois päältä

Irrota laite verkkovirrasta ennen sen puhdistamista tai huoltoa.
Älä koskaan käytä höyrypuhdistimia tai painepesureita laitteen puhdistamiseen.

Uunin puhdistaminen

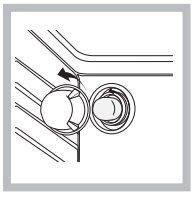
• Ruostumattomasta teräksestä valmistetut tai emalilla päällystetyt ulkoiset osat ja kumiset tiivisteet voidaan puhdistaa käyttäen sientä joka on upotettu kädenlämpöiseen veteen ja neutraaliin puhdistusaineeseen. Käytä erikoistuotteita pinttyneiden tahrojen irrottamiseen. Puhdistuksen jälkeen, huuhtele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

Oven tiivisteiden tarkastaminen

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

Uunin hehkulampun vaihtaminen

1. Kun olet irrottanut uunin verkkovirrasta, poista lamppua suojaava lasikansi (katso kuva).



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

Älä käytä uunin lamppua ympäristön valaisemiseen.

Lasikeraamisen lieden puhdistaminen

Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita (esimerkiksi, suihkepulloissa olevia grillin- ja uuninpuhdistusaineita), tahranpoistoaineita, ruosteenestoaineita, jauhemaisia pesuaineita tai pesusieniä joissa on karkea pinta: nämä voivat naarmuttaa laitteen pinnan korjauskelvottomaksi.
• Yleensä riittää että liesi pestään käyttäen kosteaa sientä ja kuivataan imukykyisellä talouspaperilla.
• Jos liesi on erittäin likainen, voit hangata sitä erityisellä lasikeraamikalle tarkoitetulla puhdistusaineella, huuhdella hyvin ja kuivata sitten läpikotaisin.
• Irrottaaksesi pinttyneen lian, käytä siihen sopivaa kaavinta (ei toimiteta laitteen mukana).
Irrota roiskeet mahdollisimman pian, odottamatta laitteen jäähtymistä, välttääksesi kovettuneen saostuman muodostumisen. Saat erinomaisia tuloksia käyttämällä ruosteenkestävää teräsvillasientä - joka on suunniteltu erityisesti lasikeraamisille pinnoille - kostutettuna saippuaveteen.
• Jos muovi- tai sokeripitoisia aineita sulaa vahingossa lieden liedelle, irrota ne välittömästi kaapimella, lieden pinnan ollessa vielä kuuma.
• Puhdistamisen jälkeen, liesi voidaan vielä käsitellä erityisellä suojaavalla kunnossapitoaineella: tämän aineen jättämä näkymätön kerros suojaa lieden pintaa roiskeilta kypsennyksen aikana. Tämä tulee tehdä lieden ollessa vielä lämmin (ei kuuma) tai kylmä.
• Muista aina huuhdella laite huolellisesti puhtaalla vedellä ja kuivata se läpikotaisin: jäämät voivat kovettua myöhempien ruoanlaittokertojen myötä.

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

Ruostumattoman teräksen puhdistaminen

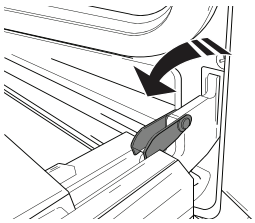
Ruostumattomaan teräkseen voi jäädä jälkiä kovasta vedestä jota on jätetty laitteen pinnalle pitkäksi aikaa, tai voimakkaista pesuaineista jotka sisältävät fosforia. Suosittelemme että laitteen teräspinnat huuhdellaan huolellisesti ja kuivataan sen jälkeen läpikotaisin.

Tuki

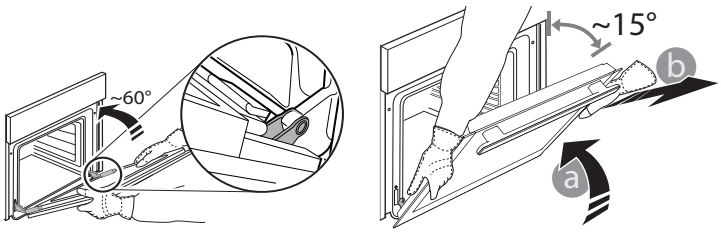
Merkitse seuraavat tiedot muistiin:
• Laitteen malli (Mod.).
• Sarjanumero (S/N).
Nämä tiedot löytyvät laitteessa olevasta arvokilvestä ja/tai pakkauksesta.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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



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



Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.

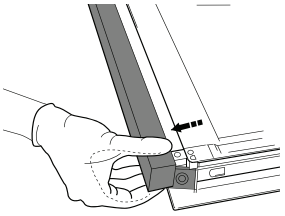
3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

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

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

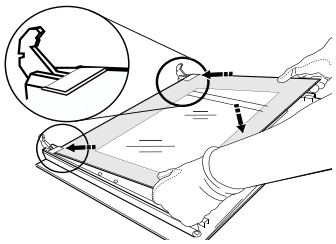
NAPSAUTA JA PUHDISTA - LASIN PUHDISTAMINEN

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



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

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

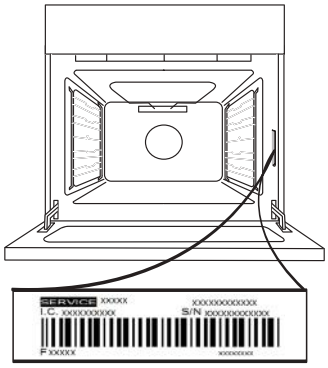


4. Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.

HUOLTOPALVELU

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

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



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

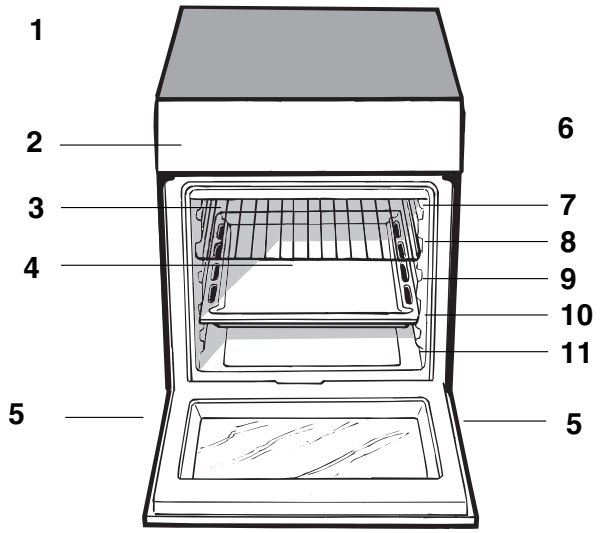
Katso takuuta koskevat lisätiedot mukana toimitetusta takuuvihkosesta.

Voit www tutustua tuotteen teknisiin tietoihin mukaan lukien tämän uunin energiatehokkuusluokituksiin sekä ladata ne verkkosivultamme www.whirlpool.com.

DAGLIG
BRUGERVEJLEDNING

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

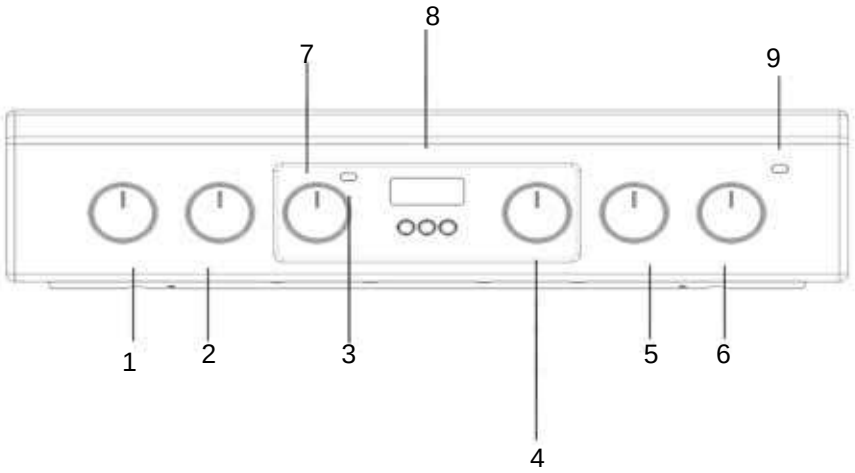
PRODUKTBESKRIVELSE



Beskrivelse af apparatet
Overblik

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

BETJENINGSPANEL



1. Kogesektion **BLUS** betjeningsknapper
2. Kogesektion **BLUS** betjeningsknapper
3. **TERMOSTAT** kontrollampe
4. **VÆLGER** drejeknap
5. Kogesektion **BLUS** betjeningsknapper
6. Kogesektion **BLUS** betjeningsknapper
7. **TERMOSTAT** drejeknap
8. Elektronisk programmering af tilberedningen
9. Kontrollampe til den elektriske plade

Opstart og brug

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

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

Start af ovnen

1. Vælg den ønskede tilberedningstid stilling ved at dreje VÆLGER-knappen.
2. Vælg den anbefalede temperatur for tilberednings tilstand eller den ønskede temperatur ved at dreje TERMOSTAT-knappen.
En liste som viser tilberedningsprogrammer og forslag til madlavningstemperaturer i detaljer kan findes i Madlavningsrådgivnings-tabellen (se afsnittet Tilberednings programmer).

Under tilberedningen er det altid muligt at:
• Ændre den ønskede tilberedningstilstand, ved at dreje VÆLGER-knappen.
• Justere temperaturen, ved at dreje TERMOSTAT-knappen.
• Indstil den samlede tilberedningstid og sluttid (se neden-for).
• Stoppe tilberedningen, ved at dreje VÆLGER-knappen til position "0".
Stik aldrig genstande direkte på bunden af ovnen; Dette vil hindre emaljelaget i at blive beskadiget. Brug kun position 1 i ovnen når madlavning med drejeindretningen.

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

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

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

Skru metaldækslet fast med de tre skruer når strømkablet er blevet installeret.

Tilberedningsprogrammer

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

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

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

Nedre rum

Anbring aldrig brandbare materialer i ovnens nedre rum.
Rummets indre flader kan blive varme (om forudset)

Funktion	Funktion	Funktion
	TRADITIONEL OVN	Både de øverste og nederste varmeelementer tændes. Ved brug af denne traditionelle tilberedning, er det bedst kun at bruge én plade. Hvis der anvendes mere end én plade, vil varmen fordeles ujævnt.
	BAGNING	Det bageste varmeelement og blæseren er tændt, hvilket garanterer distribution af varme på en delikat og ensartet måde i hele ovnen. Denne tilstand er ideel til bagning og madlavning temperaturfølsomme fødevarer (såsom kager, der har brug for at hæve) og for tilberedning af kager på 3 hylder samtidigt.
	PIZZA	De cirkulære varmeelementer og elementerne i bunden af ovnen tændes og ventilatoren aktiveres. Denne kombination opvarmer ovnen hurtigt ved at producere en betydelig mængde varme, især fra elementet i bunden. Hvis du bruger mere end én plade ad gangen, så skift position af de retter, der er halvvejs gennem tilberedningen.
	MULTI-MADLAVNING	Alle varmeelementer (top, bund og cirkulære) tænder, og ventilatoren begynder at fungere. Da varmen forbliver konstant i hele ovnen, tilbereder og steger luften maden på en ensartet måde. Højst to plader kan anvendes på samme tid.
	OVERVARME	Den centrale del af det øverste varmeelement tændes. Grillens høje og direkte temperatur anbefales til fødevarer, der kræver en høj overfladetemperatur. (Kalve- og oksesteg, bøf og entrecote). Denne madlavningstilstand bruger en begrænset mængde energi og er ideel til at grille små retter. Placer maden i midt på pladen, da det ikke vil være tilberedt korrekt, hvis den er placeret i hjørnerne.
	BARBECUE-GRILL-PROGRAM	Det øverste varmeelement og drejeindretningen vil blive aktiveret. Det giver en højere grill-indstilling og har et innovativt design, de forbedrer tilberedningens effektivitet med 50%, og eliminerer de køligere hjørneområder. Brug denne grilltilstand for at opnå en ensartet bruning på toppen af fødevarer.
	VENTILATOR DOBBELT GRILL-TILSTAND (VARMLUFT-GRILL)	Det øverste varmelegeme aktiveres og grillrotoren aktiveres og ventilatoren begynder at køre. Denne kombination af funktioner øger effektiviteten af den ensrettede varmestråling fra varmelegemerne gennem forceret luftcirkulation i ovnen. Dette forhindrer fødevarer i at brænde ovenpå ved at få varmen til at trænge ind i fødevaren mere effektivt; det er derfor en ideel måde at lave mad hurtigt under grillen eller til at grille store stykker kød, uden at skulle bruge turnspit. GRILL, DOBBELT GRILL og VENTILERET DOBBELT GRILL tilberedningstilstande skal udføres med ovndøren lukket. Ved brug af GRILL og DOBBELT GRILL-tilberedningsprogrammer, sættes pladen i position 5 og bradepanden i position 1 til opsamling af madrester (fedt). Ved brug af VENTILERET DOBBELT-GRILL VARMLUFTSGRILL) sættes pladen i position 2 eller 3 og bradepanden i position 1 til opsamling af rester (fedt).
	OPTØNING	Ventilatoren placeret i bunden af ovnen gør at luften cirkulerer ved stuetemperatur omkring fødevarerne. Dette anbefales til optøning af alle typer fødevarer, men især for sarte typer fødevarer, som ikke kræver varme, såsom for eksempel: islagkage, fløde eller cremedesserter, frugtkager. Ved at bruge ventilatoren, bliver optøningstiden omtrent halveret. I tilfælde af kød, fisk og brød, er det muligt at fremskynde processen ved hjælp af "multi-madlavning"-tilstand og indstilling af temperaturen til 80° - 100°C
	BUNDEN-VENTILERET	Den nederste varmeelement og ventilatoren aktiveres, og det giver mulighed for varmefordeling i hele ovnens hulrum. Denne kombination er nyttig til let kogning af grøntsager og fisk
	HURTIG FORVARMNING	Til hurtig forvarmning af ovnen. Afvent forvarmningens afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen, og vælg herefter den ønskede tilberedningsfunktion.

Praktisk madlavningsrådgivning

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

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

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

……

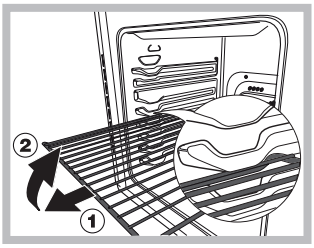
Katalytisk rengøring*

På visse modeller er de mest udsatte interne sider i ovnen belagt med en porøs emalje, som kaldes katalytisk emalje. Denne emalje nedbryder fedtpartiklerne fra maden, når den varmes op.
Denne „oxidering" af fedtpartiklerne forekommer når sidernes temperatur overstiger 170°C. Den katalytiske emaljes porøsitet forøger overfladens areal, hvor den vitale udveksling for fedtets oxidering foregår.

Hvis der stadig er snavs på de katalytiske flader når tilberedningsprogrammet er færdigt, skal man lade den tomme ovn være tændt med lukket låge og dreje temperaturindstillingsknappen over på den maksimale indstilling. Lad ovnen være tændt i 60 til 90 minutter i funktion af hvor snavset indersiden er. Rengøring af mere genstridige madrester kan lettes ved at bruge varmt vand og en blød børste.

Madlavning på flere hylder samtidigt
Hvis det er nødvendigt at bruge to plader, så brug VENTILATOR-FORSYNET TILSTAND , da dette er den eneste tilberedningstilstand, der passer til denne type madlavning. Vi anbefaler også, at:
• Stilling 1 og 5 ikke anvendes. Dette skyldes overdreven direkte varme kan brænde temperaturfølsomme fødevarer.
• Stillingerne 2 og 4 anvendes, og at fødevarer, der kræver mere varme placeres på pladen i position 2.
• Ved tilberedning fødevarer, der kræver forskellige madlavningstider og temperaturer, indstilles en temperatur, der er halvvejs mellem de to anbefalede temperaturer (se Ovn-madlavnings-rådgivnings-tabellen) og placer mere delikat mad på pladen i position 4. Fjern den mad, der kræver en kortere tilberedningstid først.

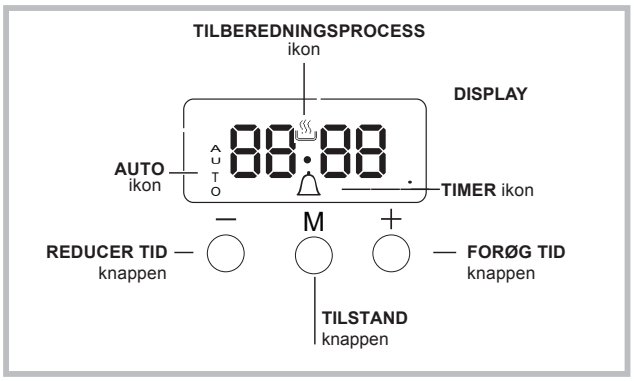
• Ved tilberedning pizzaer på flere plader med temperaturen indstillet til 220 °C, bliver ovnen forvarmet i 15 minutter. Generelt tager madlavning på pladen i position 4 længere tid: vi anbefaler, at pizzaen bagt på den laveste plade-position fjernes først, efterfulgt af pizza bagt i position 4 et par minutter senere.
• Placér bradepanden nederst og pladen på toppen.



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

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

Ur/Minutur Funktion



Indstilling af uret

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

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

Ændring af brummerfrekvens

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

Indstilling af minuturet

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

Programmering af madlavning

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

Programmering af tilberedningstid

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

Indstilling af sluttidspunkt for en madlavningsprogrammering

1. Følg trin 1 til 3, for at indstille varigheden, som beskrevet ovenfor.
2. Tryk derefter på M knappen, indtil teksten END på displayet begynder at blinke
3. brug "+" og "-" knapperne for at justere tiden; hvis du holder en af knapperne nede, vil displayet rulle gennem værdierne hurtigere, hvilket gør det hurtigere og nemmere at indstille den ønskede værdi.
4. Vent i 5 sekunder eller tryk på M knappen igen, Når tilberedningsprocessen starter, er symbolet synligt på displayet.
5. Når den indstillede tid er gået, og ovnen stopper tilberedningen, vil du høre en brummer. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe den.
Programmering er indstillet, når ikonet **AUTO** er tændt
• (For eksempel: Klokken er 09:00 og en varighed på 1 time er blevet programmeret. 12:30 er planlagt som sluttidspunktet. Programmet starter automatisk ved 11:30

Annullering af et program

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

Brug af glaskeramisk kogeplade

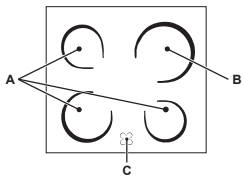
Limen på pakningerne efterlader spor af fedt på glasset. Inden apparatet anvendes, anbefaler vi, at du fjerner disse med et særlig ikke-slibende rengøringsmiddel. I løbet af de første par timers brug kan der være en lugt af gummi, som vil forsvinde meget hurtigt.

Tænd og sluk af kogeplader

For at tænde en kogeplade, drej den tilsvarende knap i urets retning.
For at slukke det igen, drej knappen mod uret, indtil den er i position "0".
Hvis KOGEPLADE ON-indikatoren lyser, viser dette, at mindst én af kogepladerne på kogefladen er tændt.

Kogezoner

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



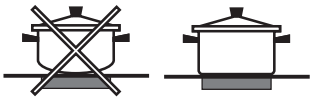
A. Kogezone med strålevarme-elementer.
B. Kogezone med et hilite-varmeelement.
C. Restvarme-indikatorlys: dette indikerer, at temperaturen af den tilsvarende kogezone er større end 60 °C, selv når varmelegemet er slukket men stadig varmt.

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

Beskrivelse af varmeelementerne
De cirkulære strålevarme-elementer bliver røde 10 -20 sekund efter de er blevet tændt. De cirkulære HiLite varmeelementer sikrer jævn varmefordeling i tillæg til de sædvanlige fordele, som HiLite-varmeelementer giver. HiLite lamper udsender høje niveauer af varme og lys, så snart de er tændt, og tilbyder følgende praktiske fordele:
• hurtig opvarmning (i forhold til en gasbrænder)
• hurtig afkøling
• jævn temperatur over hele overfladen (på grund af de cirkulære varmeelementer).

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

Praktiske råd om brug af komfuret
• Brug gryder med en tyk, flad bund for at sikre, at de dækker kogezonen perfekt.



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

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

Indstilling	Normal eller Hurtig plade
0	Off
1	Tilberedning af grøntsager, fisk
2	Tilberedning af kartofler (med damp) suppe, kikærter, bønner.
3	Færdigtilberedning af store mængder mad, minestrone
4	Til stegning (gennemsnitligt)
5	Til stegning (over gennemsnittet)
6	Til bruning og opnåelse af kogepunkt på kort tid.

Pleje og vedligeholdelse

• Når det er muligt, undgå forvarmning af ovnen og forsøg altid at fylde den. Åbn ovnlågen så lidt som muligt, fordi varmen går tabt, hver gang den åbnes. Hvis du vil spare en betydelig mængde energi, skal du blot slukke for ovnen 5 til 10 minutter før udløbet af din planlagte tilberedningstid og brug varmen, som ovnen fortsætter med at generere.
• Automatiske programmer er baseret på standard fødevarer.
• Hold pakninger rene og pæne, for at forhindre eventuelle energitab fra døren
• Hvis du har en tidsbaseret el-kontrakt, vil "forsinket tilberedning" gøre det lettere at spare penge ved at flytte driften til billigere tidsperioder.

Sluk for apparatet

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før der udføres arbejde på det.
Brug aldrig damprensere eller højtryksrensere på apparatet.

Rengøring af ovnen

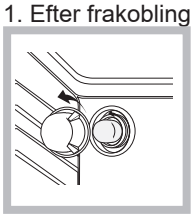
• Det rustfri stål eller de emaljebelagte eksterne dele og gummilisterne rengøres med en svamp, der er fugtet med lunkent vand og neutral sæbe. Brug specialiserede produkter til fjernelse af genstridige pletter. Efter rengøring, skylles og tørres grundigt. Brug ikke skurepulver eller ætsende stoffer.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

Eftersyn af forsegling

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

Udskiftning af ovn-pære

1. Efter frakobling af ovnen fra elforsyningen, fjerne glaslåget, som dækker fatningen (se figur).



2. Fjern pæren og udskift den med en lignende: 230 V, effekt 25 W, sokkel E14
3. Sæt låget på og tilslut ovnen til elforsyningen.

Du må ikke bruge ovnlampe som/til omgivende belysning.

Brug af glaskeramisk komfur

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

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

Rengøring af rustfrit stål

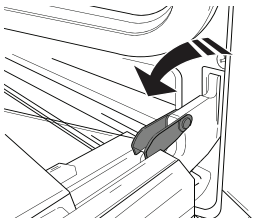
Rustfrit stål kan være præget af hårdt vand, der er blevet efterladt på overfladen i lang tid, eller af aggressive rengøringsmidler, der indeholder fosfor. Vi anbefaler at ståloverflader skylles godt og derefter tørres grundigt.

Service

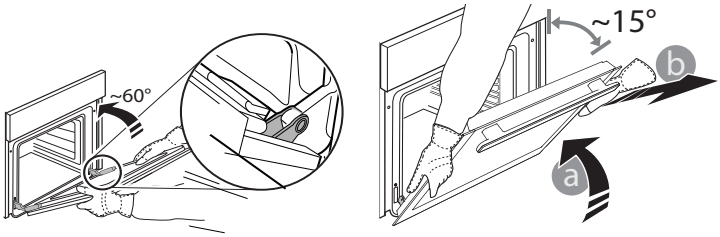
Sørg for at have følgende oplysninger ved hånden:
• Apparatets model (Mod.).
• Serienummeret (S/N).
Denne information kan findes på typeskiltet placeret på apparatet og/eller på emballagen.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF DØREN

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



2. Luk lågen, så meget du kan.
Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.
Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

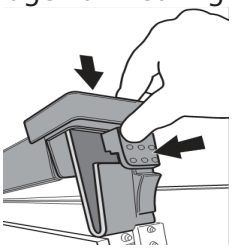
3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

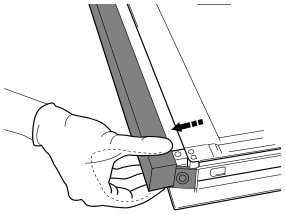
4. Sænk lågen, og åbn den helt.
Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

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

CLICK & CLEAN - RENGØRING AF GLASRUDEN

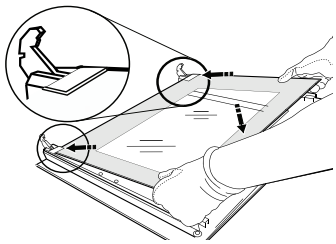
1. Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv.



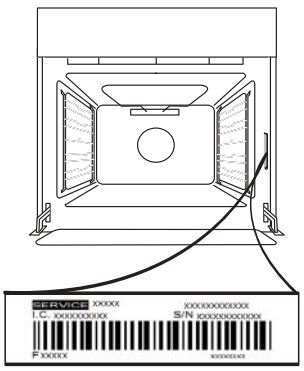


2. Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.

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



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



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

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

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

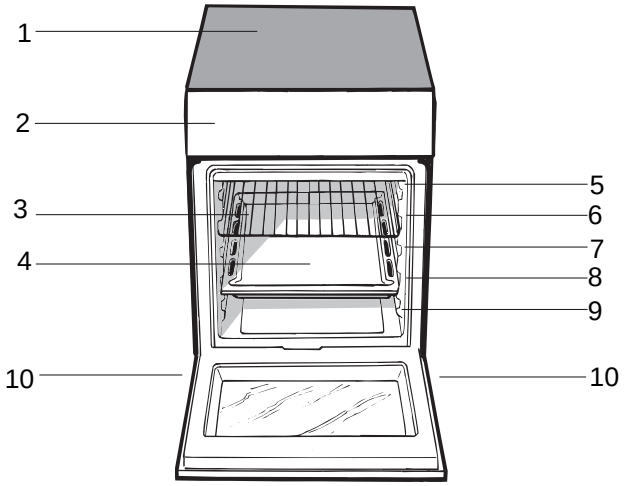
Indhent venligst flere oplysninger om garantien i det medfølgende garantihæfte.

www En komplet produktspecifikation for denne ovn, inklusiv energiattest, står til rådighed og kan læses og downloades fra vores website www.whirlpool.com

KURZ
ANLEITUNG

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG

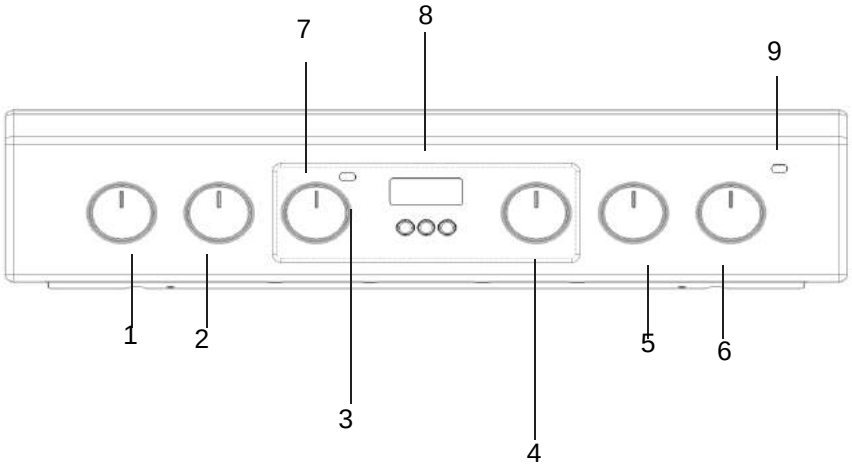


1. Glaskeramik-Kochfeld
2. Bedienfeld
3. Einschub BACKOFENROST
4. Einschub FETTPFANNE

GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe

5. position 5
6. position 4
7. position 3
8. position 2
9. position 1
10. Höhenverstellbarer Stellfuß

BEDIENTAFEL



1. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
2. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
3. Betriebskontrollleuchte THERMOSTAT
4. Schalter zur Wahl der Backofenfunktionen
5. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
6. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
7. Drehschalter THERMOSTAT
8. Elektrischer Kochprogrammierer
9. Betriebskontrollleuchte Elektrokochplatte

Inbetriebsetzung und Gebrauch

TYPENSCHILD	
Versorgungsspannung und -frequenz:	siehe Typenschild Typenschild, ist in der Innenseite der Klappe befindet, oder, nachdem der Ofenkammer geöffnet worden ist, auf der linken Wand im Inneren des Ofens gezeigt angepasst werden.
ENERGIELABEL und ECODESIGN	Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion: Energieverbrauch für den Heizmodus bei natürlicher Konvektion: Konvektion-Modus Erklärter Stromverbrauch für die erzwungene Konvektionskategorie - Heizmodus: Backen.

Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.

Gebrauch des Ofens

Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine halbe Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Lüften Sie den Raum gut durch, bevor Sie den Ofen ausschalten und öffnen. Es kann ein leicht unangenehmer Geruch entstehen. Es handelt sich hier um die Schutzmittel, die während der Herstellung verwendet wurden und nun mit der Hitze verbrennen.

Bevor Sie das Gerät verwenden, entfernen Sie alle Plastikfolien an den Seiten des Geräts.

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Ofenboden, da die Emaillierung sonst beschädigt werden kann.

1. Wählen Sie die gewünschte Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER.
2. Wählen Sie die für die gewählte Garart empfohlene oder die gewünschte Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER.

Eine Liste mit einer detaillierten Beschreibung der Gararten und empfohlenen Temperaturen ist in der entsprechenden Tabelle zu finden (siehe Praktische Garhinweise).

Während des Garvorgangs kann man jederzeit

- die Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER ändern.
- die Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER ändern.
- den Garvorgang anhalten. Drehen Sie hierzu den FUNKTIONSWÄHLER auf die Position „0“.

Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Wenn diese eingeschaltet ist, heizt der Ofen. Sobald im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht wird, erlöscht die Leuchte. Jetzt schaltet sich die Kontrollleuchte im Wechsel ein und aus und zeigt damit an, dass das Thermostat in Funktion ist und die eingestellte Temperatur konstant hält.

Backofenlicht

Sobald der FUNKTIONSWÄHLER auf eine andere als die Position „0“ gestellt wird, schaltet sich das Backofenlicht ein. Es bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Wird der Schalter auf die Position estellt, schaltet sich das Licht ein, ohne dass der Backofen jedoch in Betrieb genommen wird.

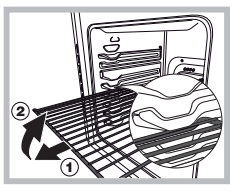
Garmethoden

Für alle Gararten zwischen 50°C und Max kann ein Temperaturwert eingestellt werden, mit Ausnahme der folgenden Modi

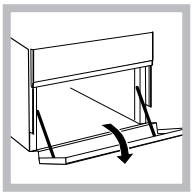
- DOPPELTER GITTER (empfohlen: nur auf MAX. Leistungsstufe einstellen).
- Ventilatorgestützter Doppelgrill (empfohlen: 200°C nicht überschreiten).

Funktion	Funktion	Funktion
	TRADITIONELLER BACKOFEN	Die Ober- und Unterhitze wird eingeschaltet. Wenn Sie diese traditionelle Back- oder Bratmethode verwenden, sollten Sie nur ein Rost verwenden. Wenn mehr als ein Rost verwendet wird, dass wird die Hitze ungleichmäßig verteilt.
	BACKEN	Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.
	MULTIKOCHER	Es schalten sich alle Heizelemente (oben, unten und rund) ein und der Ventilator beginnt zu laufen. Da sich die Hitze ständig durch den Ofen verteilt, die Luft kocht und bräunt Speisen gleichmäßig. Hier können maximal zwei Roste zur selben Zeit verwendet werden.
	PIZZA	Die runden Heizelement und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.
	GRILL	Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbar Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in
	GRATIN	Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelement durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen
	AUFTAUEN	Der oben im Ofen befindliche Ventilator veranlasst, dass die Luft beim Raumtemperatur um das Gefriergut zirkuliert. Diese Funktion wird zum Auftauen aller Arten an Lebensmitteln empfohlen, insbesondere jedoch für empfindliche Speisen, die nicht erhitzt werden dürfen, wie beispielsweise: Kuchen mit Eiscremeanteilen, Creme oder Puddingdesserts, Fruchtkuchen. Mit Verwendung von Umluft wird die Auftauzeit ungefähr halbiert. Bei Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Vorgang durch die Beschleunigung der „Mulit-Kochmodus“ und eine eingestellte Temperatur zwischen
	OBERHITZE	Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden.
	BODENUMLUFT	Die Heizelement und das Gebläse am Boden des Ofens sind eingeschaltet, was eine gleichmäßige Hitzeverteilung im gesamten Ofeninnenraum gestattet. Diese Kombination eignet sich zum schonenden Garen von Gemüse und Fisch.
	SCHNELLAUFHEIZ	Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden, dann die gewünschte Kochfunktion wählen.

! Die Innenflächen des Fachs (wenn vorhanden) können heiß werden.



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Stopsystem ausgerüstet, um die Roste herauszuziehen und zu verhindern, dass sie aus dem Ofen kommen.(1) Wie in der Zeichnung gezeigt, müssen Sie die Roste nur vorne anheben und an ihnen ziehen, um sie komplett heraus zu ziehen (2).



Aufbewahrungsbereich unter dem Ofen

Unter dem Ofen befindet sich ein Fach zur Aufbewahrung vonZubehör oder großen Schüsseln. Ziehen Sie die Tür zum Öffnen nach unten (siehe Abbildung). Stellen Sie keine entflammbaren Gegenstände in das untere Ofenfach.

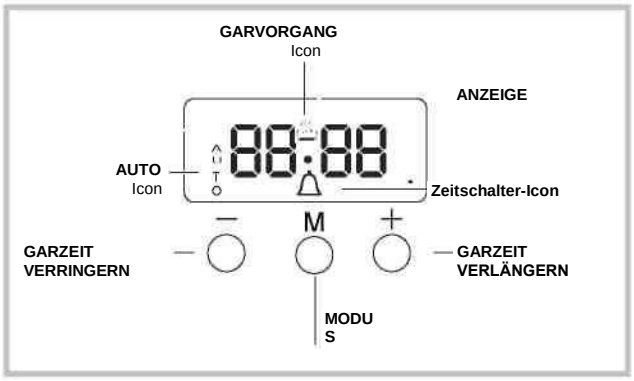
Kochen auf mehreren Regalen gleichzeitig

Wenn es notwendig ist, zwei Racks zu verwenden, verwenden Sie den Garmodus FAN OVEN , da dies der einzige Garmodus ist, der für diese Art des Garens geeignet ist. Wir empfehlen das auch:

- Die Positionen 1 und 5 werden nicht verwendet. Denn übermäßige direkte Wärme kann temperaturempfindliche Lebensmittel verbrennen.
- Die Positionen 2 und 4 werden verwendet und das Essen, das mehr Wärme benötigt, wird in Position 2 auf das Gestell gestellt.
- Wenn Sie Lebensmittel garen, die unterschiedliche Garzeiten und -temperaturen erfordern, stellen Sie eine Temperatur ein, die auf halbem Weg zwischen den beiden empfohlenen Temperaturen liegt (siehe Tabelle mit den Garhinweisen für den Ofen) und legen Sie die empfindlicheren Lebensmittel in Position 4 auf das Gestell. Entfernen Sie zuerst die Speisen, die eine kürzere Garzeit erfordern.
- Beim Kochen von Pizzas auf mehreren Regalen mit einer Temperatur von 220°C wird der Ofen für 15 Minuten vorgeheizt. Im Allgemeinen dauert das Kochen auf dem Regal in Position 4 länger: wir empfehlen, dass die auf der untersten Regalposition gekochte Pizza zuerst entfernt wird, gefolgt von der in Position 4 gekochten Pizza einige Minuten später.
- Legen Sie die Tropfschale auf die Unterseite und das Gestell auf die Oberseite.

REZEPT	GARFUNKTIONEN	KOCHSTUFE (von unten)	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (min.)
Biskuitkuchen	Thermisch	2	160 – 190	30 - 60
	Konvektiv	2-4	160 - 180	30 - 55
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	Thermisch	3	180 - 200	50 - 100
	Konvektiv	2-4	160 – 190	40 - 90
Plätzchen	Thermisch	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektiv	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Kleingebäck	Thermisch	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektiv	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Thermisch	3	230 - 250	10-25
	Konvektiv	2-4	190 - 210	15 - 30
Würstchen/ Schweinerippchen/ Hamburger	Braten	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Thermisch	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Konvektiv	2-4	170 - 190	60 - 80
Toast	Braten	5	MAX	Vorheizen 5' Garen 2,5'
Lasagne	Thermisch	2	170 - 190	40 - 60
Geflügel	Thermisch	2	200 - 230	50 - 90
	Turbo Braten	3	200 - 220	55 – 70
Rind	Thermisch	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektiv	2	180 - 190	80 - 120
Kalb	Thermisch	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektiv	2	180 - 190	80 - 120
Fisch	Thermisch	2	170 - 190	30 - 50
	Braten	4	200	20 - 30
Gefülltes Gemüse	Konvektiv	2	180 - 200	50 - 70

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter



Einstellung der Uhr

Die Uhr kann bei ausgeschaltetem oder auch eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, sofern die Endzeit für einen Garzyklus nicht zuvor programmiert worden ist. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf die Ziffern 00:00 zurückgestellt und die ANZEIGE beginnt zu blinken.

1. Drücken Sie dazu gleichzeitig die „+“ und die „-“-Taste. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie die Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.

Änderung der Alarmtonhäufigkeit

Kann die Alarmtonhäufigkeit durch mehrmaliges Berühren der „-“-Taste berühren.

Zeitschalter einstellen

Diese Funktion unterbricht nicht den Backofenbetrieb, sie dient nur dazu, den Alarmton zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die drei Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, erscheint die Zeit auf der Anzeige als Count-down. Sobald diese Zeit abgelaufen ist, wird ertönt der Alarm.

Programmierte Zubereitung

Vor der Programmierung muss ein Gar-Modus eingestellt werden.

Programmierung der Zubereitungsdauer

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die DUR Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden, nachdem das Icon auf der Anzeige sichtbar geworden ist.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und der Backofen sich ausgeschaltet hat, ertönt der Alarmton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen

- Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm wird automatisch um 10:15 Uhr stoppen.

Einstellen der Endzeit für einen Gar-Modus

1. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 für Dauer so wie oben beschrieben aus.
2. Drücken Sie als Nächstes die Taste, bis der Text END auf der Anzeige zu blinken anfängt.
3. stellen Sie die Zubereitungsendzeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
4. Warten Sie 5 Sekunden, oder drücken Sie die die Taste erneut. Wenn der Garvorgang startet, wird das Symbol auf der Anzeige sichtbar.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen sich aus und ein Alarmton ertönt.Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen.Die Programmierung ist eingestellt, wenn das Icon leuchtet

- Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde programmiert. 12:30 Uhr wurde als Endzeit eingestellt. Das Programm wird automatisch um 11:30 Uhr starten.

Ein Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen:

- Drücken Sie die Taste, bis das Icon für die abzubrechende Einstellung und die Zahlen auf der Anzeige zu blinken anfangen.Drücken Sie die „-“-Taste, bis die Zahlen 00:00 auf der Anzeige erscheinen.
- Halten Sie die „+“ und „-“-Tasten gedrückt. Dadurch werden alle vor gewählten Einstellungen, einschließlich der Zeitschalter-Einstellungen, gelöscht.

Nutzung des Glaskeramik-Kochfeldes

Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (einer nicht scheuernden Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden kann der Geruch verbrannten Gummis wahrzunehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

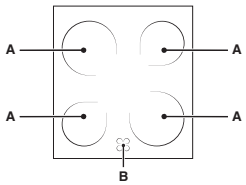
Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Drehschalter nach rechts.
Zum Ausschalten drehen Sie den Drehschalter nach links bis auf “0”.
Das Einschalten der Kontrollleuchte KOCHZONEN zeigt an, dass mindestens eine Kochzone des Kochfeldes in Betrieb ist.

Die Kochzonen

Auf dem Kochfeld befinden sich elektrische Hilitebeheizungselemente. Diese werden während des Betriebs rot:

A. Kochzone mit Strahlungsbeheizung:



B. Wärmeanzeige: zeigt an, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone über 60°C liegt, auch wenn das Element ausgeschaltet aber noch warm ist.

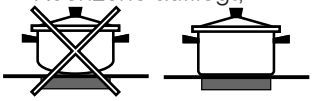
Beschreibung der Heizelemente
Bei den Strahlerelementen handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.
Die Hilitebeheizung erfolgt mittels runder Heizelemente, die, außer den bezeichnenden Vorteilen, die Hilitebeheizungselemente bieten, auch eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleisten.
Die Hiliteelementen erzeugen unmittelbar eine äußerst hohe Licht- und Wärmemenge, und bieten Ihnen demzufolge praktische Vorteile:

- schnelle Hitzeerzeugung (im Vergleich zu Gasbrennern)
- schnelles Abkühlen
- gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Fläche (dank der runden Heizelemente)

Einstellung	normal oder schnelle Zubereitung
0	Aus
1	Zubereitung Gemüse, Fisch
2	Zubereitung Kartoffeln (mit Dampf) Suppen, Bohnen
3	Die Zubereitung von grossen Mengen von Essen, Minestrone fortsetzen
4	Für rösten (durchschnitt)
5	Für rösten (überdurchschnittlich)
6	Für braten und die Kochtemperatur kurzzeitig zu erreichen

Praktische Hinweise zum Gebrauch des Kochfeldes

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt;



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme nutzt.

- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden immer gut trocken und sauber ist: die Haftung auf den Kochzonen ist dann optimal und sowohl die Töpfe als auch das Kochfeld halten länger;
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- lassen Sie nie eine Kochzone eingeschaltet, ohne einen Topf darauf zu stellen, da sie sich beschädigen könnte.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

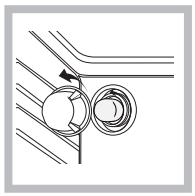
Energie sparen und Umwelt schonen

- Es empfiehlt sich, das Garprogramm GRILL stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.
- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen
- Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein drittel der Energie spart.
- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.
- Automatische Programme basieren auf Standard Nahrungsprodukte.
- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option “verzögertes Kochen“ es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einstellen.

Abschalten des Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Austausch der Backofenlampe



1. Nachdem Sie den Backofen von der Stromversorgung abgenommen haben, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung (siehe Abbildung).
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Spannung 230V, Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Backofen erneut an die Stromversorgung an.

Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

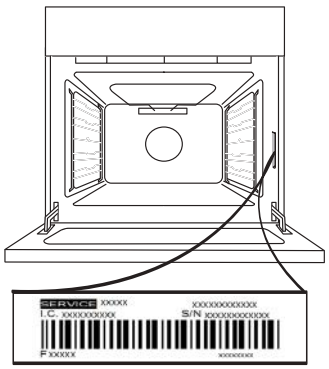
Die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: sie können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden. Das Kochfeld anschließend mit Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem zweckmäßigen Schaber entfernen (nicht im Lieferumfang enthalten). Verschmutzungen sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstände könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

KUNDENDIENST

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite. Halten Sie bereit:

- Eine kurze Beschreibung des Problems
- Den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- Der Kundendienstcode (die Nummer auf die das Wort SERVICE folgt, angebracht auf dem Kennschild am Produkt, welches auf der linken Seite in der Ecke gesehen werden kann, wenn der Ofen geöffnet ist)
- Ihre vollständige Anschrift
- Eine Kontaktnummer



Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

Bitte lesen Sie das mitgelieferte Garantieheft für weitere Informationen der Garantie.

www Eine komplette Beschreibung des Produkts, einschließlich der Energieeffizienzbewertungen für diesen Ofen, kann auf unserer Internetseite www.whirlpool.com gelesen und runtergeladen werden

Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen	Erhältlich bei
Fensterschaber Rasierklingen Schaber	Baumärkten
Ersatzklingen	Baumärkte, Supermärkte, Drogerien
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Ständen, Co-op Läden, Kaufhäusern, Läden der Stromversorger, Supermärkte

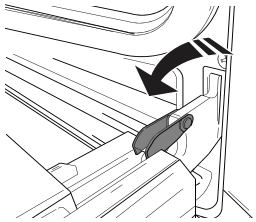
Katalytische Reinigung

In einigen Modellen sind die am stärksten exponierten vertikalen Innenseiten des Ofens mit porösem Schmelz beschichtet, der als katalytischer Schmelz bezeichnet wird. Beim Erhitzen zerstört dieser Schmelz Fettpartikel, die von der Nahrung abgegeben werden. Diese "Oxidation" der Fettpartikel tritt ein, wenn die Temperatur der Seitenwände 170°C überschreitet. Die poröse Qualität des katalytischen Schmelzes vergrößert die Oberfläche, auf der der für die Oxidation der Fette wichtige Austausch stattfindet.

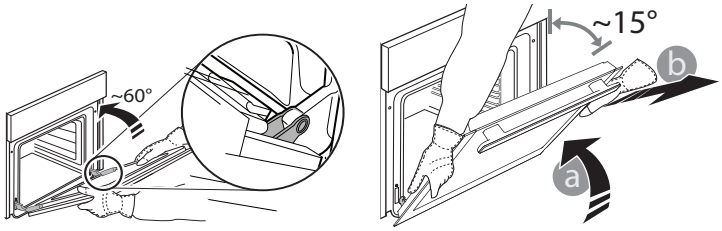
Wenn sich nach Beendigung des Garprogramms noch Schmutz auf den katalytischen Oberflächen befindet, lassen Sie den leeren Ofen bei geschlossener Tür eingeschaltet und drehen Sie den Temperaturregler auf die maximale Einstellung. Lassen Sie den Ofen so für eine Zeitspanne zwischen 60 und 90 Minuten stehen, je nachdem, wie viel Schmutz im Inneren geblieben ist. Der Reinigungsprozess für hartnäckigere Lebensmittelrückstände kann durch heißes Wasser und eine weiche Bürste beschleunigt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.
Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

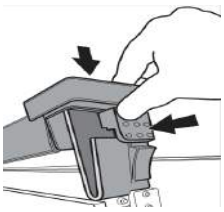
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

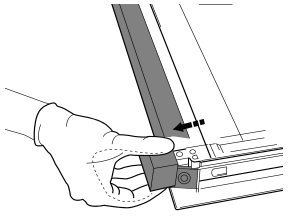
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.
Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG KLICKEN

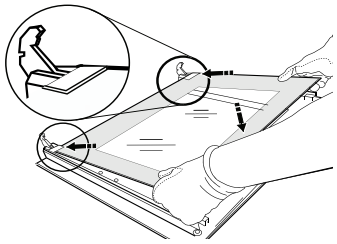
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



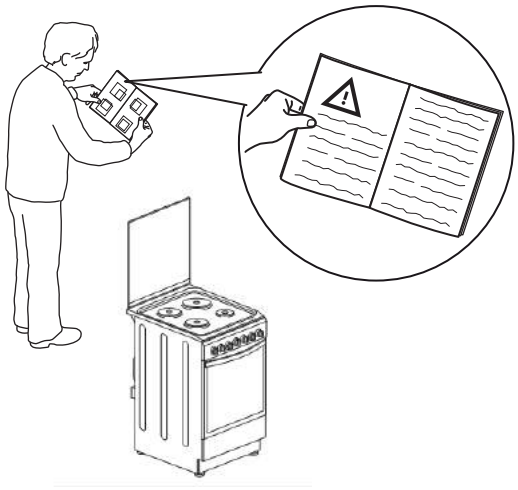


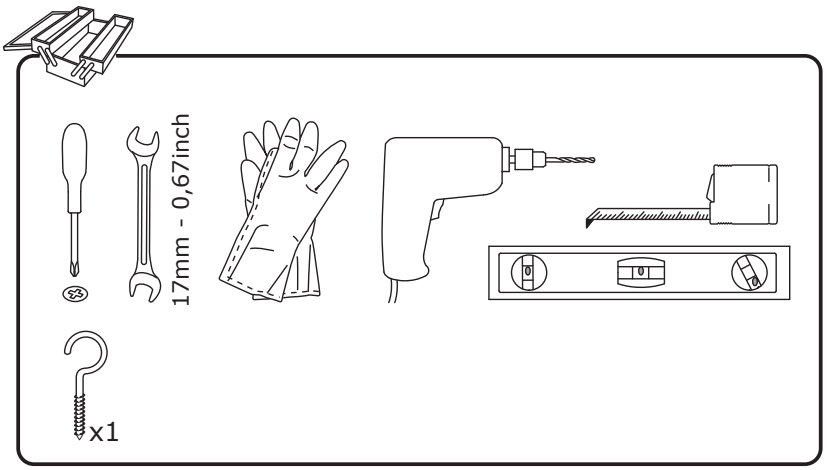
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

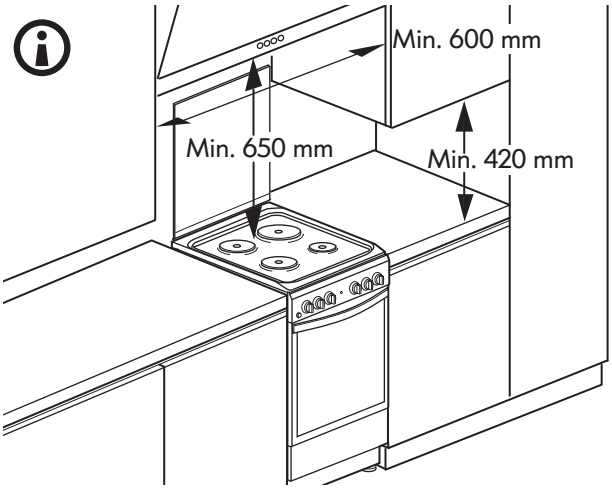
3. Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so das der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.

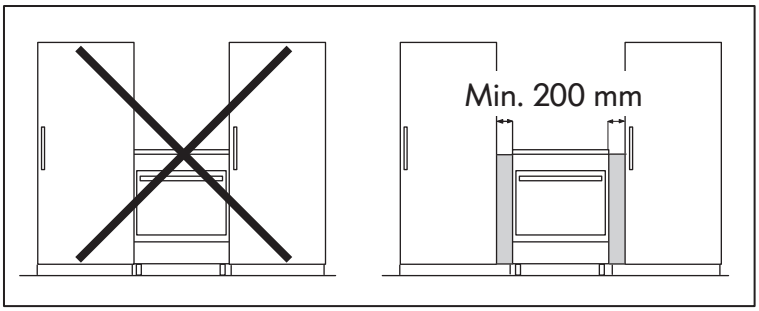


4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

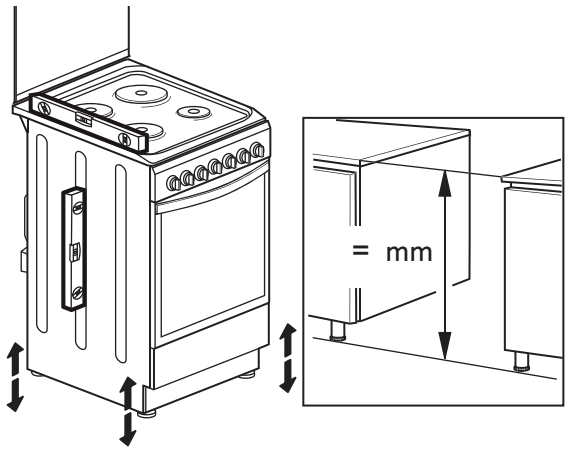




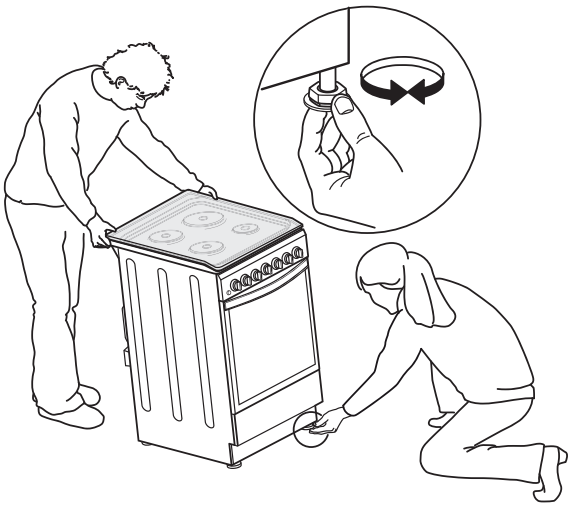




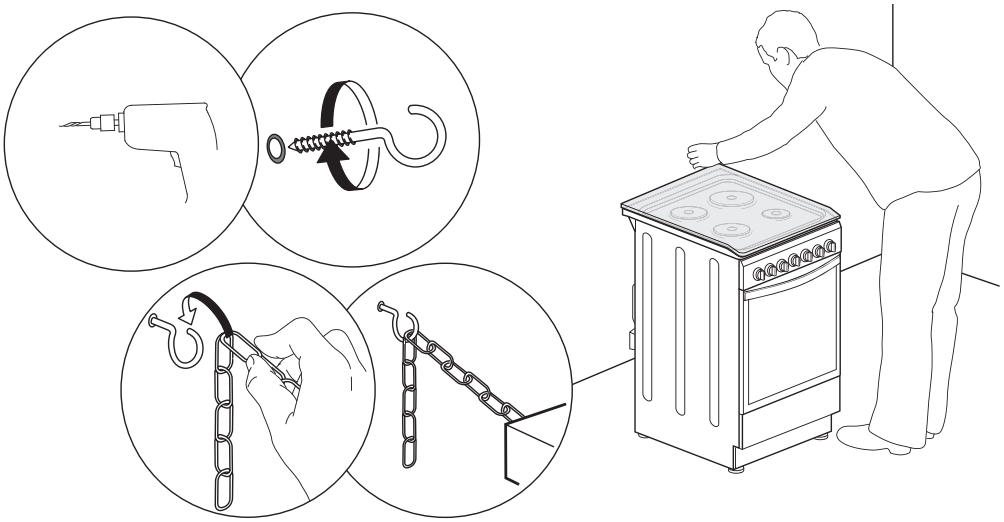
1



2

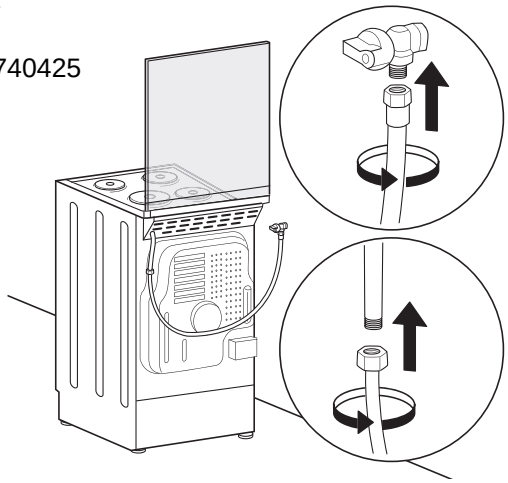


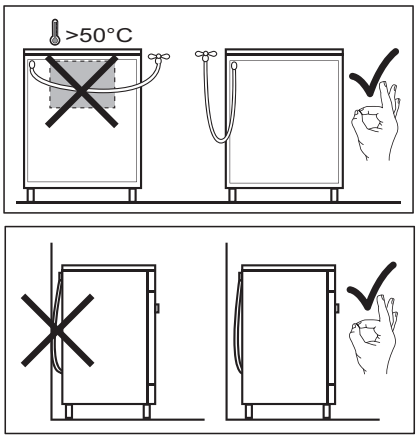
3



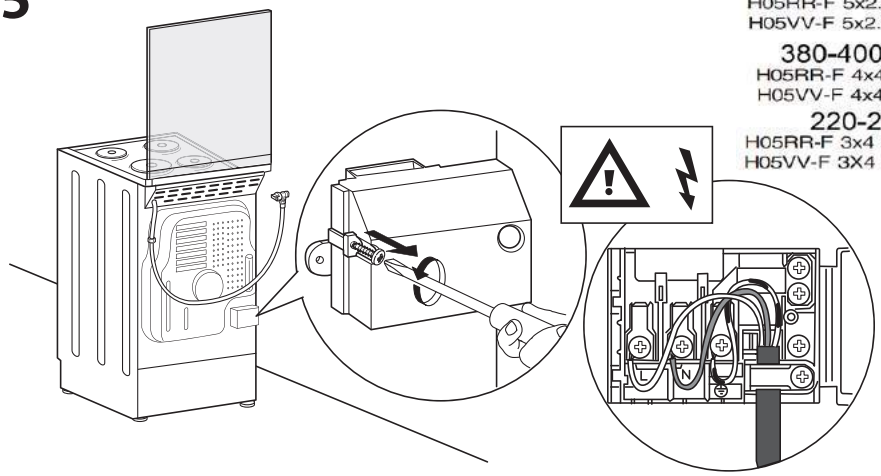
Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy
VAT number: IT00693740425
www.indesit.com

4





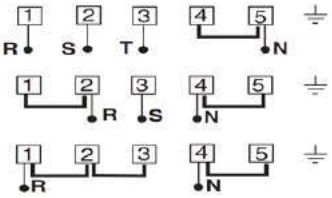
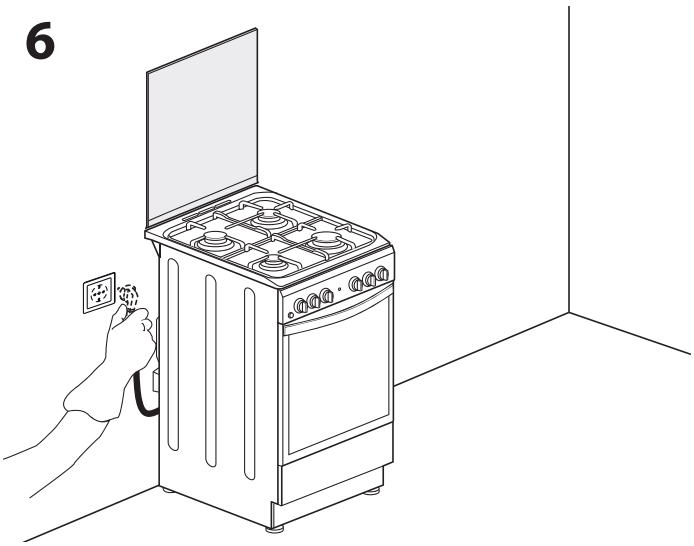
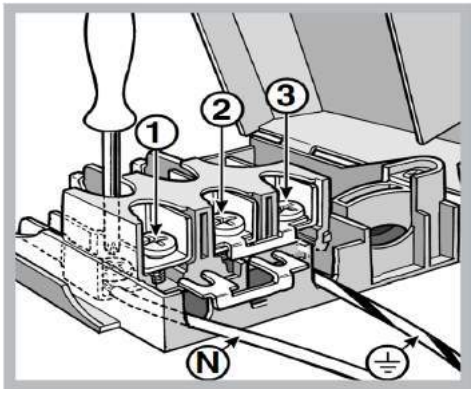
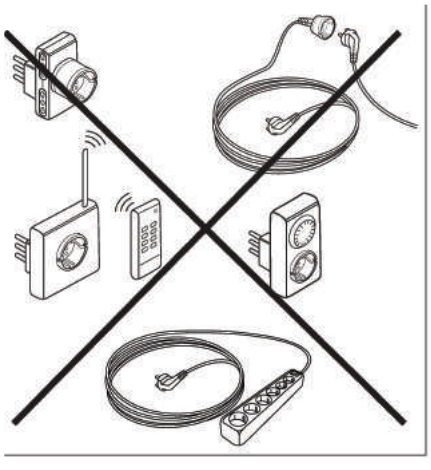
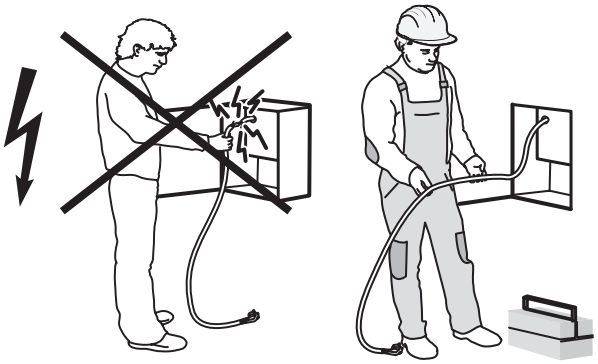
5



380-400 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746

380-400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746

220-230V~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3X4 CEI-UNEL 35746



6