

WS68V8CCXT/NO
WS68V8CCWT/NO

DA *Dansk*

Sundhed og sikkerhed guide	3
Hurtig guide	5
Installationsvejledning	63

SV *Svenska*

Hälsa och säkerhet guide	33
Snabb guide	35
Installationsguide	63

FI *Suomi*

Terveys- ja turvallisuusopas	18
Pikaopas	20
Asennusohje	63

NO

Sikkerhetsinstruksjoner	48
Dagling Referense- Veileding	50
Installasjon	63

SIKKERHEDSREGLER

VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference.

Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

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

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

⚠ ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.

⚠ 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 omkring ikke at berøre varmeelementerne. 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 ovenhandsker 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. Varmflufthullerne 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. Brug ikke ovnen udendørs.

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

INSTALLATION


⚠ 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 forudsat), 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 serviceafdelingen, hvis der opstår 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 fuldstændt.

Fjern først polystyrenskumunderlaget når apparatet skal installeres.

 Installér ikke apparatet bag en pyntelåge - Brandfare.





Hvis komfuret er placeret på en base, skal det nivelleres og fastgøres til væggen med en kæde, for at forhindre apparatet i at glide af basen.





ADVARSEL: For at forhindre apparatet i at vippe, skal den kæde der følger med installeres. Se instruktionerne for installation.


ELEKTRICITETSRELATEREDE 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 multi-polet 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, multistikdåser eller adaptere. 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 servicecenter ved behov for udskiftning af strømkablet.

 **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 koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring. - 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.

For yderligere oplysninger om behandling, genbrug og bortskaffelse af husholdningsapparater, bedes du kontakte dine lokale myndigheder, renoveringsservice for husholdningsaffald eller den butik hvor du købte apparatet. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU, affald i forbindelse med elektrisk og elektronisk affald (WEEE), og forordningerne for affald i forbindelse med elektrisk og elektronisk udstyr 2013 (som redigeret).

Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, vil du hjælpe med at forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskeligt helbred.

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

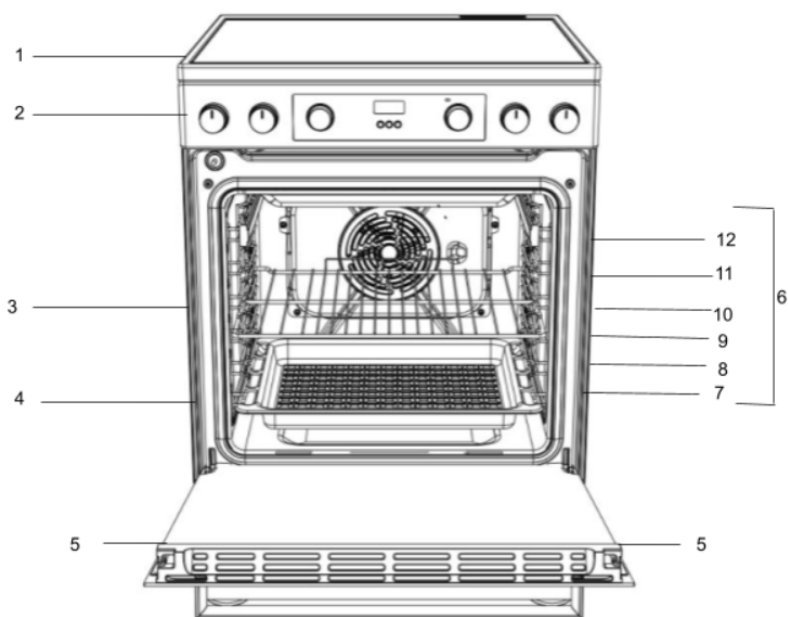
Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften. Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedre.

OVERENSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat opfylder: Krav for miljøvenligt design i europæisk forordning 66/2014; Forordningen 65/2014 om energimærkning; 2019 Forordninger om miljøvenligt design af energirelaterede produkter (Ændring) (Udtræden af EU), i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-1.

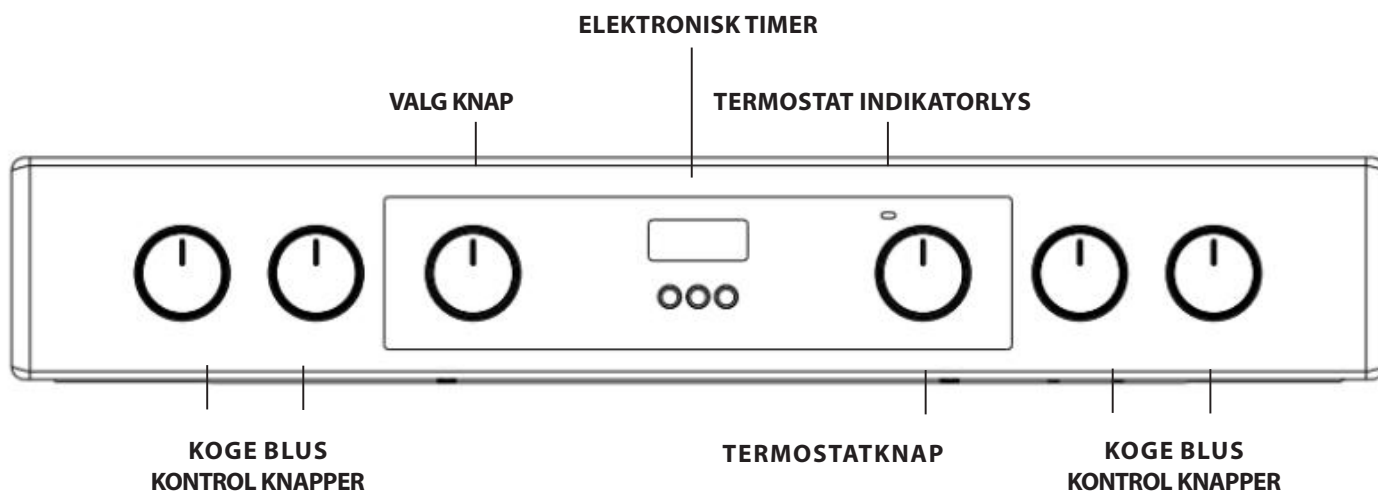
Dette apparat opfylder kravene til miljøvenligt design i den europæiske forordning 66/2014 og 2019 Forordninger om miljøvenligt design af energirelaterede produkter (Ændring) (Udtræden af EU), i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Glaskeramisk kogesektion
2. Betjeningspanel
3. Rist
4. Bakke
5. Ovnlåge
6. Guideskinner til glideskinner
7. position 1
8. position 2
9. position 3
10. position 4
11. position 5
12. position 6

BETJENINGSPANEL



DA INSTALLATION

Før du betjener dit nye apparat, skal du læse instruktionsvejledningen omhyggeligt. Den indeholder vigtige oplysninger angående en sikker installation og betjening af apparatet.

Opbevar disse betjeningsinstruktioner for fremtidig reference. Sørg for, at instruktionerne opbevares sammen med apparatet hvis det sælges, gives væk eller flyttes.

Apparatet skal installeres af kvalificerede personale i henhold til de medfølgende instruktioner.

Enhver nødvendig justering eller vedligeholdelse skal udføres efter apparatet er frakoblet strømforsyningen.

Placering og nivellering

Det er muligt at installere apparatet langs skabe hvis højde ikke overstiger kogesektionens overflade.

Dette komfur skal installeres direkte på gulvet. Du må ikke installere komfuret på nogen form for kunstig base.

Sørg for, at den del af væggen som har kontakt med bagsiden af apparatet, er fremstillet i et brandsikkert, varmeresistent materiale (T 90 °C).

Vigtigt: Du må ikke installere dette apparat ved siden af døren, eller andre adgangsmåder, for at minimere risikoen for, at personer som bruger adgangsdøren har kontakt med gryder på kogesektionens overflade

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

Dette apparat må ikke installeres på en platform.

Dette komfur er beregnet til installation mellem køkkenskabe med et mellemrum på 600 mm. Mellemrummet på hver side skal kun være nok til at komfuret kan trækkes ud i forbindelse med service. Det kan bruges med skabe på hver side, eller som en hjørneinstallation. Det kan også bruges fritstående. Tilstødende sidevægge som er højere end kogesektionens overflade, skal have en afstand til kogesektionen på 150 mm, og være beskyttet med varmeresistent materiale. Enhver overhængende overflade eller emhætte skal have en afstand på 650 mm.

- Komfuret kan placeres i et køkken, et køkken/spisestue eller stue, men aldrig i et badeværelse eller bruserum.
- Emhætten skal installeres i henhold til angivelserne i vejledningen til emhætten.
- Væggen som har kontakt med bagsiden af komfuret skal være i brandsikkert materiale.
- Komfuret er udstyret med en sikkerhedskæde som skal fastgøres til en krog, som fastgøres til væggen bag apparatet.
- apparatet.

Elektrisk tilslutning

Omve med et trefaset strømforsyningskabel er designet til at fungere med vekselstrøm ved forsyningsfrekvensen og spænding indikeret på typeskiltet (i bunden af ovenns kontrolpanel). Jordforbindelsen på kablet er det grøn/gule stik.

Grundlæggende strømtilslutning



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 3N



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 2N**



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

*alternativ strømmuligheder

Tilslutning af forsyningskablet til strømmettet

⚠ ADVARSEL: Dette indgreb skal udføres af en faguddannet tekniker

Før du bevæger dit komfur skal du kontrollere at det er koldt, og slukke for komfurets kontrolenhed. Bevægelse af dit komfur opnås nemmest ved at løfte fronten som følger:

Flytning af komfuret

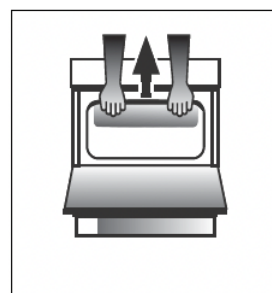


Fig. A

Åbn grillågen tilstrækkeligt til at sikre et komfortabelt greb på undersiden af den forreste kant på ovntoppen, undgå grillelementerne. (FIG.A)

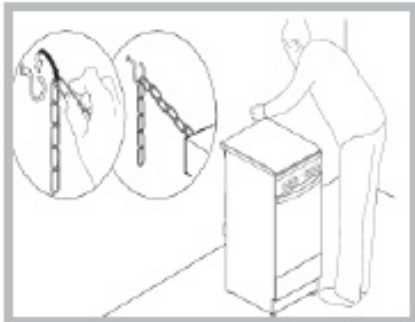
Vær forsigtig når du flytter komfuret eftersom det er tungt. Vær forsigtig så du ikke beskadiger gulvet.

De følgende instruktioner bør læses af en kvalificeret tekniker for at sikre, at apparatet installeres, reguleres og serviceres teknisk korrekt i overensstemmelse med nuværende bestemmelser.

ADVARSLER: DETTE APPARAT SKAL EKSTRABESKYTTES.

Komfuret skal tilsluttes til strømnettet med en komfurdgang med to faser, som er korrekt tilsluttet med en kapacitet der er passende for den der vises på komfurets typeskilt. Al elektrisk ledningsføring fra forbrugsenheden til komfuret, via komfurets strømdugang med to faser, skal være af en acceptabel type og strømklassificering som ovenfor. Forsyningskablet skal placeres så det aldrig når en temperatur som er 50 °C højere end rumtemperaturen. Kablet skal føres væk fra de bagerste udluftningskanaler.

Sikkerhedskæde



For at forhindre en utilsigtet vipning af apparatet, for eksempel hvis et barn kravler op på ovnlågen, SKAL den medfølgende sikkerhedskæde installeres!

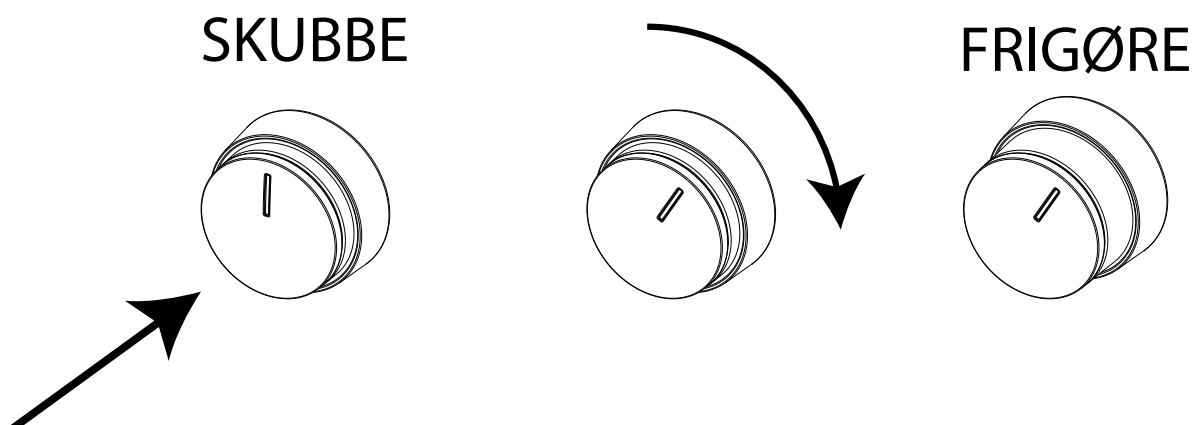
Sikkerhedskæden fastgøres til komfuret ved hjælp af en skrue (medfølger ikke med komfuret) til væggen bag apparatet, i den samme højde som kæden er fastgjort til apparatet med.

Vælg skrue og skrueanker i henhold til materialetypen af væggen bag apparatet. Hvis skruehovedet har en diameter som er mindre end 9 mm, skal der anvendes en spændskive. Betonvægge kræver en skrue med en diameter på minimum 8 mm, og en længde på 60 mm.

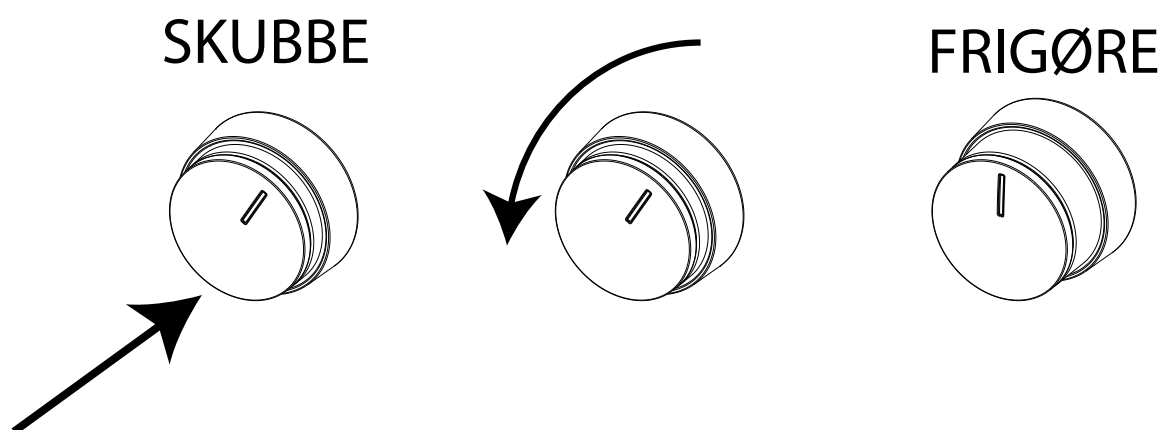
Sørg for at kæden er fastgjort til bagsiden af komfuret samt væggen, som vist på figuren, dermed vil den blive spændt efter installationen så den er parallel med gulvoverfladen.

BØRNESLÅS PÅ KNAP

For at starte komfuret skal du trykke på termostatkappen og dreje den til den første position: TEMPERATUR 80°C.



For at slukke for komfuret skal du trykke på termostatkappen og dreje den til nulstilling.



DØRLÅSENHED

Dørlåsen er placeret i højre side mellem betjeningspanelet og ovndøren (se figur 1). For at åbne døren skal du trykke plastikanordningen, der er angivet i figur 2.

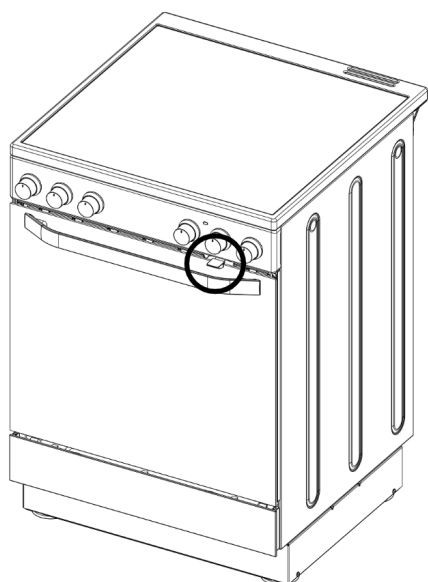


Fig. 1

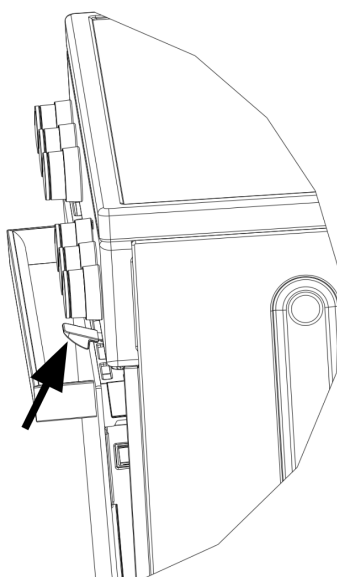


Fig. 2

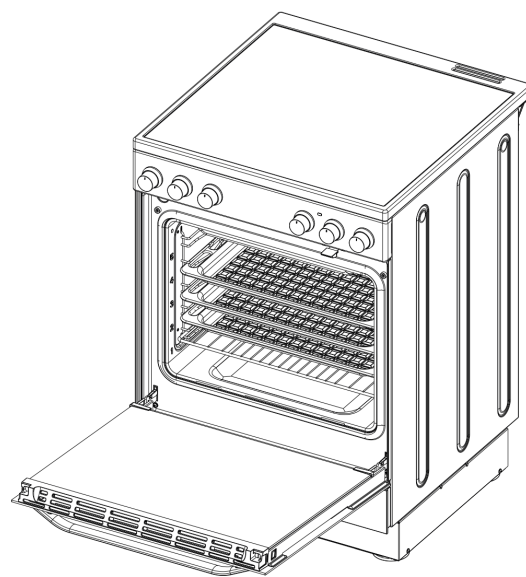


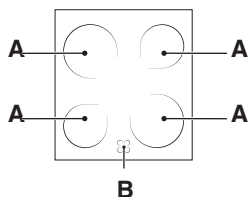
Fig. 3

BRUG AF GLASKERAMISK KOGESEKTION

Den lim der anvendes på pakningerne efterlader spor af fedt på glasset. Før apparatet anvendes anbefaler vi, at du fjerner disse med et særlige rengøringsmiddel under slidemidler. Under de første par timers brug kan der være en lugt af gummi, som hurtigt vil forsvinde.

KOGEZONER

Kogesektionen er udstyret med elektrisk, strålende varmeelementer. Når de er i brug, vil de følgende dele på kogesektionen blive rød.



- A.** Kogezonen.
B. Indikatorlys for restvarme: dette indikerer, at temperaturen på den relevante kogezone er mere end 60 °C, selv når varmeelementet er slukket, men stadig er varm.

Kogezoner med fremhævede varmeelementer

Disse udsender varme via stråling fra de hvide-pærer de indeholder. De har samme egenskaber som gasbrændere: de er nemme at styre og når hurtigt den indstillede temperatur, så du faktisk kan se den strøm de leverer.

TÆND OG SLUK FOR KOGEZONERNE

For at tænde for en kogezone skal du dreje den relevante knap i urets retning, til en position på mellem 0 og 6, eller 0 og 12 (dobbelt fremhævning og oval fremhævning).

For at slukke for den igen, skal du dreje knappen mod urets retning indtil den er i position "0".

Varme opstår kun inden for de markerede, cirkulære kogezone. Zonerne varmer og køler hurtigere, hvilket sikrer en bedre kontrol af følsomme fødevarer. Hver varmezone er udstyret med en termisk begrænser som har en sikkerheds-spærreanordning, som forhindrer det keramiske glas i at overophede. Efter flere minutter ved fuld strøm uden en gryde på varmezonen, vil den termiske begrænser automatisk slukke for varmeelementet, for at undgå skade på det keramiske glas

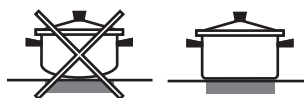
Klassificering af kogezone

Forrest til venstre	Forrest til højre	Bagerst til venstre	Bagerst til højre (fremhævning)
Keramisk 1800 W 180 mm diameter (pos. 0-6)	Keramisk 1200 W 140 mm diameter (pos. 0-6)	Keramisk 1200W 140 mm diameter (pos. 0-6)	Keramisk 2300 W 210 mm diameter (pos. 0-12)

Pos.	Radiant keramisk varmeplade Normal eller hurtige varmeplade	Keramisk halogen varmeplade Automatisk varmeplade
0	Slukket	Slukket
1	Tilberedning af fisk	Smeltning af smør eller chokolade
2	Kogning af kartofler (damp), suppe, kikærter, bønner	
3	At fortsætte tilberedning af store mængder mad, grøntsager, suppe	Genopvarmning af væsker
4	At stege (mellem)	
5	At stege (gennemstegt)	Til saucer (inklusive fløde- saucer)
6	At brune eller bringe i kog hurtigt	
7		Tilberede ved kogepunkt
8		
9		Til stege
10		
11		Til gryderetter
12		

PRAKTISKE RÅD OM BRUG AF KOGESEKTIONEN

- Brug pander med en tyk og flad bund, for at sikre at de slutter perfekt til kogezone.



- Brug altid pander med en tilstrækkelig stor diameter til at dække kogepladen helt, således at al den producerede varme bliver brugt.



- Sørg altid for at sikre, at bunden på panden er helt ren og tør: dette garanterer at panderne sidder perfekt på kogezone, og at både pander og kogesektionen holder i lang tid.
- Undgå at bruge det samme kogegrej som der anvendes til gasblus: den koncentrerede varme på gasblus kan deformere bunden af panden hvilket medfører, at den ikke slutter tæt til overfladen.
- Efterlad aldrig en kogezone tændt uden en pande på den, eftersom det kan beskadige zonen.

FØRSTEGANGSBRUG AF OVNE, DAGLIG BRUG

! Den første gang du bruger dit apparat, skal du varme den tomme ovn med lågen lukket ved maksimal temperatur i minimum en halv time. Sørg for, at rummet er velventileret før du slukker for ovnen, og åbner ovnlågen. Apparatet kan udsende en let ubehagelig lugt som skyldes de beskyttende midler som bruges under afbrændingsprocessen under fremstilling.

Brug af ovnen

1. Vælg den ønskede tilberedningstilstand ved at dreje VALG knappen.

2. Vælg den anbefalede temperatur for tilberedelsestilstanden, eller den ønskede temperatur ved at dreje TERMOSTAT knappen. En liste over detaljerede tilberedningstilstande og anbefalede tilberedningstemperaturer kan findes i den relevante tabel (se TILBEREDNINGSTABEL).

Under tilberedning er det altid muligt at:

- Ændre tilberedelsestilstand ved at dreje VALG knappen.
- Ændre temperaturen ved at dreje TERMOSTAT knappen.
- Indstille den samlede tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedelse.
- Stop tilberedelse ved at dreje VALG knappen til position "0".

! Du må aldrig placere objekter direkte i bunden af ovnen; dette forhindrer at emaljebelægningen beskadiges.

! Placér altid tilbehør på de medfølgende plader.

TERMOSTAT INDIKATORLYS

Når denne lyser, vil ovnen generere varme. Den slukker når den indvendige del af ovnen når den valgte temperatur. På dette tidspunkt vil lyset skiftevis lyse og slukke, for at indikere, at termostaten fungerer og bevarer temperaturen ved et konstant niveau.

OVNLYS











Dette tændes ved at dreje VALG knappen til enhver anden position end "0". Det forbliver tændt så længe ovnen er tændt. Ved at vælge med knappen vil lyset blive tændt, uden nogen af varmeelementerne aktiveres.

Damp +

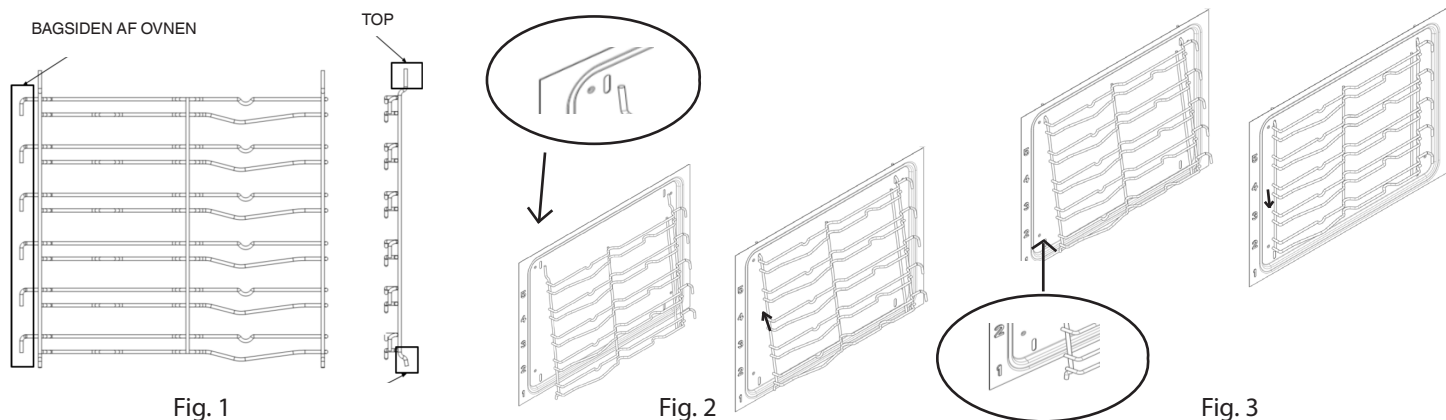
funktionerne giver excellente resultater takket være tilsætningen af damp i tilberedningscyklusserne. Hæld først drikkevand i bunden af ovnen når den er kold, og vælg herefter den specifikke funktion til din tilberedning. De optimale vandmængder og temperaturer til de forskellige kategorier er anført i den tilsvarende tilberedningstabel. Forvarm ikke ovnen før maden isættes.

1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol.

	LET/HURTIG FORVARMNING For at tænde for ovnlyset. Til hurtig forvarmning af ovnen.
	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL) Til tilberedning af enhver ret, men kun på en enkelt ribbe.
	OVER-/UNDERVARME BAGNING Til tilberedning på højst to plader på samme tid. Det er en god ide at bytte om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede forskellige fødevarer (såsom fisk og grøntsager) på forskellige ribber på samme tid.
	GRILL Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.
	TURBO GRILL Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.
	UNDERVARME Denne funktion kan bruges til at færdiggøre tilberedte tærter eller tykke supper. Brug denne funktion i de sidste 10/15 minutter af tilberedningstiden.
	OPTØNING For at optø fødevarer hurtigere.
	BUNDVARME + VENTILATOR Til færdiggørelse af mad med meget flydende konsistens samt til at opnå en sprød, gylden bund. Også god til at lave sovsen tykkere. Det anbefales at anbringe maden på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
	STEAM (DAMPNING) funktionerne giver excellente resultater takket være tilsætningen af damp i tilberedningscyklusserne. Hæld først drikkevand i bunden af ovnen når den er kold, og vælg herefter den specifikke funktion til din tilberedning. De optimale vandmængder og temperaturer til de forskellige kategorier er anført i den tilsvarende tilberedningstabel. Forvarm ikke ovnen før maden isættes.
	VARMLUFT For tilberedning af forskellige fødevarer på flere ribber (maksimalt tre) på samme tid. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene ret til den anden.

MONTERING AF LATERALE METALRIBBER



Dit nye komfur kommer med 2 forkromede hyldebeslag, som er pakket i ovnen sammen med hylderne.

Bemærk, at topstængerne er længere end de nederste, og krogene findes bagerst i ovnen. Se fig. 1.

Den øverste del af hyldebeslaget fastlåses i åbningerne på ovnens sidevægge som vist på fig. 2.

Når de er fastgjort øverst, skubbes bundstængerne ind i de nederste åbninger i ovnens sidevægge. Nu skal du lade hyldebeslagene falde en smule så de kan fastlåse. Se fig. 3

MONTERING AF SKYDEINDSATSERNE (OM FORUDSET)

Delvis og fuld udtrækning af skydeindsatserne letter håndtering af grillriste og plader

1. Fjern ovnribberne i siderne (fig. 1)
2. Fjern plastikbeskyttelsen på skydeindsatserne (Fig. 2).
3. Hægt glidestykkernes øvre del fast på sidestativet. Kontrollér, at teleskopudtrækket kan bevæge sig frit frem til ovnens forside.
Tryk herefter den nedre del af skydeindsatserne forsvarligt fast på sidestativet, indtil der lyder et bekræftende klik (Fig. 3).
4. Sæt sidestativerne på plads i ovnrummet igen (Fig. 4).
5. Sæt tilbehøret på glidestykket (Fig. 5, 6).

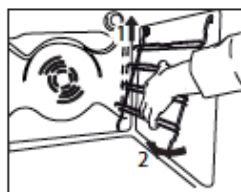


Fig. 1



Fig. 2

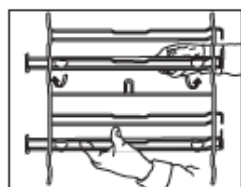


Fig. 3

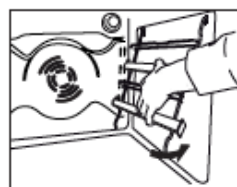


Fig. 4

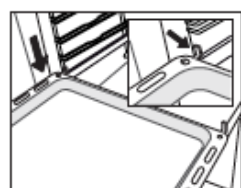


Fig. 5

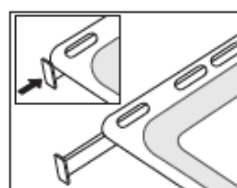


Fig. 6

TILBEHØR

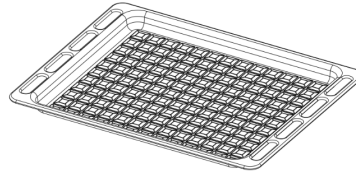
GITTER



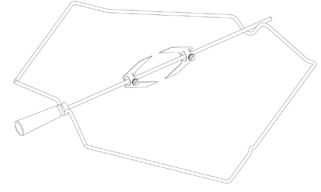
BRADEPANDE



BAGEPLADE



SÆT TIL VENDESPYD



Antallet og typerne af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆTNING AF RISTE OG ANDET TILBEHØR I OVNEN

1. Før risten vandret ind med den hævede del "A" vendt opad (fig. 1A, fig. 1B)

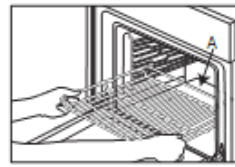


Fig. 1A

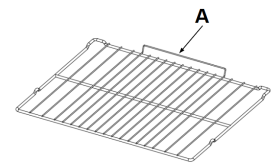


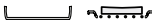
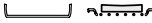

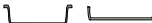
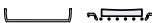
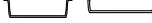

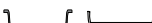


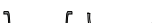

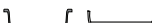
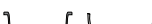
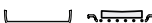

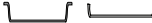
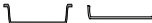
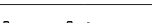

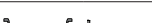

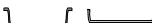

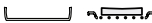

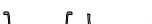
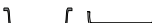

Fig. 1B





























2. Andet tilbehør såsom dryppebakken og bagepladen indsættes på samme måde som risten (Fig. 2).




































Fig. 2

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

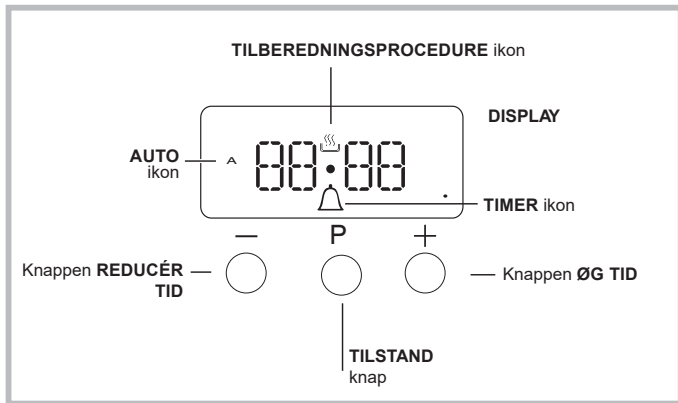
OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM.	TEMPERATUR. (° C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU (L-nummer) OG TILBEHØR
Surdejskager / Sukkerbrøds-kager	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)	JA	170	30 - 50	L-2 
Surdejskager / Sukkerbrøds-kager	VARMLUFT	JA	150 - 160	40 - 60	L-3 
Surdejskager / Sukkerbrøds-kager	VARMLUFT	JA	160	40 - 70	L-5 L-2 
Kage med fyld (ostekage, strudel, frugttærte)	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)	JA	160-180	40-60	L-2 
Kage med fyld (ostekage, strudel, frugttærte)	VARMLUFT	JA	150 - 170	40-70	L-4 L-2 
Småkager / Mørdejskage	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)	JA	140	30 - 60	L-3 
Småkager / Mørdejskage	VARMLUFT	JA	140	30 - 60	L-5 L-3 
Småkager / Mørdejskage	VARMLUFT	JA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Småkager / Mørdejskage	VARMLUFT	JA	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Mindre kager / Muffin	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)	JA	160 - 180	20 - 50	L-4 
Mindre kager / Muffin	VARMLUFT	JA	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Mindre kager / Muffin	VARMLUFT	JA	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Vandbakkelser	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)	JA	170 - 200	20 - 50	L-3 
Vandbakkelser	VARMLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-4 
Vandbakkelser	VARMLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-2 
Vandbakkelser	VARMLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Marengs	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)	JA	80 - 100	120 - 200	L-3 
Marengs	VARMLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Marengs	VARMLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pizza / Brød / Focaccia	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)	JA	190 - 250	15 - 50	L-2 
Pizza / Brød / Focaccia	CONVECTION BAKE (VARMLUFTSBAGNING)	JA	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pizza / Brød / Focaccia	VARMLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pizza / Brød / Focaccia	VARMLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pizza / Brød / Focaccia	VARMLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Grøntsagstærter, quiche	CONVECTION BAKE (VARMLUFTSBAGNING)	JA	170-180	30 - 60	L-3 
Grøntsagstærter, quiche	VARMLUFT	JA	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Vol-au-vent / butterdejssnitter	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)	JA	170 - 190	15 - 40	L-3 
Vol-au-vent / butterdejssnitter	VARMLUFT	JA	180 - 210	15 - 40	L-4 
					L-2 

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM.	TEMPERATUR. (° C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU (L-nummer) OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Pastaret i ovn / Cannelloni	CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)	JA	180 - 200	30 - 65	L-3  
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg	TURBO GRILL	-	190 - MAKS.	40 - 90	L-3  
Kylling, kanin, and 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAKS.	50 - 100	L-3  
Kalkun / gås 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAKS.	130 - 170	L-3  
Fiskekoteletter/-fileter	GRILL	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer)	TURBO GRILL	-	230 - MAKS.	30 - 60	L-3  
Grønsagsgratin	GRILL	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Toast	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hamburgere	GRILL	-	230 - MAKS.	15 - 30	L-5  
Steg kartofler	TURBO GRILL	-	230 - MAKS.	30 - 60	L-3  
Lammekølle / skank	TURBO GRILL	-	200 - MAKS.	50 - 100	L-3  
Fuldt måltid (Cook3): Frugtæerte Lasagne Steg	VARMLUFT	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Fuldt måltid (Cook4): Frugtæerte Lasagne Udskårne kødstykker Stegte grøntsager	VARMLUFT	-	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

OPSKRIFT	FUNKTION	VAND (g)	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU (L-nummer) OG TILBEHØR
Surdejskager / Sukkerbrøds-kager	Steam (Dampning)	100	170-180	30-60	L-2  
Mindre kager / Muffin	Steam (Dampning)	100	160-170	30-55	L-3  
Focacciaboller	Steam (Dampning)	150	200-220	20-40	L-3  
Boller	Steam (Dampning)	100	210	25-40	L-3  
Brød	Steam (Dampning)	150	170-180	70-100	L-3  
Roastbeef	Steam (Dampning)	200	200	35-60	L-3  
Roastbeef 2 kg	Steam (Dampning)	250	200	40-70	L-3  
Lammekølle	Steam (Dampning)	200	180-200	65-75	L-3  
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg	Steam (Dampning)	200	200	60-90	L-3  
Kylling, kanin, and 1 kg	Steam (Dampning)	200	200-220	50-70	L-3  
Fiskekoteletter/-fileter	Steam (Dampning)	150	180	15-35	L-3  
Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer)	Steam (Dampning)	150	180-200	25-40	L-3  
Steg kartofler	Steam (Dampning)	200	200-220	50-70	L-3  
Stegt kylling 1-1,3 kg	Steam (Dampning)	250	200	50-80	L-3  

TILBEHØR					
	Rist	Bagefad eller kageform på rist	Bradepande/Drypbakke eller Bagefad på risten	Dryppebakke / bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

BETJENING AF UR / MINUTUR



Indstilling af uret

Uret kan indstilles når ovnen er slukket eller tændt, under hensyntagen til, at tilberedningscyklussen ikke er blevet programmeret.

Efter apparatet er tilsluttet til strømnettet, eller efter et strømsvigt, vil tallene 00:00 på DISPLAYET begynde at blinke.

1. Tryk på "+" og "-" knappen på samme tid

Derefter vil kolon-tegnet mellem timer og minutter begynde at blinke.



2. Brug "+" og "-" knapperne til at justere tiden; hvis du trykker og holder på en af knapperne, vil displayet rulle gennem værdierne hurtigere, hvilket gør det hurtigere og nemmere at indstille den ønskede værdi.

Ændring af summerfrekvens

Summerens signalfrekvens kan ændres ved at trykke gentagende gange på "-".

Indstilling af minutur

Denne funktion afbryder ikke tilberedelsen og påvirker ikke ovnen; den bruges kun til at aktivere summeren, når den indstillede tid er gået.

1. Tryk på  -knappen flere gange, indtil -ikonet og de tre tal på displayet begynder at blinke.

2. Brug "+" og "-" knapperne til at indstille den ønskede tid; hvis du trykker og holder på en af knapperne, vil displayet rulle gennem værdierne hurtigere, hvilket gør det hurtigere og nemmere at indstille værdien.


3. Vent 5 sekunder, hvis du trykker på knappen igen, vil displayet derefter vise den tid der tælles ned.

Når denne tidsperiode er overstået, vil summeren blive aktiveret.




Programmering af tilberedning

En programmeringstilstand skal vælges før programmering kan udføres.

Programmering af varighed af tilberedning


1. Tryk på  -knappen flere gange, indtil ikonet A og DUR tallene på DISPLAYET begynder at blinke.
2. Brug "+" og "-" knapperne til at indstille den ønskede varighed; hvis du trykker og holder på en af knapperne, vil displayet rulle gennem værdierne hurtigere, hvilket gør det hurtigere og nemmere at indstille værdien.
3. Vent 5 sekunder, hvorefter ikonet A vil være synligt på displayet.
4. Når tiden er gået og ovnen stopper tilberedningen, vil du høre en summer. Tryk på enhver knap for at stoppe summeren.
 - For eksempel: Kl. er 09:00 og der er programmeret 1 time og 15 minutter. Programmet stopper automatisk kl. 10:15.

Indstilling af tid for en tilberedningstilstand

1. Følg trin 1 til 3 for at indstille varighed som angivet ovenfor.
 2. Tryk derefter på  -knappen indtil teksten END på displayet begynder at blinke.
 3. Brug "+" og "-" knapperne til at justere tilberedningens sluttidspunkt; hvis du trykker og holder på en af knapperne, vil displayet rulle gennem værdierne hurtigere, hvilket gør det hurtigere og nemmere at indstille den ønskede værdi.
 4. Vent 5 sekunder eller tryk på  -knappen igen. Når tilberedningen starter vil symbolet  være synligt på displayet.
 5. Når den indstillede tid er gået, vil ovnen stoppe tilberedningen og en summer kan høres. Tryk på enhver knap for at stoppe den.
- Programmering er indstillet når ikonet A lyser.
- For eksempel: Kl. er 9:00 og der er programmeret 1 time. Kl. 12:30 er planlagt som sluttidspunkt. Programmet vil automatisk starte kl. 11:30.

Annullering af et program

For at annullere et program:

- tryk på  -knappen indtil ikonet relateret til den indstilling du ønsker at annullere, samt tallene på displayet blinker. Tryk på "-"-knappen indtil 00:00 vises på displayet.
- Tryk og hold "+"- og "-"-knapperne; dette vil annullere alle indstillinger som tidligere var valgt, inklusive timerindstillingerne.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

SLUK HOVEDAFBRYDEREN OG SØRG FOR AT KOMFURET ER AFKØLET FØR DU BEGYNDER RENGØRING. FØR DU TÆNDER PÅ HOVEDAFBRYDEREN IGEN, SKAL DET SIKRES, AT ALLE KONTROLANORDNINGER ER SLUKKET.

Anvend ikke damprensere.

Brug beskyttelseshandsker under alle procedurer.

Udfør de påkrævede procedurer med en kold ovn.

Afbryd apparatets forbindelse til strømforsyningen.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Frakobl apparatet fra strømforsyningen

RENGØRING AF KERAMISK KOGESEKTION

- Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
- Hvis overfladen ikke holdes tilstrækkeligt ren, kan dette reducere følsomheden for betjeningspanelets knapper.
- Brug kun en skraber, hvis der er fastbrændte rester på kogesektionen. Følg skraberfabrikantens anvisninger, for at undgå at ridse glasset.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
- Spildt væske i kogezonerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiberklud. Hvis de er meget snavsede, tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel. Aftør med en tør klud.
 - Brug ikke ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.
- Brug ikke alkoholbaserede produkter som denatureret alkohol.

FLYTNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME

1. Tag tilbehørets sidestativ ud.
2. Træk varmelementet en smule ud (Fig. 1) og sænk det (Fig. 2).
3. Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt i sidestøtten.

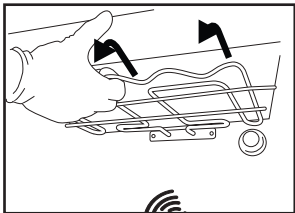


Fig. 1

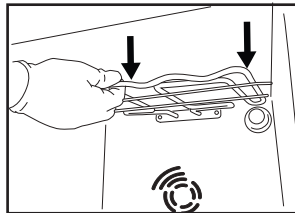


Fig. 2

INDVENDIGE OVERFLADER

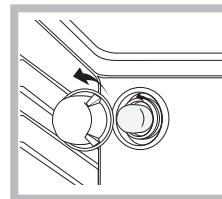
- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten
2. Løsn skærmen fra lyset, udskift pæren og skru skærmen på igen.



1. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug en 40W/230V type G9

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

- Håndtør ikke pærerne med dine bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnens låg må ikke tages af, før lampeglaset er blevet genmonteret.

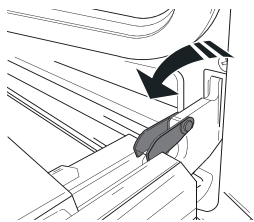
KATALYTISK RENGØRING

Dette er paneler som er dækket med en særlig emalje, som kan absorbere den fedt som udsendes af madvarerne mens de tilberedes. Denne emalje er kraftig, så det forskellige tilbehør (skinner, drybbebakker osv.) kan glide mod dem, uden at beskadige dem. Der kan opstå hvide mærker på overfladerne; dette er ikke noget at være bekymret for. Men, ikke desto mindre bør følgende undgås:

- skrabe emaljen med skarpe objekter (f.eks. en kniv);
- brug af rengøringsmidler eller slibemidler

DEMONTERING OG GENMONTERING AF GLASLÅGEN

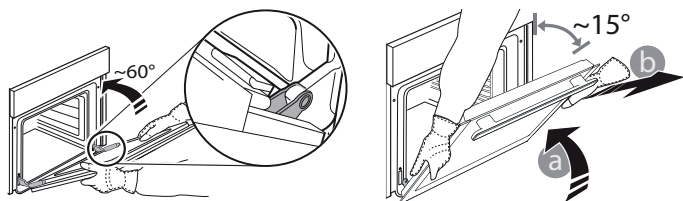
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



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.

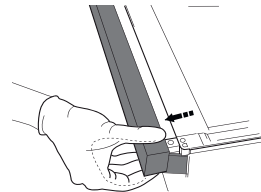
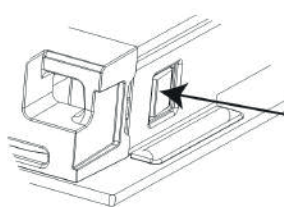
4. Sænk lågen, og åbn den derefter helt.

Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.

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

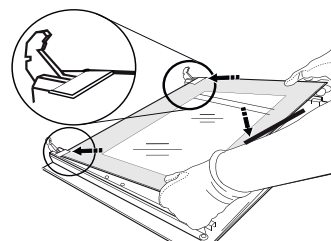
CLICK & CLEAN - RENGØRING AF GLASRUDEN

1. Når lågen er demonteret og ligger på en blød overflade med håndtaget vendt nedad, skal du trykke samtidigt på de to låselemmer og fjerne den øvre kant af lågen ved at trække den mod dig selv.



2. Løft den indre rude med begge hænder, tag den af og læg den på en blød overflade, før den rengøres.

3. Når du genmonterer den indvendige glaslåse, skal du indsætte glaspanelet korrekt så teksten på panelet ikke er omvendt, og dermed nemt kan læses.



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

FEJLFINDING

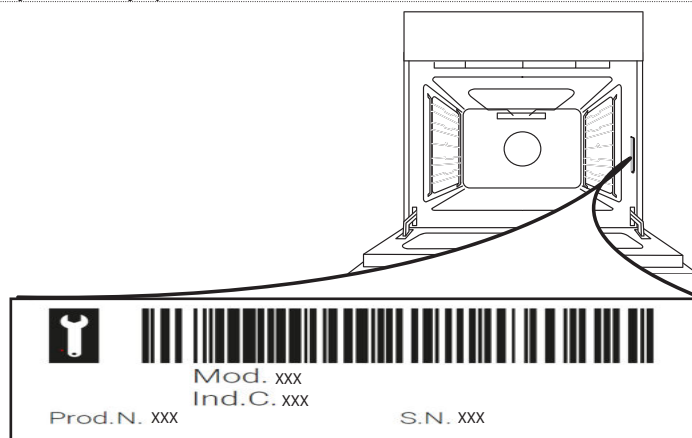
Fejlfinding	Mulige årsager	Løsninger
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

KUNDESERVICE

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 der følger efter ordet SERVICE på produktets identifikationsskilt, som kan ses på den indre kant, når ovnens låge er åben);
- Din fulde adresse.
- et kontakttelfonnummer.



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

Indhent venligst flere oplysninger om garantien i det medfølgende garantihæfte.

TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTA

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten. Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

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

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

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

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

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

⚠ Älä käytä liettä työ- tai laskutasona.

Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalon vaara.

⚠ Pikkulapset (0–3 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta. Nuoret lapset (3–8 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut taikka joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät 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 valmis- taessasi 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

⚠ VARO: 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; maataloille; 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 siirtämisessä 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 kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, varmista, että laite ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkauksijätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustöiden suorittamista – 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 liesi on sijoitettu alustan päälle, se on asetettava tasapainoon ja kiinnitettävä seinään mukana toimitetulla kiinnitysketjulla, jotta laite ei pääsisi liukumaan pois alustalta.



VAROITUS: Jotta laite ei pääsisi kaatumaan nurin, siihen on asennettava kiinnitysketju. Katso asennusohjeet.

SÄHKÖÄ KOSKEVAT VAROITUKSET

⚠ Tehokilpi sijaitsee uunin etureunassa (näkyvä, kun ovi on auki).

⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos se on saavutettavissa, tai pistorasiaa ennen asetusta moninapaisesta kytkimestä kytkentöjä koskevien määräysten mukaisesti. Laite on maadoitettava kansallisten, sähköistä turvallisuutta koskevien turvamääräysten mukaisesti.

⚠ Älä käytä jatkojohtoja, jakorasioita 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, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

⚠ **VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu ja sen virtakytkentä on katkaistu, ennen kuin ryhdyt mihinkään huoltotoimenpiteisiin; 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 roskeen vaan ne on hävitettävä paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

KODINKONEIDEN KÄYTÖSTÄPOISTO JA HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä tai uusiokäyttöön kelpaavista materiaaleista.

Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

Lisätietoa kodinkoneiden käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kotitalousjätteiden keräyksestä vastaaviin palvelunantajiin tai liikkeeseen, josta ostit


laitteen. Laite on merkitty EU:n

direktiivin 2012/19/EU eli sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin (WEEE) mukaisesti sekä sähkö- ja elektroniikkalaitteista annetujen asetusten mukaisesti

2013 (muutosten mukaisesti).

Varmistamalla, että tuotteen hävittäminen suoritetaan oikein, autat estämään

ympäristölle ja ihmisten terveydelle haitallisia seurauksia.

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 kehoitetaan tekemään näin. Käytä tummia emalisia tai lakattuja peltejä, koska ne imevät paremmin lämpöä.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUKSET

Tämä laite noudattaa seuraavia: EU: asetuksen n:o 66/2014

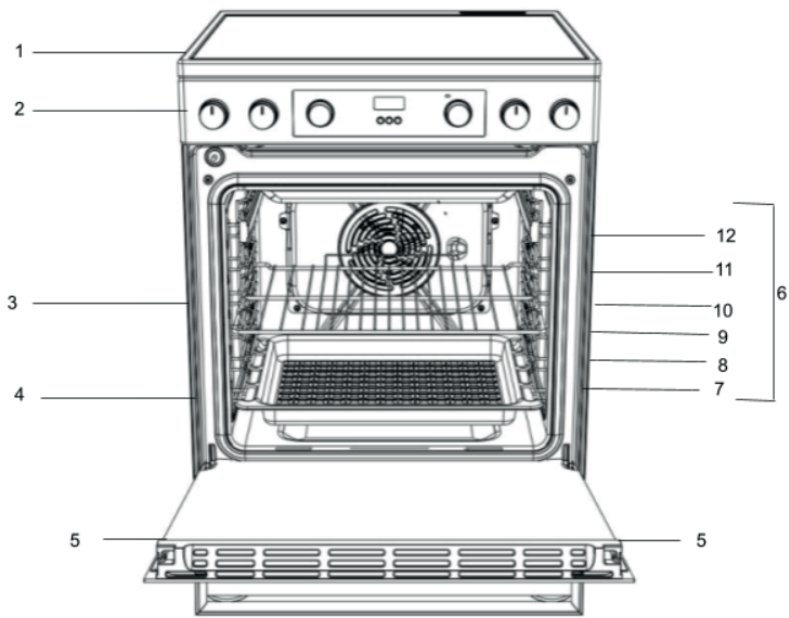
ekosuunnitteluvaatimukset; Energiamerkintäasetus 65/2014;

Energiaan liittyvien tuotteiden ekosuunnittelua ja energiatietoja (muutettu) (EU Exit) koskevat asetukset vuodelta 2019, eurooppalaisen EN 60350-1 standardin mukaisesti.

Tämä laite noudattaa EU:n asetuksen 66/2014

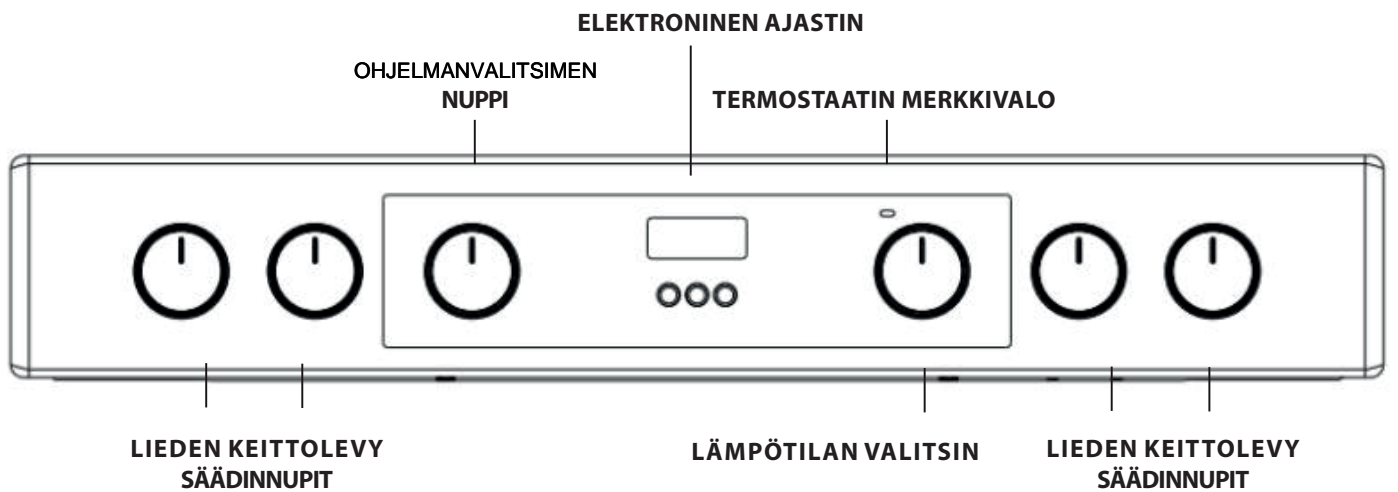
ekosuunnitteluvaatimuksia sekä energiaan liittyvien tuotteiden ja energiatietojen ekosuunnitteluvaatimuksia (muutettu) (EU Exit) koskevia asetuksia vuodelta 2019, eurooppalaisen EN 60350-2 standardin mukaisesti.

TUOTTEEN KUVAUS



- 1. Keraaminen keittotaso
- 2. Käyttöpaneeli
- 3. Ritilä
- 4. Uunipannu
- 5. Luukku
- 6. Ritilöiden kiskot
- 7. taso 1
- 8. taso 2
- 9. taso 3
- 10. taso 4
- 11. taso 5
- 12. taso 6

KÄYTTÖPANEELI



FI ASENNUS

Lue tämä ohjekirja huolellisesti ennen kuin ryhdyt käyttämään uutta kodinkonettasi. Se sisältää tärkeitä tietoja laitteen turvallisesta asentamisesta sekä käytöstä.

Säilytä nämä ohjeet mahdollista tulevaa tarvetta varten. Varmista, että ohjeet seuraavat kodinkonetta vaikka se myytäisiin, annettaisiin pois tai siirrettäisiin toiseen paikkaan. Kodinkoneen asentaminen on annettava pätevän ammattilaisen suoritettavaksi ja se tulee tehdä annettuja ohjeita noudattaen.

Kaikki tarvittavat säädöt ja huoltotoimenpiteet on tehtävä vasta sen jälkeen kun kodinkone on irrotettu sähköverkosta.

Sijoittaminen ja tasapainoon asettaminen

Kodinkone voidaan asentaa sellaisten kalusteiden viereen, joiden korkeus ei ylitä liedien keittotason pintaa.

Tämä liesi tulee asentaa suoraan lattialle. Älä asenna tätä liettä minkäänlaisen keinotekoisien alustan päälle.

Varmista, että laitteen takaosan kanssa kontaktiin tuleva seinä on valmistettu syttymättömästä, kuumuutta kestävästä materiaalista (T 90 °C).

Tärkeää: Älä asenna tätä laitetta oven tai muun sisääntulokohdan viereen, jotta oven kautta kulkevat henkilöt eivät joutuisi yllättäen kosketuksiin liedellä olevien pannujen kanssa.

Ylikuumentamisen ehkäisemiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.

Laitetta ei saa asentaa alustan päälle.

Liesi on suunniteltu sopimaan kalusteiden väliin, jos tilaa on 600 mm. Kummallakin sivulla tarvitaan tilaa vain sen verran, että kodinkone on mahdollista vetää ulos huoltoa varten. Sitä voidaan käyttää siten, että kalusteita on vain toisella puolella, kummallakin puolella ja kulmaan asennettuna. Sitä voidaan myös käyttää vapaasti seisovana.

Vierekkäiset sivuseinät, jotka tulevat liesitason yli, eivät saa olla 150 mm:iä lähempänä liettä ja niiden tulisi olla suojattuja kuumuutta kestävällä materiaalilla. Mikä tahansa yläpuolinen pinta tai liesituuletin ei saa olla lähempänä kuin 650 mm.

- Liesi voidaan sijoittaa keittiöön, ruokailuhuoneeseen, makuu- tai olohuoneeseen, mutta ei kylpy- tai suihkuhuoneeseen.
- Liesituulettimet tulee asentaa liesituulettimen opaskirjan mukaisesti.
- Lieden takaosan kanssa kontaktiin tulevan seinän tulee olla liekinkestävää materiaalia.
- Liesi on varustettu turvaketjulla, joka tulee kiinnittää koukulla laitteen takana olevaan seinään.

Sähköliitäntä

Uunit, joissa on kolminapainen virtakaapeli on suunniteltu toimimaan vaihtovirralla uunin kojetaulun alaosaan olevassa arvokilvessä ilmoitetulla taajuudella ja jännitteellä. Kaapelin maadoitusjohdin on keltavihreä johdin.

Perusvirtakytkenä

220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 3N



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 2N



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

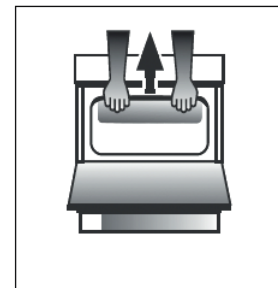
*vaihtoehtoiset virtakytkenä

Virtakaapelin liittäminen sähköverkkoon

⚠ VAROITUS: Toimenpiteen saa tehdä vain ammattitaitoinen asentaja

Ennen liedien siirtämiseen ryhtymistä on varmistettava, että se on kylmä. Sammuta sitten liesi ohjausyksiköstä. Liettä on helpointa siirtää nostamalla edestä seuraavalla tavalla:

Lieden siirtäminen



Kuva A

Avaa grillin luukkua tarpeeksi, jotta pystyt tarttumaan mukavasti uunin ylätasoa etureunan alapuoleen grillielementteihin koskematta. (KUVA A)

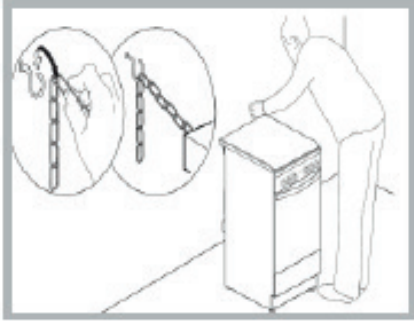
Liesi on painava; noudata varovaisuutta siirtäessäsi sitä. Varmista, että et vahingoita lattian pintaa.

Seuraavat ohjeet on annettava pätevän ammattilaisen luettaviksi, jotta voitaisiin olla varmoja siitä, että kodinkone asennetaan, säädetään ja huolletaan voimassa olevien määräysten mukaisesti.

VAROITUKSET: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.

Liesi on kytkettävä verkkoon sulakkeella suojatulla kaksinapaisella liesille tarkoitetulla kytkimellä, jonka kapasiteetti vastaa arvokilvessä ilmoitettua. Kaiken sähköjohdotuksen sähkötaulusta lieteen, kaksinapaisen kytkimen kautta, on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja ominaisuuksiltaan arvokilven mukaisia. Virtakaapeli on sijoitettava siten, että siihen ei missään kohdassa kohdistu lämpötilaa, joka on 50 °C huonelämpötilaa korkeampi. Kaapelin on kuljettava kaukana takaosan aukoista.

Turvaketju



Jotta laite ei pääsisi kaatumaan vahingossa nurin (esimerkiksi jos lapsi kiipeää uuninluukun päälle), on turvaketjun asentaminen **PAKOLLISTA!**

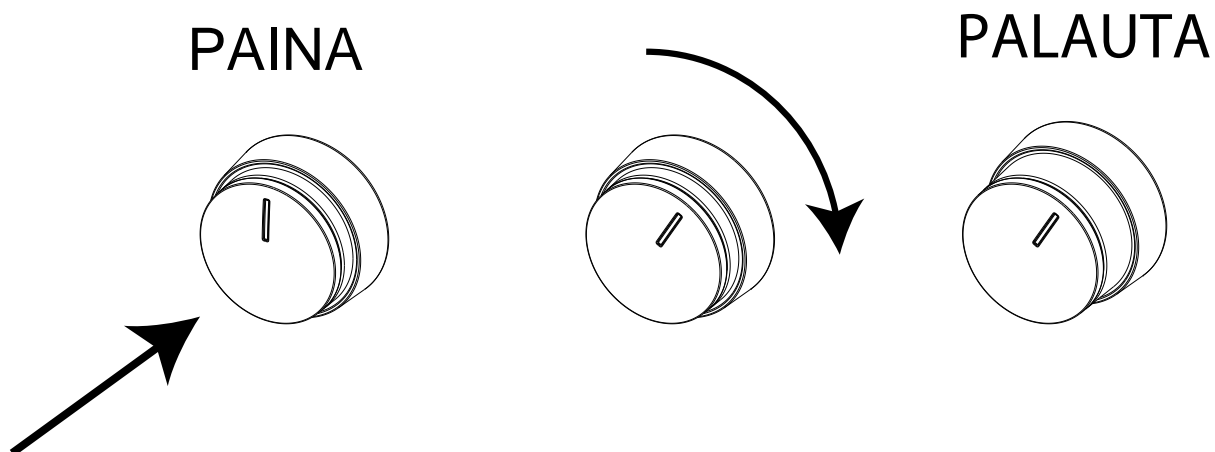
Liesi on varustettu turvaketjulla, joka on kiinnitettävä ruuvilla (ei toimiteta liedon mukana) laitteen takana olevaan seinään, samalle korkeudelle kuin ketju on kiinnitetty laitteeseen.

Valitse ruuvi ja sen tulppa laitteen takana olevan seinän materiaalin mukaisesti. Jos ruuvien pää halkaisija on alle 9 mm, on käytettävä aluslaattaa. Betoniseinään tarvitaan vähintään 8 mm:n halkaisija ja 60 mm:n pituus.

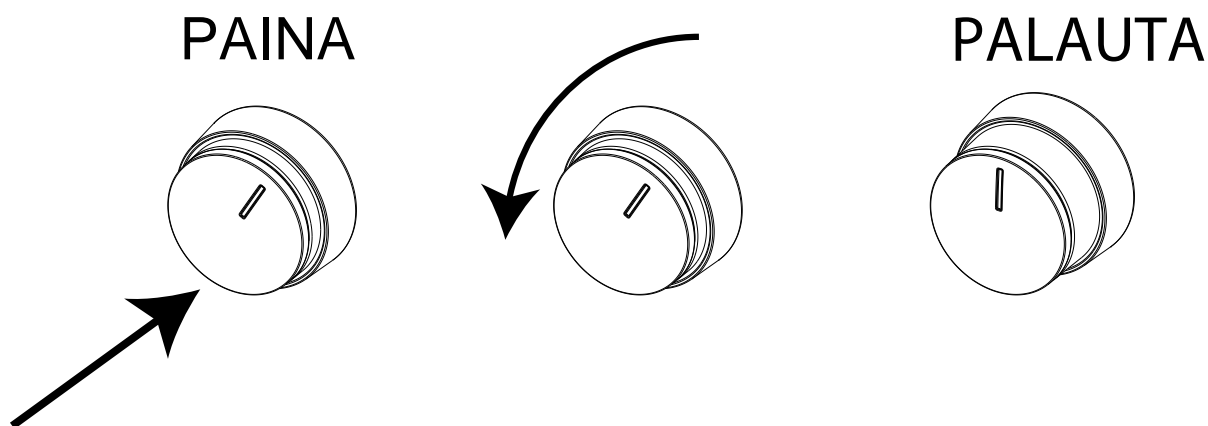
Varmista, että ketju on kiinnitetty liedon takaseinään sekä liedon takana olevaan seinään kuvan mukaisesti niin, että asennuksen jälkeen se on kireällä ja maan kanssa samansuuntainen.

LAPSILUKKO NUPPISSA

Käynnistä liesi painamalla termostaatin nuppia ja kääntämällä se ensimmäiseen asentoon LÄMPÖTILA 80°C.

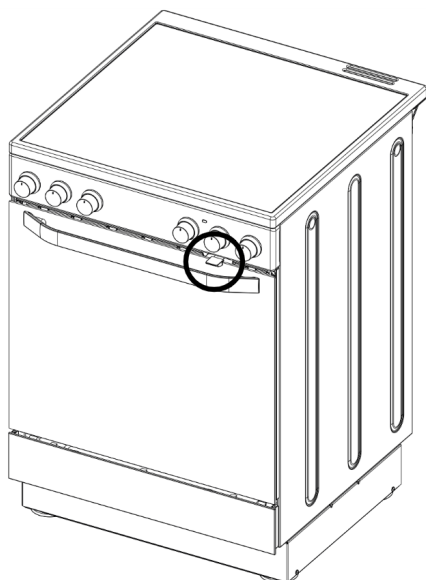


Sammuta liesi painamalla termostaatin nuppia ja kääntämällä se nolla-asentoon.

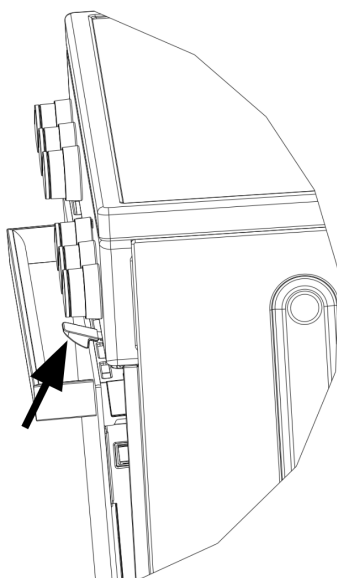


OVIEEN LUKKOLAITE

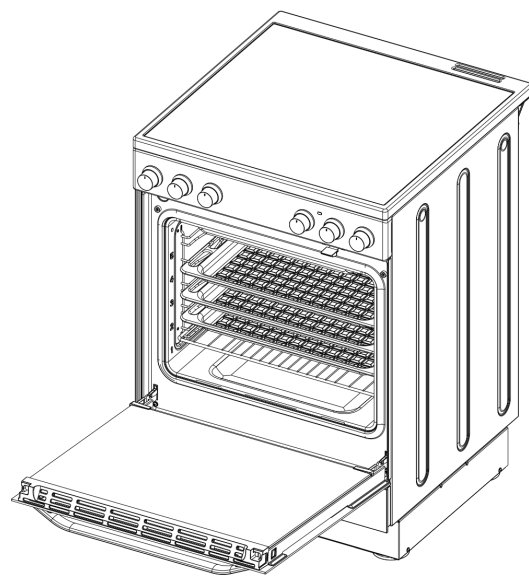
Luukun lukituslaite sijaitsee oikealla puolella ohjauspaneelin ja uunin luukun välissä (katso kuva 1). Avaa ovi työntämällä kuvan 2 mukaista muovilaitetta ylöspäin.



Kuva. 1



Kuva. 2



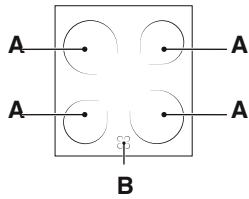
Kuva. 3

LASIKERAAMISEN KEITTOTASON KÄYTTÖ

Tiivisteissä käytetty liima jättää lasiin rasvajään- teitä. Ne on poistettava erityisellä, naarmutta- mattomalla puhdistustuotteella ennen laitteen käyttämistä. Muutamien ensimmäisten käyt- tötuntien aikana saattaa tuntua kumin hajua, mutta se haihtuu pian.

KEITTOALUEET

Liesi on varustettu sähköisillä säteilevillä läm- mitysvastuksilla. Käytettäessä liedien seuraavat osat tulevat punaisiksi.



A. Keittoalue.
B. Jälkilämmön merkkivalo: ilmoittaa, että vastaavan keittoalueen lämpötila on yli 60 °C; vaikka lämmitysvastus onkin sammutettu, alue on silti kuu- ma.

Valaistuvilla lämmitysvastuksilla varustetut keittoalueet

Alueet säteilevät lämpöä sisältämistään hilite-lampuista. Niiden ominaisuudet muistuttavat kaasuliesien ominaisuuksia: niitä on helppo valvoa ja ne saavuttavat asetetun lämpötilan nopeasti; niiden antama teho on näkyvää.

KEITTOALUEIDEN KÄYNNISTÄMINEN JA SAMMUTTAMI- NEN

Keittoalue käynnistetään kiertämällä kyseistä nuppia myö- täpäivään, asentoon 0–6, tai 0–12 (Dual Highlight ja Oval Highlight).

Se sammutetaan kiertämällä nuppia vastapäivään "0"-asen- toon asti.

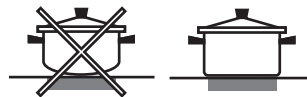
Ainoastaan ympyröidyt keittoalueet kuumenevat. Alueet kuumenevat ja jäähtyvät nopeammin, jolloin vaativimpia ruokalajeja on helpompi valvoa. Kukin kuumennusalue on varustettu lämpötilan rajoittimella, eli turvakatkaisimella, joka estää keraamisen lasin ylikuumenemisen. Jos kuumennusalue on päällä ilman astiaa täydellä teholla usean minuutin ajan, lämpötilan rajoitin sammuttaa ja käynnistää lämpövastukset automaattisesti, jotta keraaminen lasi ei pääse vahingoittu- maan.

Keittoalueiden arvot			
Edessä vasemmalla	Edessä oikealla	Takana vasemmalla	Takana oikealla (Highlight)
Keraaminen 1800 W 180 mm halkaisija (asennot 0–6)	Keraaminen 1200 W 140 mm halkaisija (asennot 0–6)	Keraaminen 1200 W 140 mm halkaisija (asennot 0–6)	Keraaminen 2300 W 210 mm halkaisija (asennot 0-12)

As.	Säteilevä keraaminen lämpölevy Normaali tai pikalämpölevy	Keraaminen halogeenilämpölevy Automaattinen lämpölevy
0	Pois päältä	Pois päältä
1	Kalan valmistamiseen	Voin ja suklaan sulattami- seen
2	Perunoiden (höyry), keittojen, kikher- neiden, papujen keittämiseen	Nesteiden lämmittämiseen
3	Suurien ruoka-, vihannes-, keittomää- rien keittämiseen	
4	Paahtamiseen (keski)	Kastikkeille (myös kerma- kastikkeille)
5	Paahtamiseen (kypsä)	
6	Ruskistamiseen ja pikapaistamiseen	Keittämiseen kiehumispis- teessä
7		
8		Paisteille
9		
10		Pataruaille
11		
12		Rasvassa paistamiseen

KÄYTÄNNÖN NEUVOJA LIEDEN KÄYTTÄMISTÄ VARTEN

- Käytä paksu- ja tasapohjaisia kattiloita, jotka asettuvat täy- dellisesti keittolevylle.



- Käytä aina kattiloita, joiden halkaisija peittää sähkölevyn kokonaan, jotta kaikki lämpö saadaan hyödynnettyä.



- Varmista aina, että kattilan pohja on täysin puhdas ja kuiva. Näin taataan, että kattila asettuu täydellisesti keittolevylle ja että sekä kattilat että liesi kestävät pidempään.
- Vältä käyttämästä samoja keittoastioita, joita on käytetty kaasupolttimilla: Lämmön keskittyminen kaasupolttimilla saattaa vaurioittaa kattilan pohjaa, eikä kattila siten asetu kunnolla pinnalle.
- Älä koskaan jätä keittolevyä päälle ilman kattilaa, sillä keitto- levy saattaa vaurioitua.

UUNIN KÄYTTÄMINEN ENSIMMÄISEN KERRAN – PÄIVITTÄINEN 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.

Uunin käyttö

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. KYPSENNYSTAULUKKO).

Kypsennyksen aikana on aina mahdollista:

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

! Älä koskaan aseta esineitä suoraan uunin pohjalle.

Se aiheuttaa emalipinnan vahingoittumisen.

! 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.


Höyry +

-toiminnoilla saadaan erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoihin lisätyn höyryn ansiosta. Kaada uunin pohjalle juomakelpoista vettä (uunin tulee olla kylmä) ja valitse reseptiisi sopiva toiminto. Kullekin ruokaryhmälle optimaaliset vesimäärät on ilmoitettu kyseisen kypsennystaulukon luettelossa.

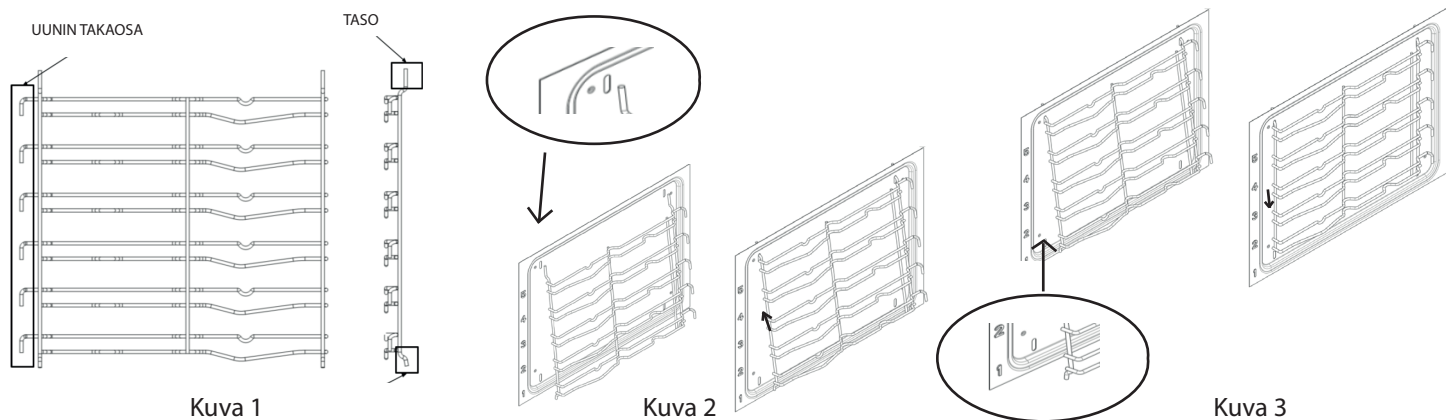
Älä esikuumenna uunia ennen ruokien laittamista sisään.

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle.

	VALO/NOPEA ESILÄMMITYS Syttyää uunin valon. Esilämmittää uunin nopeasti.
	PERINTEINEN Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.
	PERINTEINEN LEIVONTA Korkeintaan kahdella tasolla kypsentyminen samanaikaisesti. Vinkkinä kerrotaan, että leivinpeltien paikkoja on hyvä vaihtaa kypsennyksen puolivälissä. Tämä toiminto mahdollistaa eri ruokien (kuten kalan ja vihannesten) kypsennyksen eri tasoilla samanaikaisesti.
	GRILL (GRILLI) Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.
	TURBOGRILLI Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.
	ALALÄMPÖ Tätä toimintoa voidaan käyttää täytettyjen piirakoiden loppukypsennykseen tai keittojen saostamiseen. Käytä tätä toimintoa kypsennyksen viimeisinä 10–15 minuuttina.
	SULATUS Ruoan sulattamisen nopeuttamiseen.
	ALALÄMPÖ + PUHALLIN Runsaasti nestettä sisältävien ruokien loppupaisto ja pohjan paistaminen rapeaksi ja ruskeaksi. Hyödyllinen myös kastikkeiden saostamiseen. Laita ruoka 2. tasolle. Uunia ei tarvitse esilämmittää.
	HÖYRYTYS -toiminnoilla saadaan erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoihin lisätyn höyryn ansiosta. Kaada uunin pohjalle juomakelpoista vettä (uunin tulee olla kylmä) ja valitse reseptiisi sopiva toiminto. Kullekin ruokaryhmälle optimaaliset vesimäärät on ilmoitettu kyseisen kypsennystaulukon luettelossa. Älä esikuumenna uunia ennen ruokien laittamista sisään.
	FORCED AIR (KIERTOILMA) Eri ruokalajien kypsennykseen useammilla tasoilla (korkeintaan kolme) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

KANNATINTANKOJEN ASENTAMINEN



Uudessa uunissasi on kaksi kromista kannatintason tukea, jotka on pakattu uuniin yhdessä kannatintasojen kanssa.

Huomaa, että ylätangot ovat alatankoja pitemmät ja että koukut ovat uunin takaosassa. Ks. kuva 1.

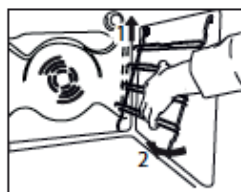
Kannatintason tuen yläosa kiinnittyy uunin sivuseinän aukkoihin kuten kuvassa 2.

Kun yläosa on kiinnittynyt, työnnä alatangot uunin sivuseinien ala-aukkoihin. Anna nyt kannatintason tukien laskea hieman ja kiinnittyä. Ks. kuva 3.

LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN (MALLIKOHTAINEN VARUSTE)

Osittain ja kokonaan liukuvat kiskot helpottavat ritilöiden ja peltien käsittelyä.

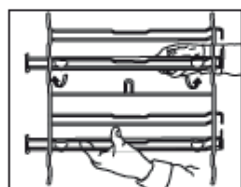
1. Irrota sivukannattimet (kuva 1).
2. Irrota liukukiskojen muovisuojaus (kuva 2).
3. Aseta kiskojen yläosa kannatustelineen varaan. Varmista, että teleskooppiset liukuosat pääsevät kulkemaan vapaasti uunin etuosaa kohden. Paina sitten liukukiskojen alaosa tukevasti kannatustelinettä vasten, kunnes ne napsahtavat paikalleen (kuva 3).
4. Aseta kannatustelineet takaisin uunin sivuille (kuva 4).
5. Aseta varusteet liukukiskojen varaan (kuva 5, 6).



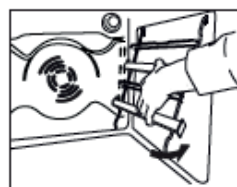
Kuva 1



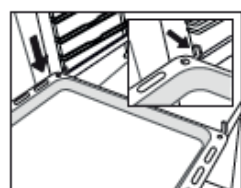
Kuva 2



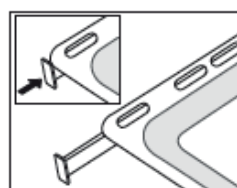
Kuva 3



Kuva 4



Kuva 5



Kuva 6

VARUSTEET

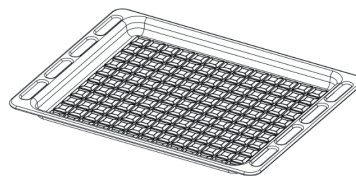
RITILÄ



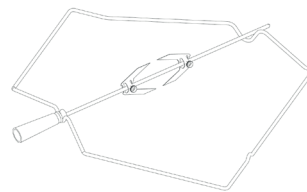
UUNIPANNU



LEIVINPELTI



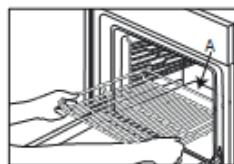
VARRASSETTI



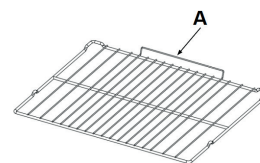
Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIOJTTAMINEN UUNIIN

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, korotettu reuna "A" ylöspäin (kuva 1A, kuva 1B).



Kuva 1A



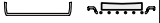
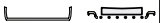
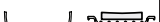
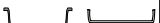


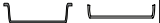
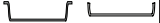
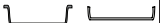
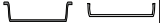
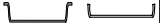
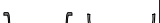
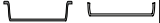
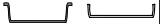


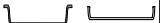


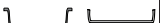
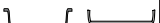
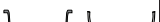
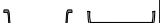



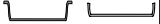
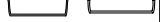



Kuva 1B





























2. Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin samalla tavalla kuin ritilä (kuva 2).




































Kuva 2

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esilämmitys (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä tarvikkeista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

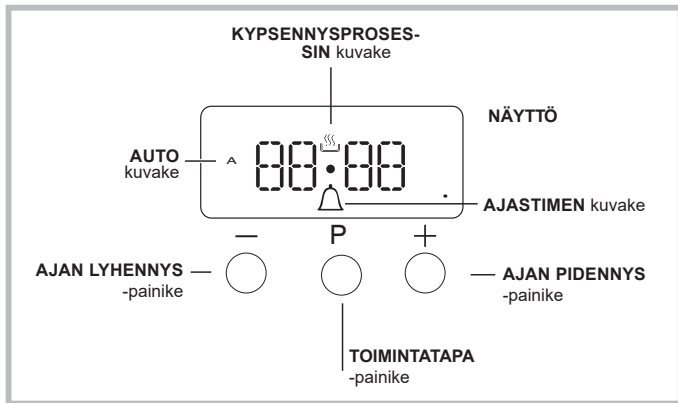
RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS.	LÄMPÖTILA. (°C)	KESTO (Min)	TASO (L-numero) JA TARVIKKEET
Nostatetut kakut / sokerikakut	PERINTEINEN	KYLLÄ	170	30 - 50	L-2 
Nostatetut kakut / sokerikakut	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	150 - 160	40 - 60	L-3 
Nostatetut kakut / sokerikakut	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	160	40 - 70	L-5 L-2 
Täytekakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)	PERINTEINEN	KYLLÄ	160-180	40-60	L-2 
Täytekakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	150 - 170	40-70	L-4 L-2 
Pikkuleivät/murokeksit	PERINTEINEN	KYLLÄ	140	30 - 60	L-3 
Pikkuleivät/murokeksit	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	140	30 - 60	L-5 L-3 
Pikkuleivät/murokeksit	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pikkuleivät/murokeksit	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Pienet kakut/muffinit	PERINTEINEN	KYLLÄ	160 - 180	20 - 50	L-4 
Pienet kakut/muffinit	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Pienet kakut/muffinit	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Tuulihatut	PERINTEINEN	KYLLÄ	170 - 200	20 - 50	L-3 
Tuulihatut	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	170 - 180	20 - 50	L-4 
Tuulihatut	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	170 - 180	20 - 50	L-2 
Tuulihatut	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Marengit	PERINTEINEN	KYLLÄ	80 - 100	120 - 200	L-3 
Marengit	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Marengit	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pizza / leipä / focaccia	PERINTEINEN	KYLLÄ	190 - 250	15 - 50	L-2 
Pizza / leipä / focaccia	CONVECTION BAKE (KONVEKTIOUUNI)	KYLLÄ	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pizza / leipä / focaccia	CONVECTION BAKE (KONVEKTIOUUNI)	KYLLÄ	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pizza / leipä / focaccia	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pizza / leipä / focaccia	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiiirakka)	CONVECTION BAKE (KONVEKTIOUUNI)	KYLLÄ	170-180	30 - 60	L-3 
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiiirakka)	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinalievonnaiset	PERINTEINEN	KYLLÄ	170 - 190	15 - 40	L-3 
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinalievonnaiset	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	180 - 210	15 - 40	L-4 
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinalievonnaiset	FORCED AIR (KIERTOILMA)	KYLLÄ	180 - 210	15 - 40	L-2 
Lasagne / hedelmätortut / uunipasta / cannelloni	PERINTEINEN	KYLLÄ	180 - 200	30 - 65	L-3 
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg	TURBOGRILLI	-	190 - maksimilämpötila	40 - 90	L-3 

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS.	LÄMPÖTILA. (°C)	KESTO (Min)	TASO (L-numero) JA TARVIKKEET
Broileri / jänis / anka 1 kg	TURBOGRILLI	-	230 – maksimilämpötila	50 - 100	L-3  
Kalkkuna / hanhi 3 kg	TURBOGRILLI	-	160 – maksimilämpötila	130 - 170	L-3  
Kalafileet-/pihvit	GRILL (GRILLI)	-	230 – maksimilämpötila	10 – 30	L-4  
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	TURBOGRILLI	-	230 – maksimilämpötila	30 - 60	L-3  
Kasvisgratiini	GRILL (GRILLI)	-	230 – maksimilämpötila	10 – 30	L-4  
Paahtoleipä	GRILL (GRILLI)	5'	MAKS.	1 - 2	L-5  
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit	GRILL (GRILLI)	-	230 – maksimilämpötila	15 – 30	L-5  
Uunissa paistettut perunat	TURBOGRILLI	-	230 – maksimilämpötila	30 - 60	L-3  
Lampaan reisi / potka	TURBOGRILLI	-	200 – maksimilämpötila	50 - 100	L-3  
Kokonainen ateria (3 ruokalajia): Hedelmäpiirakka Lasagne Paisti	FORCED AIR (KIERTOILMA)	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Kokonainen ateria (4 ruokalajia): Hedelmäpiirakka Lasagne Paloiteltu liha Paistettut vihannekset	FORCED AIR (KIERTOILMA)	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
					L-3  

RESEPTI	TOIMINTO	VESI (g)	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO (L-numero) JA TARVIKKEET
Nostatettut kakut / sokerikakut	Steam (Höyrytys)	100	170-180	30-60	L-2  
Pienet kakut/muffinit	Steam (Höyrytys)	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Steam (Höyrytys)	150	200-220	20-40	L-3  
Sämpylät	Steam (Höyrytys)	100	210	25-40	L-3  
Leipä, limppu	Steam (Höyrytys)	150	170-180	70-100	L-3  
Paahtopaisti	Steam (Höyrytys)	200	200	35-60	L-3  
Paahtopaisti 2 kg	Steam (Höyrytys)	250	200	40-70	L-3  
Lampaankoipi	Steam (Höyrytys)	200	180-200	65–75	L-3  
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg	Steam (Höyrytys)	200	200	60-90	L-3  
Broileri / jänis / anka 1 kg	Steam (Höyrytys)	200	200-220	50-70	L-3  
Kalafileet-/pihvit	Steam (Höyrytys)	150	180	15-35	L-3  
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	Steam (Höyrytys)	150	180-200	25-40	L-3  
Uunissa paistettut perunat	Steam (Höyrytys)	200	200-220	50-70	L-3  
Broileri 1-1,3 kg	Steam (Höyrytys)	250	200	50-80	L-3  

VARUSTEET					
	Ritilä	Leivonta- tai kakkuvuoka ritilän päällä	Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

KELLON / AJASTIMEN TOIMINTA



Kellon asetukset

Kellon asetukset voidaan tehdä uunin ollessa sammutettuna tai sen käydessä, kunhan kypsennysjaksolle ei ole ohjelmoitu päättymisaikaa aiemmin.

Kun laite on kytketty sähkövirtaan tai sähkökatkon jälkeen NÄYTÖLLÄ alkaa vilkkua 00:00.

1. Paina samanaikaisesti painikkeita "+" ja "-". Tuntien ja minuuttien välissä oleva kaksoispiste vilkkuu.
2. Säädä aika "+" ja "-" painikkeilla; jos painat ja pidät painettuna jompaakumpaa painiketta, näyttö selaa arvoja nopeammin, jolloin halutun arvon asettaminen onnistuu helpommin ja nopeammin.

Äänimerkin taajuuden muuttaminen

Äänimerkin taajuutta voidaan vaihtaa koskettamalla painiketta "-" toistamiseen.

Minuuttiajastimen asettaminen

Tämä toiminto ei keskeytä kypsennystä eikä vaikuta mitenkään uuniin; sitä käytetään yksinkertaisesti äänimerkin käynnistämiseen kun asetettu aika on kulunut umpeen.

1. Paina -painiketta toistamiseen, kunnes -kuvake ja kolme merkkiä näytöllä alkavat vilkkua.
2. Aseta haluttu aika "+" ja "-" painikkeilla; jos painat ja pidät painettuna jompaakumpaa painiketta, näyttö selaa arvoja nopeammin, jolloin arvon asettaminen onnistuu helpommin ja nopeammin.
3. Odota 5 sekuntia. Jos painat painiketta vielä kerran, näytöltä näkyy asetetun ajan käänteinen laskenta. Kun tämä aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.

Kypsennyksen ohjelmointi

Jotta ohjelmointi voidaan suorittaa, on ensin valittava kypsennystapa.

Kypsennyksen keston ohjelmoiminen

1. Paina -painiketta toistamiseen, kunnes kuvake A ja teksti DUR näytöllä alkavat vilkkua.
2. Aseta haluttu kesto aika "+" ja "-" painikkeita painamalla; jos painat ja pidät painettuna jompaakumpaa painiketta, näyttö selaa arvoja nopeammin, jolloin arvon asettaminen onnistuu helpommin ja nopeammin.
3. Odota 5 sekuntia sen jälkeen kun kuvake A näkyy näytöllä.
4. Kun asetettu aika on kulunut loppuun ja uuni lopettaa kypsennyksen, kuuluu äänimerkki. Pysäytä äänimerkki painamalla mitä tahansa painiketta.
 - Esimerkiksi: kello on 9:00 aamulla ja ohjelmoidaan 1 tunti ja 15 minuuttia. Ohjelma sammuu automaattisesti klo 10:15.

Loppumisajan asettaminen kypsennystavalle

1. Aseta yllä ilmoitettu kesto aika vaiheiden 1–3 mukaisesti.
 2. Paina seuraavaksi -painiketta, kunnes näytöllä alkaa vilkkua teksti END.
 3. Säädä kypsennyksen päättymisaika "+" ja "-" painikkeilla; jos painat ja pidät painettuna jompaakumpaa painiketta, näyttö selaa arvoja nopeammin, jolloin halutun arvon asettaminen onnistuu helpommin ja nopeammin.
 4. Odota 5 sekuntia tai paina -painiketta uudelleen. Kun kypsennysprosessi alkaa, symboli näkyy näytöllä.
 5. Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni lopettaa kypsennyksen ja kuuluu äänimerkki. Pysäytä se painamalla mitä tahansa painiketta.
- Ohjelmointi on suoritettu, kun kuvake A on valaistu.
- Esimerkiksi: Kello on 9:00 aamulla, ja kestoajaksi ohjelmoidaan 1 tunti. Päättymisajaksi on asetettu 12:30. Ohjelma käynnistyy automaattisesti klo 11:30.

Ohjelman peruuttaminen

Ohjelma peruutetaan seuraavalla tavalla:

- paina -painiketta kunnes kuvake, joka vastaa asetusta, jonka haluat peruuttaa sekä näytön numerot alkavat vilkkua. Paina painiketta "-" kunnes näytölle tulevat numerot 00:00.
- Paina painikkeita "+" ja "-" ja pidä niitä painettuina; tämä peruuttaa kaikki aiemmin valitut asetukset, mukaan lukien ajastimen asetukset.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

SAMMUTA PÄÄKATKAISIN JA VARMISTA, ETTÄ LIESI ON KYLMÄ ENNEN KUIN RYHDYT PUHDISTAMAAN SITÄ. VARMISTA ENNEN UUELLEEN KÄYNNISTÄMISTÄ, ETTÄ KAIKKI SÄÄTIMET OVAT OFF-ASENNOSSA.

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä kaikkien toimenpiteiden aikana.

Suorita tarvittavat toimenpiteet uunin ollessa kylmä.

Irrota laitteen sähkökytkentä.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Kytke laite irti sähköverkosta.

KERAAMISEN LIESITASON PUHDISTAMINEN

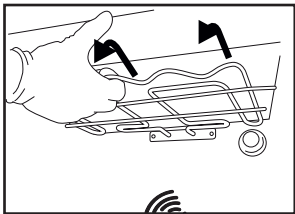
- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Jos pintaa ei pidetä riittävän puhtaana, ohjauspaneelin painikkeiden herkkyys saattaa laskea.
- Käytä kaavinta ainoastaan jos lika on juuttunut lieteen. Noudata kaapimen valmistajan ohjeita, jotta lasi ei naarmuuntuisi.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteriskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden ääntä.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

ULKOPINNAT

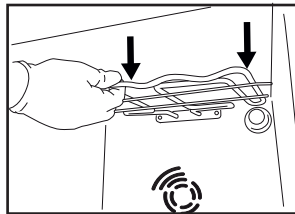
- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinnat ovat erittäin likaisia, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa ne kuivalla liinalla.
 - Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos mitään tällaista ainetta pääsee huomaamatta kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.
- Älä käytä alkoholipohjaisia tuotteita, kuten esimerkiksi denaturoitua spriitä.

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN

1. Irrota varusteiden sivukannattimet.
2. Vedä lämmitysvastusta hieman ulospäin (Kuva. 1) ja laske sitä alaspäin (Kuva. 2).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivuissa.



Kuva 1



Kuva 2

SISÄPINNAT

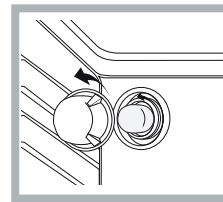
- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin. Poista kaikki ruuantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhdistusaineella.

VARUSTEET

Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintaila, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.



1. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huom: Käytä lampua 40W/230V tyyppi G9

Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lampuja on saatavana asiakaspalvelusta.

- Älä käsittele lampuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojuus on asetettu takaisin paikalleen.

KATALYTTINEN PUHDISTUS

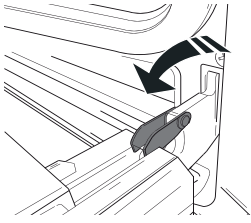
Nämä paneelit on päällystetty erityisellä emalilla, joka pystyy imemään itseensä kypsävistä ruoasta tulevan rasvan. Tämä emali on erittäin vahvaa, joten eri välineet (telineet, uunipannut, jne.) pystyvät liukumaan pinnoilla niitä vahingoittamatta. Pinnoille saattaa tulla valkoisia raitoja; niistä ei tarvitse huolehtia.

On kuitenkin vältettävä seuraavia:

- emalin raaputtamista terävillä esineillä (esim. veitsellä);
- pesuaineiden tai hankaavien materiaalien käyttämistä

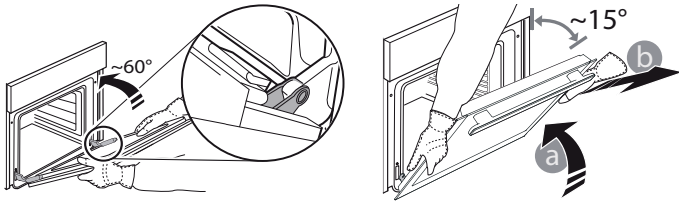
LUUKUN LASIN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

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.

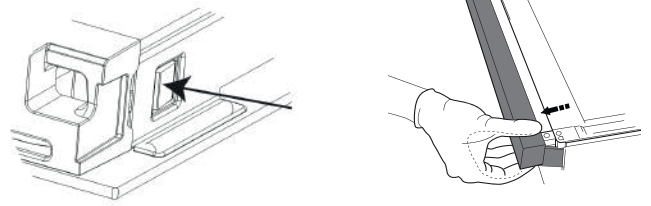
3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat 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.

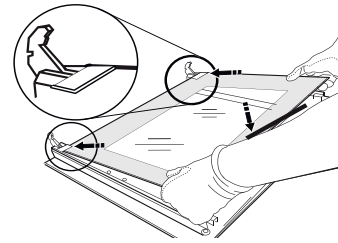
CLICK & CLEAN - LASIN PUHDISTAMINEN

1. Kun olet irrottanut luukun ja asettanut sen pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kumpaakin pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



2. Nosta sisälasia pitäen siitä tukevasti kiinni molemmin käsin, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen sen puhdistamista.

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.

VIANETSINTÄ

Vianmäärittäminen

Mahdolliset syyt

Korjauskeinot

Uuni ei toimi.

Virtakatko.
Kytkeytynyt irti verkkovirrasta

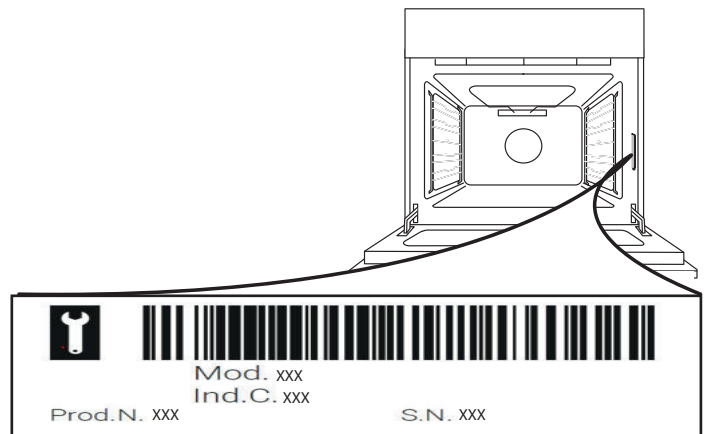
Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkösyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.

HUOLTOPALVELU

Soita palvelun saamiseksi tuotteen mukana toimitetussa takuuvihkosessa ilmoitettuun numeroon tai seuraa sivustollamme annettuja ohjeita.

Ole valmis antamaan seuraavat tiedot:

- lyhyt kuvaus ongelmasta
- tuotteen tyyppi ja tarkka malli
- Tehdaskoodi sekä sarjanumero (nämä numerot sijaitsevat arvokilvessä (Ind. C. ja S.N. tekstien jälkeen), joka on kiinnitetty tuotteeseen ja joka näkyy uunin karmissa luukun ollessa auki)
- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumero, johon voidaan ottaa yhteyttä.



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

Katso takuuta koskevat lisätiedot mukana toimitetusta takuuvihkosta.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VIKTIGT ATT LÄSA OCH RESPEKTERA

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

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

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

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

⚠ **VARNING:** Risk för brand : Förvara inte föremål på värmezonen.

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

⚠ **VARNING:** Det kan vara farligt att lämna spishällen oövervakad 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 lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten 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 utföras av barn utan tillsyn.

⚠ **VARNING:** Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Barn under 8 års ålder 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

⚠ **VIKTIGT:** 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, fritidshus, eller 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 yrkesmässig användning. 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 apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När produkten 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 apparaten endast när installationen har slutförts. Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

⚠ Montera inte apparaten bakom en dekorlucka - risk för brand.



Om spisen placeras på en sockel måste den vara jämn och sättas fast på väggen med hjälp av den medföljande kedjan för att förhindra att apparaten glider ur sockeln.



VARNING! För att förhindra att apparaten tippas måste den medföljande kedjan monteras. Se monteringsanvisningarna.

ELVARNINGAR

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

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpoleg strömbrytare som installeras före eluttaget i enlighet med kabeldragningsreglerna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.

⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln 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 identisk av tillverkaren, tillverkarens serviceagent 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.




BORTSKAFFANDE 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 avfallshandling.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshandling. För ytterligare information om behandling, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater kan du kontakta din lokala myndighet, insamlingstjänsten för hushållsavfall eller den butik där du köpte apparaten. Den här apparaten är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), och med förordningen om avfall av elektrisk och elektronisk utrustning 2013 (i dess ändrade lydelse). Genom att se till att den här produkten tas om hand på rätt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser för 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.

TIPS FÖR ENERGIBESPARING

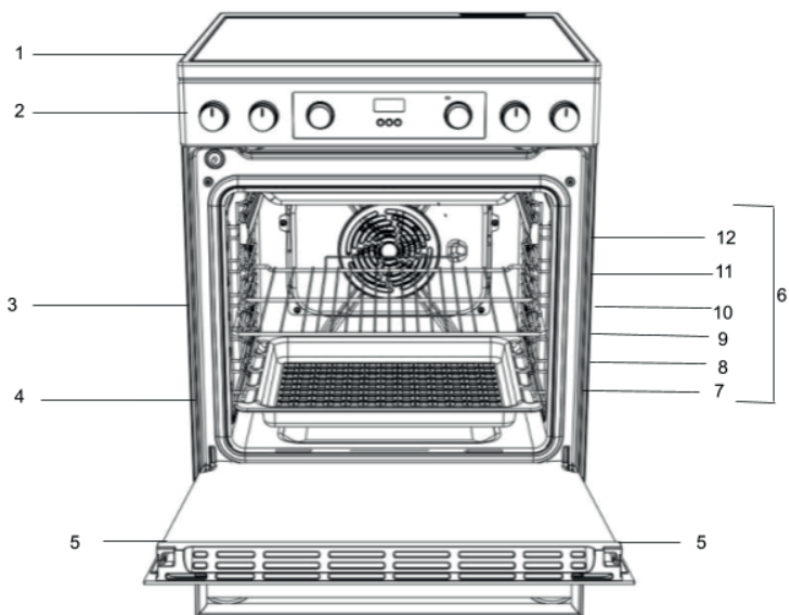
Värm bara upp ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept. Använd mörka eller svartlackerade ugnsgodis eftersom de absorberar värme mycket bättre.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna produkt uppfyller: Krav på ekodesign enligt EU-förordning 66/2014. Energimärkning enligt förordning 65/2014. Ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (rättelse) (EU Exit) förordningar 2019, i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1.

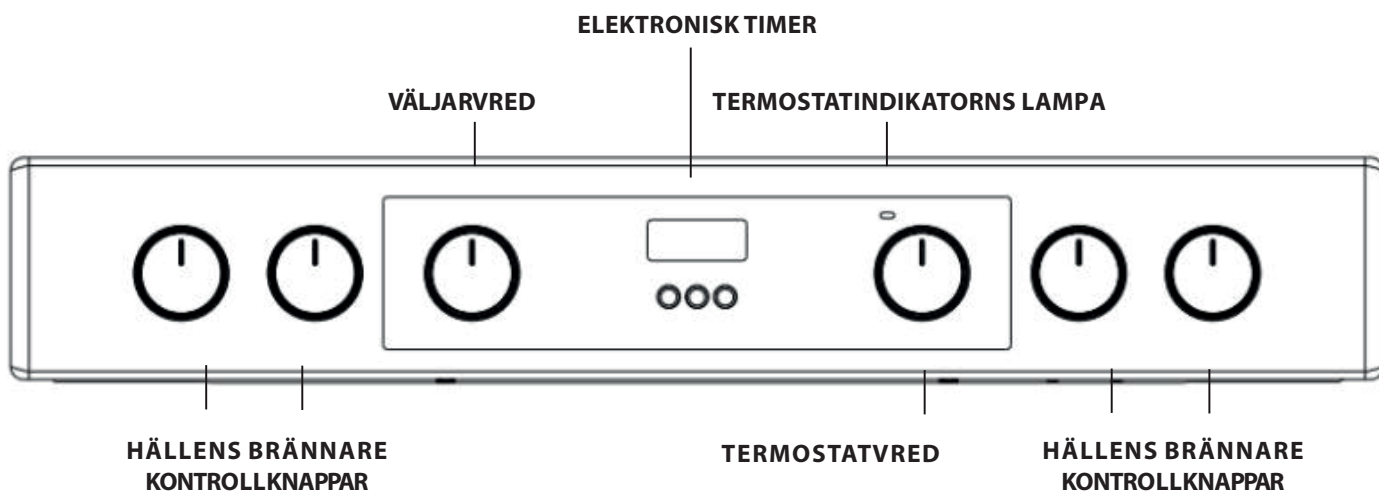
Denna apparat uppfyller kraven för ekodesign enligt Europeiska förordningen 66/2014 och föreskrifterna för ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (rättelse) (EU Exit) 2019, i enlighet med den Europeiska standarden EN 60350-2.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Glaskeramikhäll
2. Kontrollpanel
3. Galler
4. Plåt
5. Lucka
6. Glidskenor för utdragbara falsar
7. position 1
8. position 2
9. position 3
10. position 4
11. position 5
12. position 6

KONTROLLPANEL



SV INSTALLATION

Innan du använder din nya apparat ska du läsa igenom den här bruksanvisningen noggrant. Den innehåller viktig information om en säker installation och användning av apparaten.

Förvara den här bruksanvisningen för framtida referens. Se till att bruksanvisningen medföljer apparaten om den säljs, skänks bort eller flyttas.

Apparaten ska installeras av en kvalificerad fackman i enlighet med anvisningarna.

Eventuella nödvändiga justeringar eller underhåll måste utföras efter det att apparaten har kopplats bort från elnätet.

Montering och nivajustering

Apparaten kan monteras intill skåp vars höjd inte överstiger höjden på spishällen.

Denna spis ska monteras direkt på golvet. Montera inte denna spis på något slags konstgjort underlag.

Se till att väggen som kommer i kontakt med apparatens baksida är gjord av ett icke brännbart och värmebeständigt material (T 90°C).

Viktigt: Montera inte apparaten intill dörrar eller andra ingångar för att minimera risken för att personer som använder dörren kommer i kontakt med kastruller på hällen.

Apparaten får inte monteras bakom en dekorlucka för att undvika överhettning

Denna apparat får inte monteras på en förhöjning.

Spisen är utformad för att passa mellan köksskåp med 600 mm mellanrum. Utrymmet på vardera sida behöver bara vara tillräckligt stort för att kunna dra ut spisen för service. Den kan användas med skåp på ena eller båda sidorna eller i ett hörn. Den kan även vara fristående.

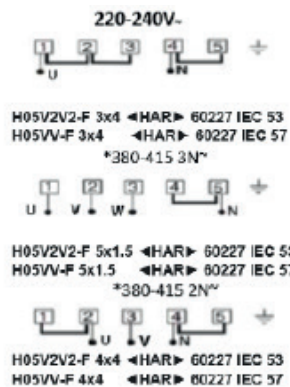
Angränsande sidoväggar som sticker ut över spishällens nivå får inte vara närmare spisen än 150 mm och ska skyddas av värmebeständigt material. Eventuell överhängande yta eller spisfläkt får inte vara närmare än 650 mm.

- Spisen får placeras i ett kök, en matsal eller ett vardagsrum, men inte i ett badrum eller duschrum.
- Spisfläktar ska installeras i enlighet med kraven i fläktarnas bruksanvisning.
- Väggen som är i kontakt med spisens baksida måste vara av brandsäkert material.
- Spisen är utrustad med en säkerhetskedja som ska fästas på en krok som fästs på väggen bakom apparaten.

Elektrisk anslutning

Ugnar med en trepolig strömförsörjningskabel är konstruerade för att fungera med växelström vid den matningsfrekvens och spänning som anges på märkskylten (längst ned på ugnens kontrollpanel). Kabelns jordledare är den gulgröna ledaren.

Grundläggande strömanslutning



*alternativa strömförsörjningsalternativ

Ansluta strömförsörjningskabeln till elnätet

⚠ VARNING : Denna installation måste utföras av en behörig fackman

Innan du flyttar spisen ska du kontrollera att den är sval och stänga av spisens kontrollpanel. Det är lättast att flytta spisen genom att lyfta framsidan på följande sätt:

Flytta spisen

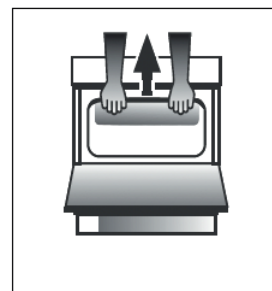


Fig. A

Öppna ugnsluckan tillräckligt mycket för att du ska kunna ta ett bekvämt grepp om ugnstakets nedre framkant och undvika eventuella grillelement. (FIG.A)

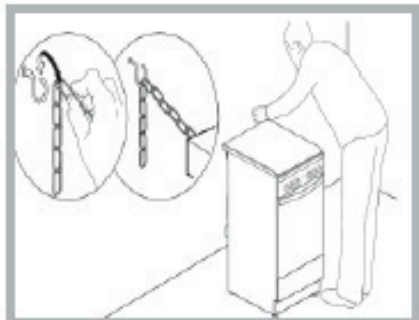
Var försiktig när du flyttar spisen eftersom den är tung. Se till att golvbeläggningen inte skadas.

Följande instruktioner bör läsas av en kvalificerad tekniker för att säkerställa att apparaten installeras, regleras och servas tekniskt korrekt i enlighet med gällande bestämmelser.

VARNINGAR: DENNA APPARAT MÅSTE JORDAS.

Spisen måste anslutas till elnätet via ett kopplat (dubbelpoligt) spisuttag som är korrekt säkrat med en kapacitet som motsvarar den som anges på spisens märkskylt. Alla elektriska ledningar från elanslutningen till spisen, via det kopplade dubbelpoliga spisuttaget, måste vara av godtagbar typ och ha samma strömstyrka som ovan. Strömförsörjningskabeln ska placeras så att ingen del av den når en temperatur som är 50 °C högre än rumstemperaturen. Kabeln ska ledas bort från de bakre ventilerna.

Säkerhetskedja



För att förhindra att apparaten välter av misstag, till exempel om ett barn klättrar upp på ugnsluckan, **MÅSTE** den medföljande säkerhetskedjan installeras!

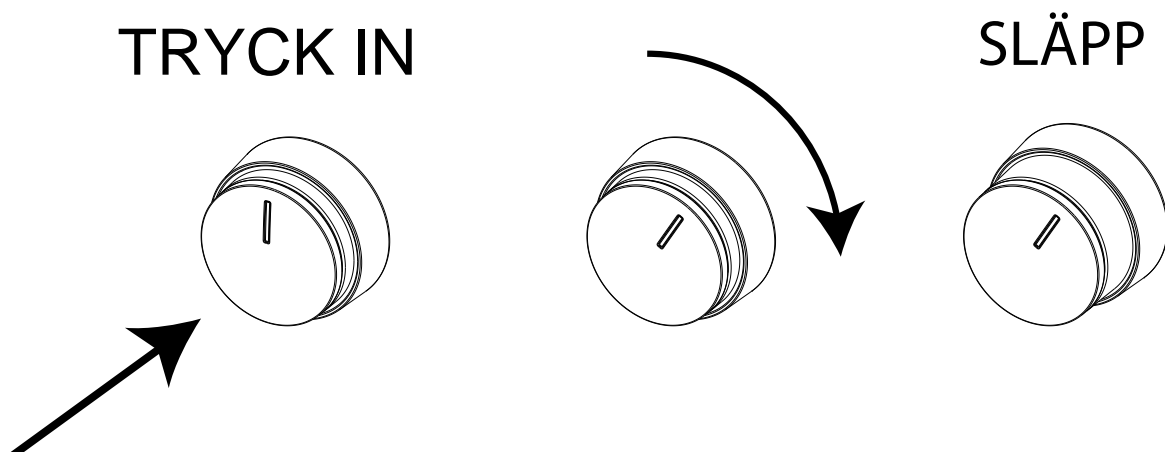
Spisen är försedd med en säkerhetskedja som ska fästas med en skruv (som inte medföljer spisen) på väggen bakom apparaten, på samma höjd som kedjan är fäst vid apparaten.

Välj skruv och skruvförankring beroende på typ av material som väggen bakom apparaten är gjord av. Om skruvhuvudet har en diameter som är mindre än 9 mm ska en bricka användas. Betongväggar kräver en skruv med en diameter på minst 8 mm och en längd på 60 mm.

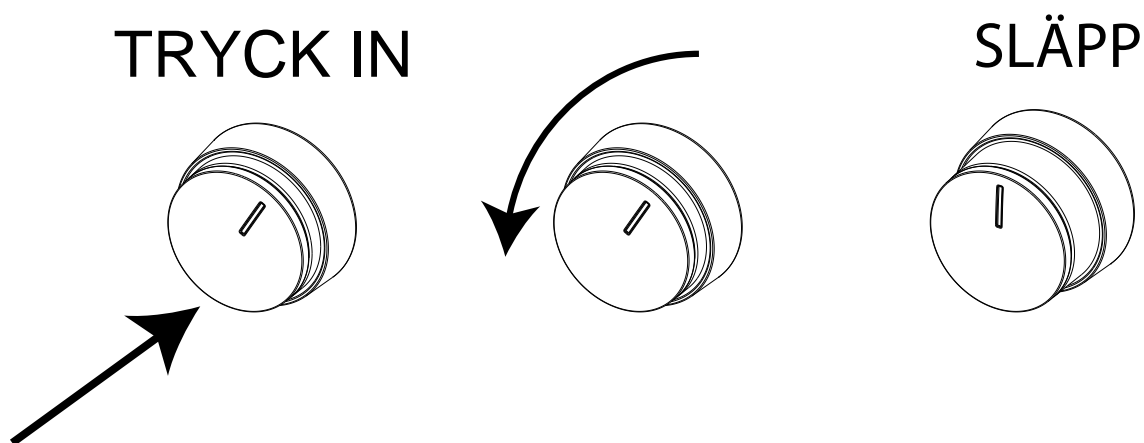
Se till att kedjan fästs på spisens baksida och på väggen, som på bilden, och att den efter installationen är spänd och parallell med golvet yta.

BARNLÅS PÅ VRED

För att starta spisen tryck på termostatknappen och vrid den till första läget TEMPERATUR 80°C.



För att stänga av spisen tryck på termostatratten och vrid den till nollläget.



DÖRRLÅSANORDNING

Dörrlåset är placerat på höger sida, mellan kontrollpanelen och ugnsluckan (se figur 1). För att öppna dörren tryck upp plastanordningen som anges i figur 2.

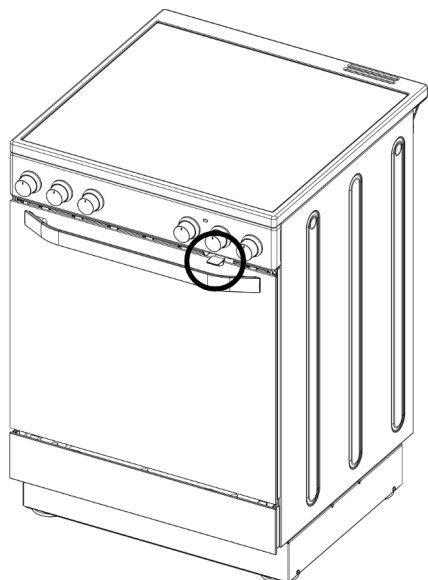


Fig. 1

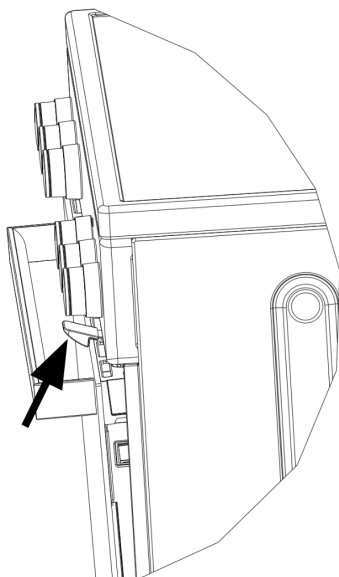


Fig. 2

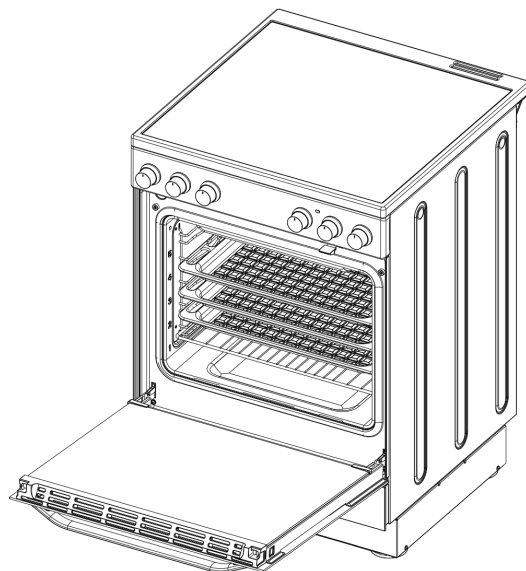


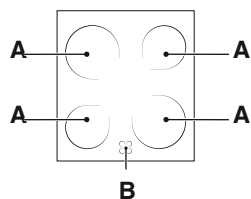
Fig. 3

ANVÄNDA GLASKERAMIKHÄLLEN

Limmet som används på packningarna lämnar spår av fett på glaset. Innan du använder apparaten rekommenderar vi att du tar bort dessa med en speciell rengöringsprodukt utan slipmedel. De första timmarna som den används kan den avge en gummilukt som försvinner mycket snabbt.

KOKZONER

Hällen är utrustad med elektriska värmeelement. När de används blir följande punkter på spishällen röda.



A. Kokzonen.
B. Indikatorlampan för restvärme: Den anger att temperaturen i motsvarande kokzon är högre än 60 °C, även om värmeelementet har stängts av men fortfarande är varmt.

Kokzoner med markerade värmeelement

De avger värme via strålning från de HiLite-lampor de innehåller. De har liknande egenskaper som gasbrännare: De är lätta att reglera och når snabbt den inställda temperaturen, så att du kan se effekten de faktiskt ger.

SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV KOKZONERNA

För att slå på en kokzon vrider du motsvarande vred medurs till ett läge mellan 0 och 6 eller 0 och 12 (Dubbel värmepeltta och Oval värmepeltta).

För att stänga av den igen, vrid vredet moturs tills det är i läget "0".

Uppvärmning sker endast inom de markerade runda kokzonerna. Zonerna värms upp och kyls ner snabbare, vilket ger bättre kontroll för känsliga livsmedel. Varje värmeszon är försedd med en värmebegränsare som fungerar som en säkerhetsbrytare för att förhindra att glaskeramiken överhettas. Efter flera minuter med full effekt utan någon kastrull på värmesonen stänger värmebegränsaren av och på värmeelementen automatiskt för att undvika skador på glaskeramiken

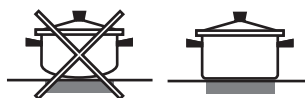
Bedömning av kokzoner

Fram vänster	Fram höger	Bak vänster	Bak höger (värmepeltta)
Keramik 1800W 180 mm diameter (pos. 0-6)	Keramik 1200 W 140 mm diameter (pos. 0-6)	Keramik 1200W 140 mm diameter (pos. 0-6)	Keramik 2300 W 210 mm diameter (pos. 0-12)

Pos.	Värmestrålning keramisk värmepeltta Normal eller Snabb värmepeltta	Halogen keramisk värmepeltta Automatisk värmepeltta
0	Av	Av
1	För att koka fisk	För att smälta smör eller choklad
2	För att koka potatis (ånga), soppa, kikärtor, bönor	För att värma upp vätskor
3	För att fortsätta laga stora mängder mat, grönsaker, soppa	
4	För att steka (medium)	För såser (inklusive gräddsåser)
5	För att steka (väl genomstekt)	
6	För att bryna eller snabbt steka upp	För att koka vid kokpunkten
7		
8		För stekar
9		
10		För grytor
11		
12		För att steka

Praktiska anvisningar för användning av spishällen

- Använd kärl med en tjock, flat bas för att säkerställa att de håller sig perfekt till kokzonens yta.



- Använd alltid kärl med en diameter botten är tillräckligt stor för att täcka kokplattan helt, detta för att använda all värme som alstras.



- Säkerställ alltid att kärlets botten är helt ren och torr: detta säkerställer att kärlet håller sig perfekt till kokzonernas ytor och att både kärlet och spishällen varar längre.
- Undvik användning av samma kokkärl som används på gasbrännare: värmekoncentrationen hos gasbrännare kan deformera kärlets botten, vilket orsakar att det inte ligger korrekt på ytan.
- Lämna aldrig på en kokzon utan ett kärl ovanpå det, eftersom det kan orsaka att zonen skadas.

FÖRSTA ANVÄNDNING AV UGNEN DAGLIG ANVÄNDNING

! 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.

Användning av ugnen

1. Välj önskat tillagningsläge genom att vrida på VÄLJARVREDET.

2. Välj den rekommenderade temperaturen för tillagnings läget eller den önskade temperaturen genom att vrida på TERMOSTATVREDET. En lista som specificerar tillagningslägen och föreslagna tillagningstemperaturer finns i den avsedda tabellen (se TILLAGNINGSTABELL).

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 tillagningens sluttid.
- Stoppa tillagningen genom att vrida VÄLJARVREDET till läget "0".

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

! 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. Då tänds och släcks lampan omväxlande för att ange att termostaten fungerar och håller temperaturen konstant.

Ugnslampa

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











Ånga +

-funktionerna ger utmärkta resultat tack vare att ånga tillsätts i tillagningsprogrammen. När ugnen är kall håller man kranvatten på botten av ugnen och väljer önskad tillagningsfunktion. Optimal mängd vatten och temperatur för varje kategori av mat listas i respektive tillagningstabell.

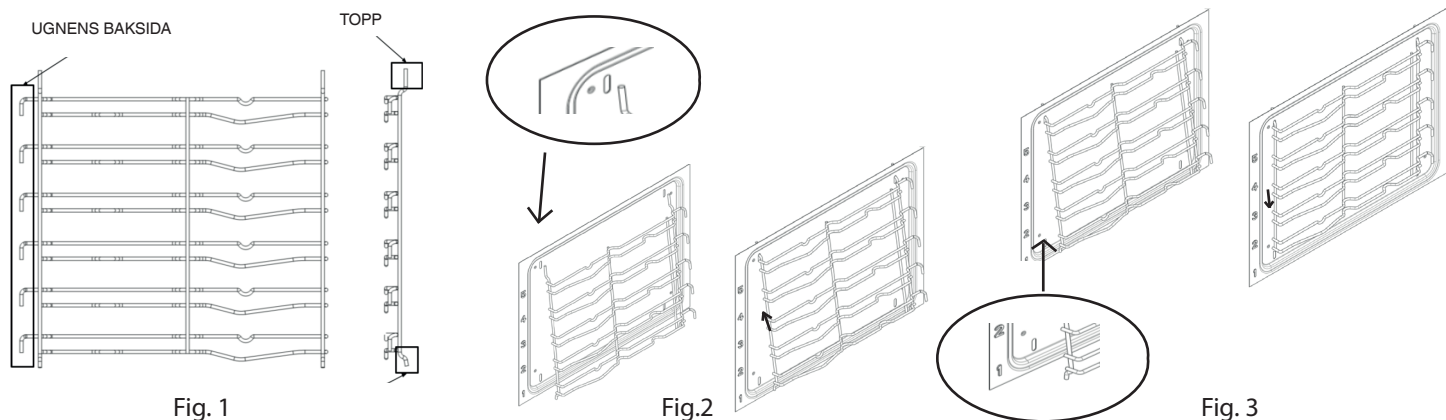
Värm inte upp ugnen innan maten läggs in.

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarvredet* till symbolen för önskad funktion.

	LAMPA/SNABB FÖRVÄRMNING För att tända ugnslampan. För snabb förvärmning av ugnen.
	ÖVER/UNDERVÄRME För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
	ÖVER/UNDERVÄRME OCH FLÄKT För tillagning på max. två ugnsfalsar samtidigt. Det är en bra idé att ändra placering av bakplåtarna halvvägs genom tillagningen. Denna funktion gör det möjligt att tillaga olika typer av mat (såsom fisk och grönsaker) samtidigt på olika nivåer.
	GRILL För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.
	TURBOGRILL För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.
	UNDERVÄRME Den här funktionen kan användas för att avsluta tillagningen av fyllda pajer eller för att göra soppor tjockare. Använd den här funktionen under de sista 10/15 minuterna av tillagningen.
	UPPTINING För att påskynda upptining av livsmedel.
	UNDERVÄRME+FLÄKT För att slutföra tillagningen av mat som innehåller mycket vätska, och för att erhålla krispiga, gyllenbruna baser. Funktionen kan också användas för att reda såser. Placera maten på 2:a ugnsfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad.
	ÅNGKOKNING Funktionerna ger utmärkta resultat tack vare att ånga tillsätts i tillagningsprogrammen. Först när ugnen är kall håller man kranvatten på botten av ugnen och väljer önskad tillagningsfunktion. Optimal mängd vatten och temperatur för varje kategori av mat listas i respektive tillagningstabell. Värm inte upp ugnen innan maten läggs in.
	VARMLUFT För att laga olika maträtter på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

MONTERA SIDOSTEGAR



Din nya spis levereras med 2 kromade ugnsfalshållare som är förpackade i ugnen tillsammans med ugnsfalsarna.

Observera att de övre stängerna är längre än de nedre och att krokarna sitter på baksidan av ugnen. Se fig. 1.

Ugnsfalshållarens övre del griper in i spåren på ugnens sidovägg som i Fig. 2.

När den övre delen har greppats in ska du trycka in de nedre stängerna i de nedre spåren på ugnens sidovägg. Sänk sedan försiktigt ugnsfalshållarna tills de greppas in. Se Fig. 3

MONTERING AV RÖRLIGA UGNSFALSAR (I FÖREKOMMANDE FALL)

Delvis och helt utdragbara rörliga ugnsfalsar underlättar hanteringen av galler och plåtar

1. Avlägsna sidostegarna (Fig. 1)
2. Ta bort plastskydden från de rörliga ugnsfalsarna (Fig. 2).
3. Häng upp ugnsfalsens övre del på stegen. Försäkra dig om att den teleskopiska skenan kan röra sig fritt till ugnens framsida. Tryck sedan den rörliga ugnsfalsens undre del stadigt mot stegen tills den låses på plats med ett klick (Fig. 3).
4. Montera tillbaka sidostegarna i ugnen (Fig. 4).
5. Placera tillbehören på skenan (Fig. 5, 6).

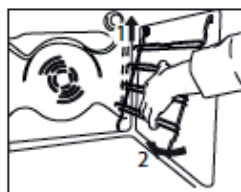


Fig. 1

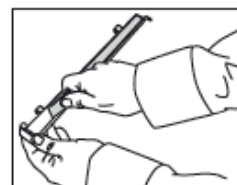


Fig. 2

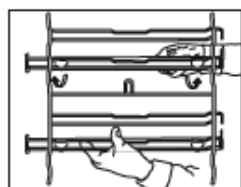


Fig. 3

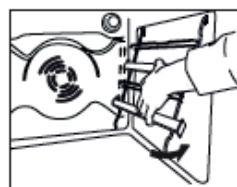


Fig. 4

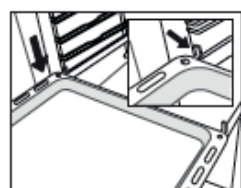


Fig. 5

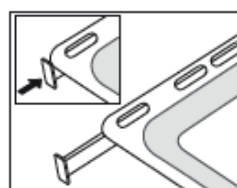


Fig. 6

TILLBEHÖR

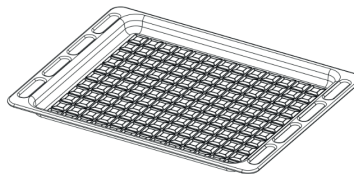
GALLER



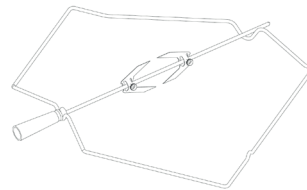
LÅNGPANNA



BAKPLÅT



GRILLSPETT



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

SÄTTA IN GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (Fig. 1A, Fig. 1B)

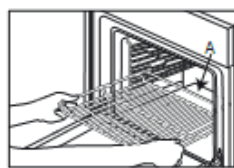


Fig. 1A

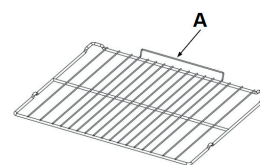






























































Fig. 1B














2. Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in på samma sätt som gallret (Fig. 2).






















Fig. 2

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehöret och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Tillagningstemperaturer och -tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

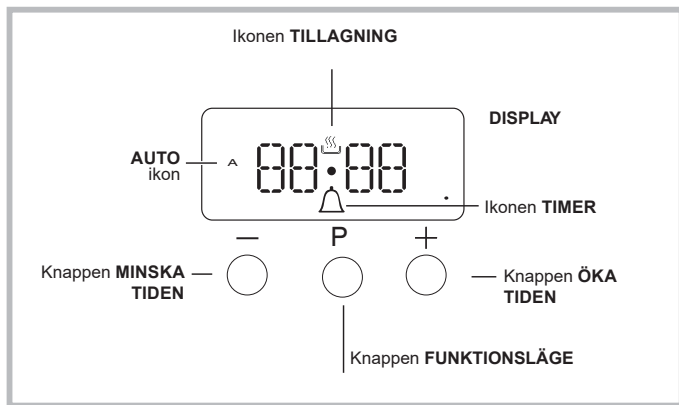
RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR. (°C)	VARAKTIGHET (MIN)	NIVÅ (L-nummer) OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor	CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)	JA	170	30 - 50	L-2  
Jästa tårter/sockerkakor	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	150 - 160	40 - 60	L-3  
Jästa tårter/sockerkakor	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	160	40 - 70	L-5 L-2  
Fyllt tårta (cheese cake, äppelstrudel, frukt-paj)	CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)	JA	160-180	40-60	L-2  
Fyllt tårta (cheese cake, äppelstrudel, frukt-paj)	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Kakor / Mördegskaka	CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)	JA	140	30-60	L-3  
Kakor / Mördegskaka	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	140	30-60	L-5 L-3  
Kakor / Mördegskaka	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Kakor / Mördegskaka	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Småkakor / Muffins	CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)	JA	160 - 180	20 - 50	L-4  
Småkakor / Muffins	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	150 - 160	30-40	L-5 L-2  
Småkakor / Muffins	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Petit-chouer	CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)	JA	170 - 200	20 - 50	L-3  
Petit-chouer	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	170 - 180	20 - 50	L-4  
Petit-chouer	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	170 - 180	20 - 50	L-2  
Petit-chouer	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Maränger	CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)	JA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Maränger	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Maränger	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza / Bröd / Focaccia	CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)	JA	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Bröd / Focaccia	CONVECTION BAKE (ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT)	JA	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza / Bröd / Focaccia	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza / Bröd / Focaccia	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Bröd / Focaccia	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Pajer (grönsakspajer, quiche)	CONVECTION BAKE (ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT)	JA	170-180	30-60	L-3  
Pajer (grönsakspajer, quiche)	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vol-au-vent/Mördegsbakning	CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)	JA	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vol-au-vent/Mördegsbakning	FORCED AIR (VARMLUFT)	JA	180 - 210	15 - 40	L-4  
Lasagne / Tårtbottnar / Ugnsbakad pasta / Cannelloni	CONVENTIONAL (ÖVER- OCH UNDERVÄRME)	JA	180 - 200	30 - 65	L-2  
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg	Turbo grill	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR. (°C)	VARAKTIGHET (MIN)	NIVÅ (L-nummer) OCH TILLBEHÖR
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg	Turbo grill	-	230 - MAX	50 - 100	L-3 
Kalkon / Gås 3 kg	Turbo grill	-	160 - MAX	130 - 170	L-3 
Fiskfiléer / Biff	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)	Turbo grill	-	230 - MAX	30-60	L-3 
Grönsaksgratäng	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Rostat bröd	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5 
Ugnsstekt potatis	Turbo grill	-	230 - MAX	30-60	L-3 
Lammlägg / Fläsklägg	Turbo grill	-	200 - MAX	50 - 100	L-3 
Komplett måltid (Cook3): Frukttårta Lasagne Stekar	FORCED AIR (VARMLUFT)	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Komplett måltid (Cook4): Frukttårta Lasagne Köttbitar Grillade grönsaker	FORCED AIR (VARMLUFT)	-	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-3 

RECEPT	FUNKTIONER	VATTEN (g)	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ (L-nummer) OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor	Steam (Ånga)	100	170-180	30-60	L-2 
Småkakor / Muffins	Steam (Ånga)	100	160-170	30-55	L-3 
Focaccia	Steam (Ånga)	150	200-220	20-40	L-3 
Småfranskor	Steam (Ånga)	100	210	25-40	L-3 
Brödlimpa	Steam (Ånga)	150	170-180	70-100	L-3 
Rostbiff	Steam (Ånga)	200	200	35-60	L-3 
Rostbiff 2 kg	Steam (Ånga)	250	200	40-70	L-3 
Lammlägg	Steam (Ånga)	200	180-200	65-75	L-3 
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg	Steam (Ånga)	200	200	60-90	L-3 
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg	Steam (Ånga)	200	200-220	50-70	L-3 
Fiskfiléer / Biff	Steam (Ånga)	150	180	15-35	L-3 
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)	Steam (Ånga)	150	180-200	25-40	L-3 
Ugnsstekt potatis	Steam (Ånga)	200	200-220	50-70	L-3 
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg	Steam (Ånga)	250	200	50-80	L-3 

TILLBEHÖR					
	Galler	Bakform eller tårtdform på gallret	Bakplåt/långpanna eller bakform på gallret	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

KLOCKA / KÖKSTIMER



Ställa klockan

Klockan kan ställas in när ugnen är avstängd eller när den är påslagen, förutsatt att sluttiden för en matlagingscykel inte har programmerats.

När apparaten har anslutits till elnätet, eller efter ett strömavbrott, börjar siffrorna 00:00 på DISPLAYEN att blinka.

1. Tryck på knapparna "+" och "-" samtidigt

Då börjar kolon mellan timmar och minuter att blinka.



2. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in tiden. Om du håller en av knapparna intryckt kommer displayen att rulla värdena snabbare, vilket gör det snabbare och enklare att ställa in det önskade värdet.

Ändra frekvensen för summern

Summerns frekvens kan ändras genom att trycka upprepande på "-".

STÄLLA IN TIMERN

Denna funktion avbryter inte tillagningen och påverkar inte ugnen. Den används helt enkelt för att aktivera summern när den inställda tiden har gått.

1. Tryck på knappen  flera gånger tills ikonen  och de tre siffrorna på displayen börjar blinka.


2. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in önskad tid. Om du håller en av knapparna intryckt kommer displayen att rulla värdena snabbare, vilket gör det snabbare och enklare att ställa in värdet.

3. Vänta i 5 sekunder. Om du trycker på knappen en gång till visas nedräkningen av tiden på displayen. När denna tid har gått aktiveras summern.

PROGRAMMERA TILLAGNINGEN




Ett tillagningsläge måste väljas innan programmering kan göras.

Programmera tillagningstiden

1. Tryck på knappen  flera gånger tills ikonen A och siffrorna börjar blinka på DISPLAYEN.
2. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in önskad varaktighet. Om du håller en av knapparna intryckt kommer displayen att rulla värdena snabbare, vilket gör det snabbare och enklare att ställa in värdet.
3. Vänta i 5 sekunder. Därefter visas ikonen A på displayen.
4. När den inställda tiden har gått och ugnen slutar tillagningen hörs en summer. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av summern.

- Till exempel: Klockan är 9:00 på morgonen och en tid på 1 timme och 15 minuter har programmerats. Programmet avslutas automatiskt klockan 10:15.

Ställa in sluttiden för ett matlagingsläge


1. Följ punkterna 1 till 3 för att ställa in varaktigheten enligt ovan.
2. Tryck sedan på knappen  tills texten END börjar blinka på displayen.
3. Använd knapparna "+" och "-" för att justera tillagningens sluttid. Om du håller en av knapparna intryckt kommer displayen att rulla värdena snabbare, vilket gör det snabbare och enklare att ställa in det önskade värdet.
4. Vänta i 5 sekunder eller tryck på knappen  igen. När tillagningen startar visas symbolen  på displayen.
5. När den inställda tiden har gått slutar ugnen tillagningen och en summer avges. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av den.

Programmeringen har ställts in när ikonen A lyser.

- Till exempel: Klockan är 9:00 på morgonen och en varaktighet på 1 timme har programmerats. 12:30 har ställts in som sluttid. Programmet startar automatiskt klockan 11:30.

Avbryta ett program

För att avbryta ett program:

- Tryck på knappen  tills ikonen som motsvarar den inställning du vill avbryta och siffrorna på displayen blinkar. Tryck på knappen "-" tills siffrorna 00:00 visas på displayen.
- Håll knapparna "+" och "-" intryckta. Detta raderar alla inställningar som valts tidigare, inklusive timerinställningar.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

STÄNG AV HUVUDSTRÖMBRYTAREN OCH SE TILL ATT SPISEN ÄR KALL INNAN DU RENGÖR DEN. INNAN DU SLÅR PÅ DEN IGEN SKA DU SE TILL ATT ALLA REGLAGE ÄR I AVSTÄNGT LÄGE.

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Använd skyddshandskar när detta görs.

Koppla bort apparaten från elnätet.

Koppla bort apparaten från elnätet

RENGÖRA KERAMIKHÄLLEN

- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- En yta som inte hålls tillräckligt ren kan minska känsligheten på kontrollpanelens knappar.
- Använd en skrapa endast om rester har fastnat på kokplattan. Följ anvisningarna från skrapans tillverkare för att undvika att repor i glaset.
- Socker och mat med högt sockernehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand repar hällens glasyta.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka av dem med en torr trasa.
 - Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel.
- Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.
Använd inte alkoholbaserade produkter, t.ex. denaturerad alkohol.

FLYTTA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET

1. Ta bort tillbehörssidostegarna.
2. Dra ut värmeelementet en aning (Fig. 1) och sänk det (Fig. 2).
3. För att sätta tillbaka värmeelementet, lyft det och dra det en aning mot dig och se till att det hamnar på dess sidostöd.

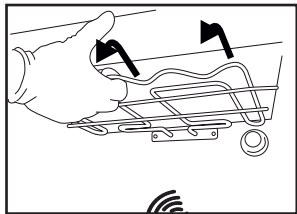


Fig. 1

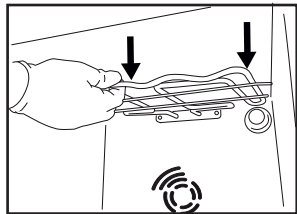


Fig. 2

INSIDAN

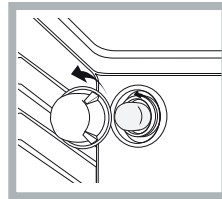
- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan (helst medan den fortfarande är varm) för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

ATT BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet
2. Skruva av lampkåpan, byt ut glödlampen och skruva fast kåpan på lampan igen.



1. Anslut ugnen till elnätet igen.

Notera: Använd 40W/230V typ G9

Glödlampen som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009).

Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

KATALYTISK RENGÖRING

Dessa paneler är belagda med en speciell emalj som kan absorbera fett som frigörs från maten när den tillagas.

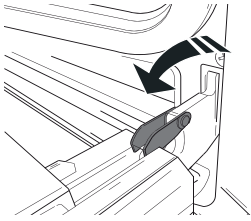
Denna emalj är ganska stark, så att de olika tillbehören (galler, långpannor osv.) kan glida utmed dem utan att de skadas. Det kan uppstå vita märken på ytorna, men det är inget att oroa sig över.

Hur som helst ska följande undvikas:

- skrapa emaljen med vassa föremål (t.ex. en kniv)
- använda rengöringsmedel eller slipande föremål

TA AV OCH SÄTTA TILLBAKA UGNSLUCKANS GLAS

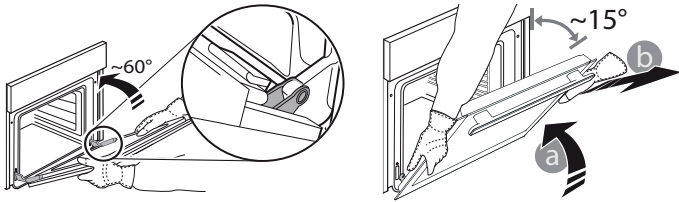
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så långt det går.

Ta ett fast tag i luckan 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. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krok i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

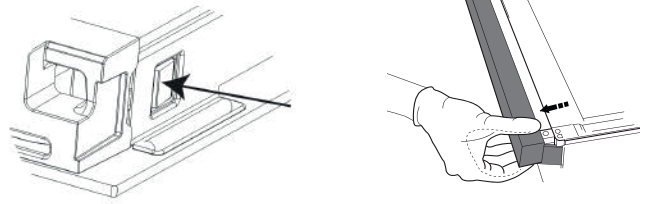
4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.

Sänk spärrarna till ursprungligt läge: Se till att du sänker dem helt.

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

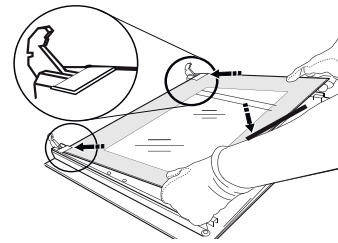
click & clean - RENGÖRING AV GLASET

1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



2. Ta ett stadigt tag i det inre glaset med båda händerna, lyft det uppåt och lägg ned det på en mjuk yta innan det rengörs.

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.

FELSÖKNING

Felsökning

Möjliga orsaker

Lösningar

Ugnen fungerar inte.

Strömavbrott.
Frånkopplad från elnätet

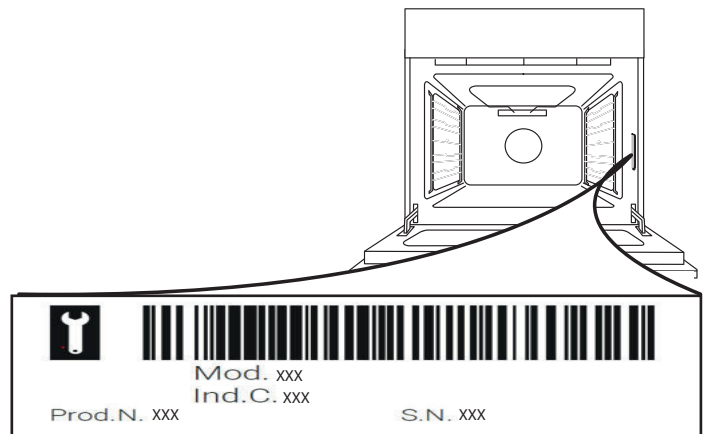
Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet.
Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

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);
- din fullständiga 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.

SIKKERHETSINSTRUKSER

VIKTIG MÅ LESES OG RESPEKTERES

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

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

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

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

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

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

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

⚠ La aldri apparatet stå uten oppsyn ved 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

⚠ **FORSIKTIG:** Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, slik som et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ 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 kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

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

⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

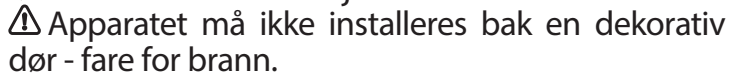
⚠ Ikke oppbevar eksplosive eller brannfarlige stoffer (f.eks. bensin eller aerosolbeholdere) inne i eller nær apparatet - fare for brann.

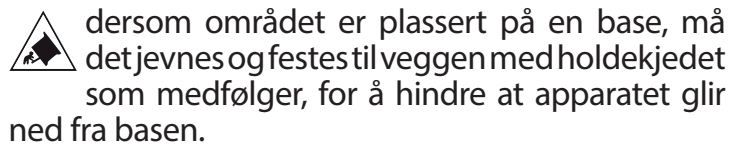
INSTALLASJON

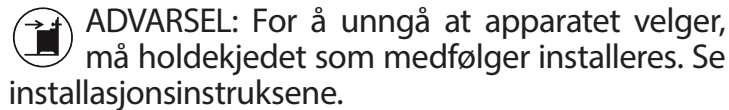
⚠ Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk vernehansker ved utpakking og installasjon - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkøpling av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkøpling og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Ikke reparer eller erstatt deler av maskinen med mindre dette 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. Dersom det oppstår problemer, ta kontakt med forhandleren eller din nærmeste Ettersalgsservice. Når maskinen er installert, må emballasjeavfall (plast, deler i styroskum osv.) oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Maskinen må ikke settes på før installeringen er fullført.

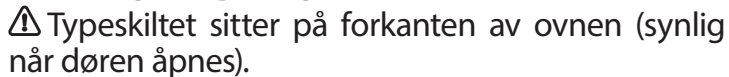
Fjern ikke apparatet fra sin base i polystyrenskum før det er tid for installasjon.

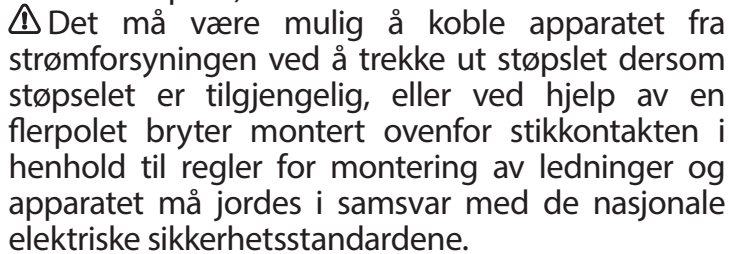
 Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør - fare for brann.

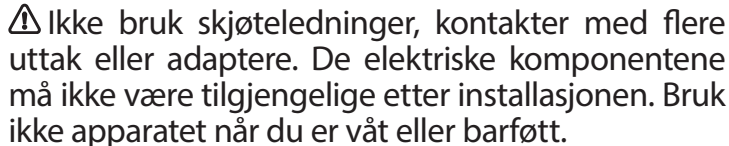
 dersom området er plassert på en base, må det jevnes og festes til veggen med holdekjedet som medfølger, for å hindre at apparatet glir ned fra basen.

 ADVARSEL: For å unngå at apparatet velger, må holdekjedet som medfølger installeres. Se installasjonsinstruksene.

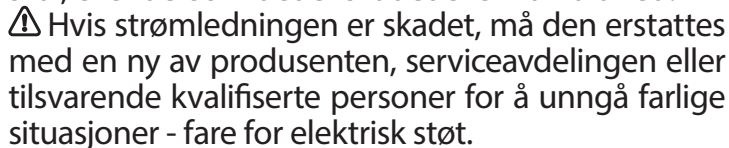
ELEKTRISKE ADVARSLER

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

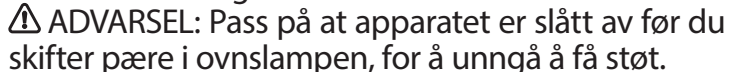
 Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert ovenfor stikkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale elektriske sikkerhetsstandardene.

 Ikke bruk skjøteledninger, kontakter med flere uttak eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Bruk ikke apparatet når du er våt eller barføtt.

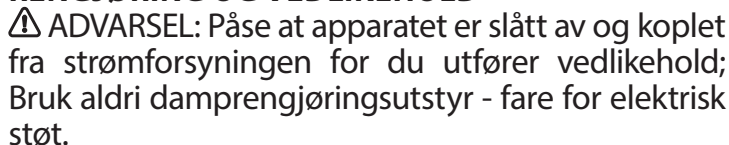
Bruk ikke maskinen hvis strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er skadet eller har falt ned.

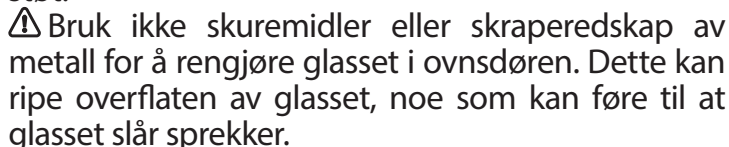
 Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

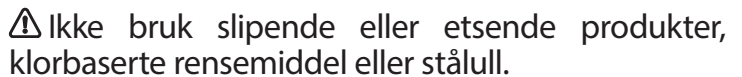
 Ta kontakt med et godkjent servicesenter dersom det er nødvendig å skifte ut nettkabelen.

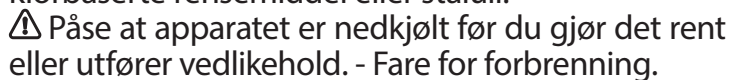
 ADVARSEL: Pass på at apparatet er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.

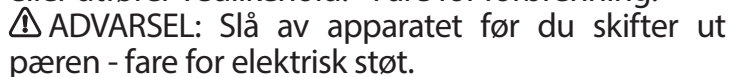
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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


 Bruk ikke skuremidler eller skraperedskap 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, klorbaserte rensmiddel eller stålull.

 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.

AVFALLSBEHANDLING AV EMBALLASJEMATERIAL


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

AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Dette apparatet er produsert med resirkulerbare eller gjenbrukbare materialer.

Det må avfallsbehandles i henhold til lokale regler for 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, Avhending av 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 apparatet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

RÅD FOR Å SPARE ENERGI

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

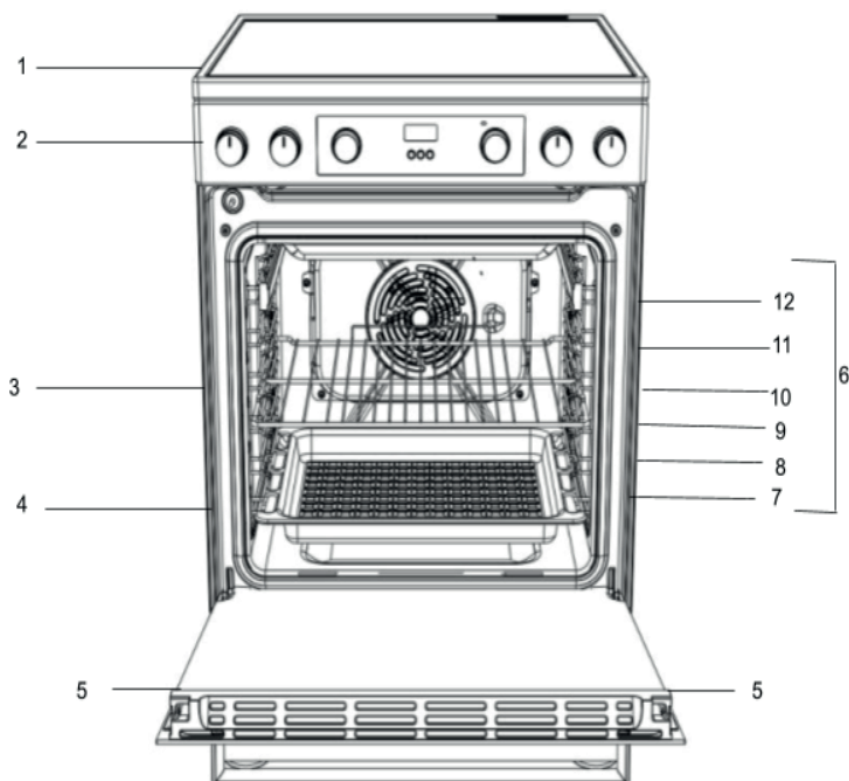
ERKLÆRINGER OM SAMSVAR

Dette apparatet oppfyller: Krav til miljøvennlig design i den europeiske forskriften 66/2014; Forskrift om energimerking 65/2014; Økodesign for energirelaterte produkter og energiinformasjon (endring) (EU Exit) forskrifter 2019, i overensstemmelse med europeisk standard EN 60350-1. Dette apparatet oppfyller økodesignkravene i den europeiske forskriften 66/2014 og Økodesign for energirelaterte produkter og energiinformasjon (endring) (EU Exit) forskrifter 2019 i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-2.



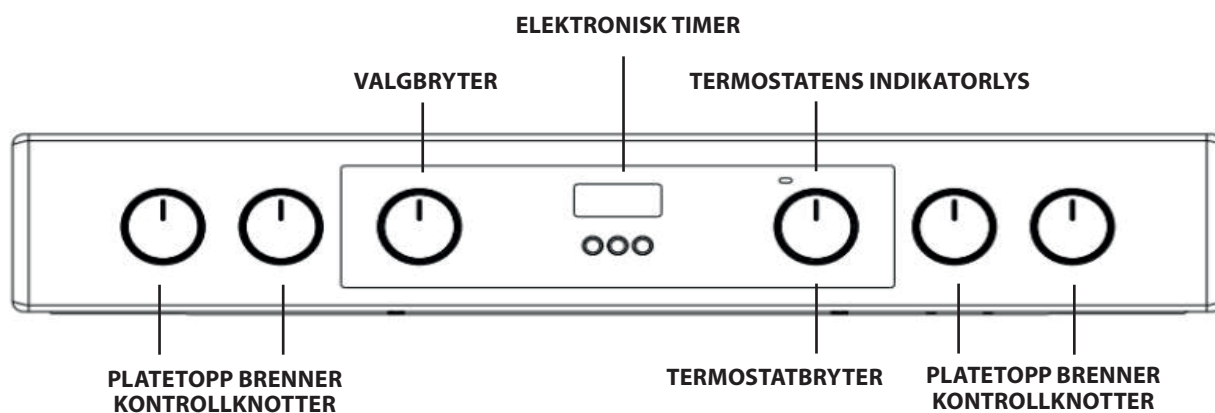
NO

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Keramisk komfyrtopp
2. Kontrollpanel
3. Rist
4. Brett
5. Dør
6. Sporskinner for skyvehyller
7. Posisjon 1
8. Posisjon 2
9. Posisjon 3
10. Posisjon 4
11. Posisjon 5
12. Posisjon 6

KONTROLLPANEL



INSTALLASJON

Vennligst les instruksjonsheftet nøye før du tar i bruk det nye apparatet ditt. Det inneholder viktig informasjon om sikker installasjon og drift av apparatet.

Vennligst ta vare på disse instruksene for senere referanse. Påse at instruksene leveres sammen med apparatet dersom det selges, gis vekk eller fjernes.

Dette apparatet må installeres av en kvalifisert tekniker i henhold til instruksene som medfølger.

Alle nødvendige justeringer eller vedlikehold må utføres etter at apparatet er koblet fra strømmettet.

Plassering og justering av nivået

Det er mulig å installere apparatet langs skap når høyden til disse ikke overskrider høyden til kokeplaten overflate.

Denne ovnen skal installeres direkte på gulvet. Ovnen må ikke installeres på kunstige baser uansett type.

Påse at veggen som kommer i kontakt med baksiden på apparatet ikke er laget av lett antennelig material, heat motstandsdyktig materiale (T 90°C).

Viktig: Dette apparatet må ikke installeres ved siden av døren eller andre steder hvor personer passerer for å redusere sannsynligheten for at de som bruker døren kommer i kontakt med kjeler på kokeflaten overflate

Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppheting

Dette apparatet må ikke monteres på en plattform.

Ovnen er designet for installasjon mellom kjøkkenskap som befinner seg 600mm fra hverandre. Plassen på hver side må være tilstrekkelig slik at det er mulig å trekke fram ovnen for å utføre service. Det kan benyttes med skap på én side eller begge, det kan også monteres i et hjørne. Det kan også benyttes frittstående.

Tilstøtende sidevegger som rager ut over kokeflatens nivå, må ikke befinne seg nærmere ovnen enn 150mm og må beskyttes med varmebestandig material. Enhver overhengende overflate eller ovnsflate må ikke befinne seg nærmere 650mm.

- Ovnen kan stå på et kjøkken, kjøkken/stue eller soverom/ oppholdsrom, men ikke på et bad eller et rom med dusj.
- Hettene må installeres i henhold til kravene i kjøkkenhettens håndbok.
- Veggen som kommer i kontakt med baksiden på ovnen må være av flammebestandig material.
- Ovnen er montert med et sikkerhetskjede som må festes til en krok, sikret til veggen bak
- apparatet.

Elektrisk tilkobling

Ovner med en trepolet strømledning er utformet for å fungerer med vekselstrøm til den gitte frekvensen og spenningen som angis på dataskiltet (nederst på ovnens panel). Kabelens jordleder er den gule-grønne lederen.

Grunnleggende tilkobling til strømmettet



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 3N



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 2N



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

*alternative opsjoner for tilkobling til strømmettet

Kobling av mateledningen til strømmettet

⚠ ADVARSEL : Dette inngrepet må utføres av en kvalifisert tekniker

Før du flytter ovnen må du kontrollere at den er kald, og slå av ovnens kontrollenhet. Det er enklest å flytte ovnen når den løftes opp framme på følgende måte:

Flytting av ovnen

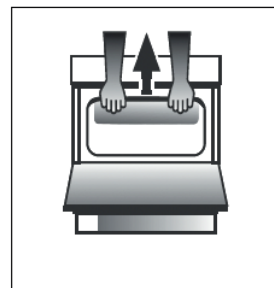


Fig. A

Åpne grill døren tilstrekkelig slik at du kan ta tak i undersiden av kanten framme til ovnstaket, unngå alle grillelementene. (FIG.A)

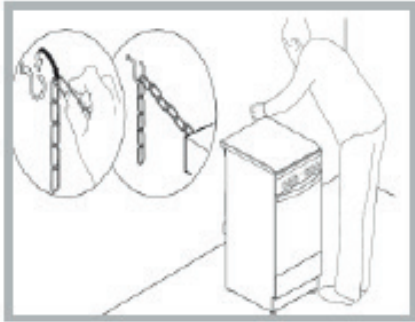
Vær oppmerksom når du flytter ovnen siden den er tung. Vær oppmerksom på at dekket på gulvet ikke er skadet.

Følgende instruksjoner bør leses av en kvalifisert tekniker for å sikre at apparatet installeres, reguleres og driftsettes på riktig måte i overensstemmelse med forskriftene som gjelder.

ADVARSLER: DETTE APPARATET MÅ JORDES.

Ovnen må kobles til strømmettet via en automatkontakt (dobbel pol) med riktig sikret med en kapasitet som er egnet i samsvar med det som angis på ovnens typeskilt. Alle elektriske ledninger fra forbrukerenheten til ovnen, via automatkontakten til ovnen med dobbel pol, må være av godkjent type og strømklasse som angitt ovenfor. Mateledningen må plasseres slik at slik at ingen av dens deler når en temperatur 50°C høyere enn romtemperaturen. Kabelen må trekkes slik at den ikke kommer i nærheten av viftene bak.

Sikkerhetskjede



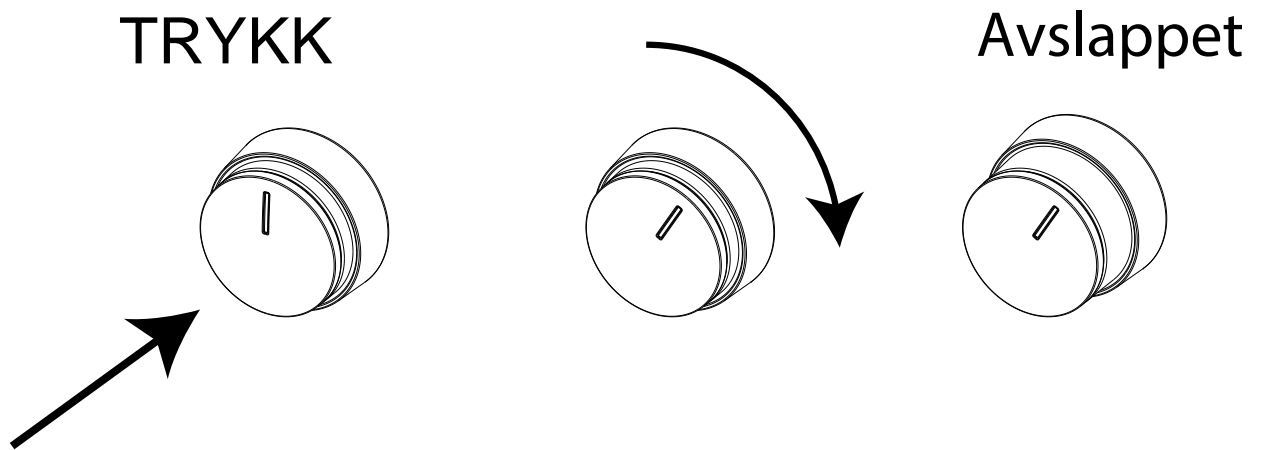
For å unngå utilsiktet vipping av apparatet, for eksempel dersom et barn klatrer opp på ovnsdøren, MÅ kjedet som medfølger alltid monteres!

Ovnen er montert med et sikkerhetskjede som skal festes ved hjelp av en skrue (denne følger ikke med ovnen) til veggen bak apparatet, på samme høyde som festet av kjedet til apparatet.

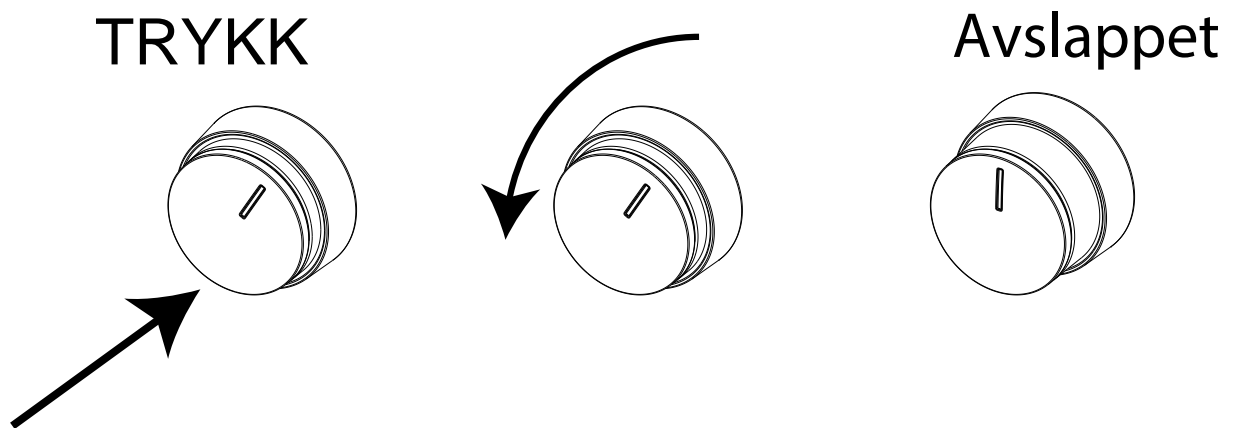
Velg skruen og skruefestet i henhold til type material til veggen bak apparatet. Dersom skruens hode har en diameter mindre enn 9mm, må det benyttes en underlagsskive. Betongvegger krever en skrue på minst 8mm diameter, og 60mm lengde.

Påse at kjedet er festet til baksiden av ovnen og til veggen, slik det vises i figuren, slik at det er stramt og står parallelt med underlaget.

For å starte ovnen, trykk på termostatknappen og vri den til første posisjon TEMPERATUR 80°C.



For å slå av komfyren, trykk på termostatknappen og vri den til nullstilling.



DORLASENHET

Dorlasen er plassert på høyre side mellom kontrollpanelet og ovnsdøren (se figur 1).
For å åpne døren må du trykke på plastenheten vist i figur 2.

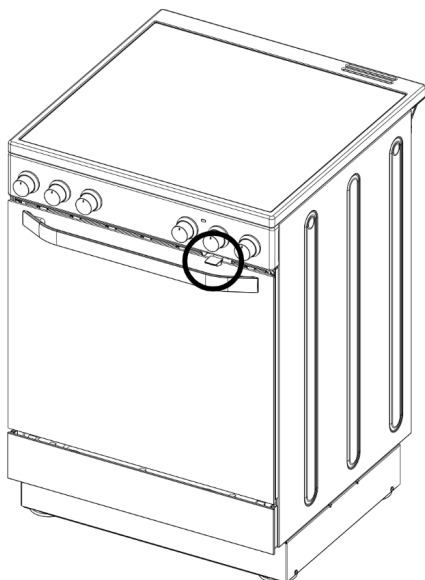


Fig. 1

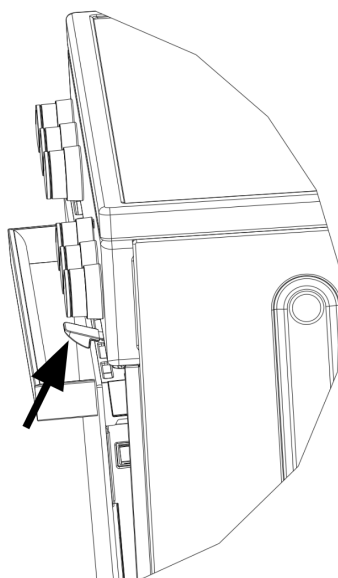


Fig. 2

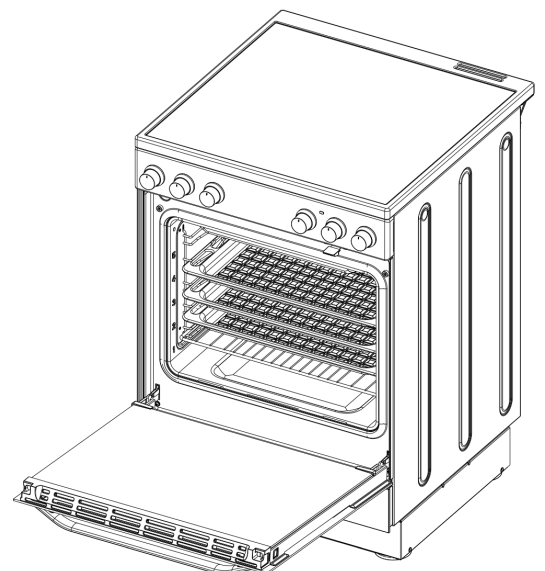


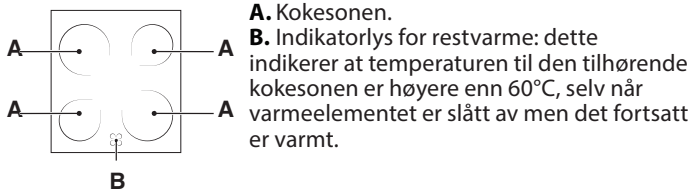
Fig. 3

NO BRUK AV GLASSKERAMISK KOKEPLATE

Limen som påføres pakningene etterlater spor etter fett på glasset. Før du bruker apparatet, anbefaler vi at du fjerner dette med et ikke-slipende spesialprodukt for renhold. I løpet av de første brukstimerne er det mulig det lukter gummi, dette vil forsvinne ganske raskt.

SONER FOR TILBEREDNING

Kokeplaten er utstyrt med elektriske strålevarmeelement. Når disse er i bruk, blir det følgende elementene på platetoppen røde.



KOKESONER MED STRÅLENDE VARMEELEMENT

Disse gir fra seg varme via stråling fra halite-lamper de består av. Deres egenskaper ligner de til gassbrennerne: de kan lett kontrolleres og når raskt innstilt temperatur, mens de lar deg se energien som de skaper.

AV- OG PÅSLÅING AV KOKESONENE

For å slå på en kokesone, vri den tilhørende knotten i retningen med urviseren, til en posisjon mellom 0 og 6, eller 0 og 12 (fremheve). For å slå den av igjen, vri knotten i retningen mot urviseren helt til den er i "0" posisjon.

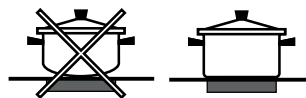
Oppvarming skjer kun innen de markerte runde kokesonene. Sonene varmer opp og kjøler ned raskere, dermed blir det lettere å kontrollere delikate matvarer. Hver varmesone er utstyrt med en termisk begrenser som er en sikkerhetsbryter som hindrer at keramikkglasset overopphetes. Etter flere minutter med full effekt uten en kjele på varmesonen vil den termiske begrenseren automatisk slå av og på varmeelementene for å unngå å skade keramikkglasset.

Tekniske data til kokesonene			
Framme til venstre	Framme til høyre	Bak til venstre	Bak til høyre (Fremheve)
Keramikk 1800 W 180 mm diameter (pos. 0-6)	Keramikk 1200 W 140mm diameter (pos. 0-6)	Keramikk 1200 W 140mm diameter (pos. 0-6)	Keramikk 2300 W 210 mm diameter (pos. 0-12)

Pos.	Strålende keramisk kokeplate Normal eller hurtig kokeplate	Keramisk halogen kokeplate Automatisk VARM plate
0	Av	Av
1	For å tilberede fisk	For å smelte smør og sjokolade
2	For å koke poteter (damp), suppe, kikerter, bønner	For å varme væsker
3	For å fortsette tilberedningen av store mengder mat, grønnsaker, suppe	
4	For å steke (middels)	For sauser (inkludert kremete sauser)
5	For å steke (godt stekt)	
6	For å brune eller for hurtig grilling	For å tilberede på kokepunktet
7		
8		For steker
9		
10		For gryteretter
11		
12		For å steke

PRAKTISKE RÅD FOR BRUK AV PLATETOPPEN

- Bruk panner med en tykk, flat bunn for å sikre at de sitter perfekt på kokeoverflaten.



- Bruk alltid panner med en diameter som er stor nok til å dekke kokeplaten fullstendig, slik at all varmen som produseres brukes.



- Du må alltid forsikre deg om at bunnen på pannen er fullstendig ren og tørr: dette sikrer at pannene sitter perfekt på kokeområdene og at både pannene og koketoppen forblir effektive i en lengre tidsperiode.
- Unngå å bruke samme kokekar som brukes på gassbrennere: varmekonsentrasjonen på gassbrennere kan ha gjort bunnen på pannen skeiv, noe som gjør at den ikke sitter korrekt på overflaten.
- Etterlat aldri et kokeområde påskrudd uten en panne oppå den, ved å gjøre dette kan kokeområdet bli ødelagt.

FØRSTE GANG OVNE TÅS I BRUK DAGLIG BRUK

! 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.

Bruk av ovnen

1. Velg ønsket stekemodus ved å vri på VALGBRYTEREN.
2. Velg den anbefalte temperaturen for stekte modusen eller ønsket temperatur ved å skru på TERMOSTATBRYTER.
En detaljert liste over stekemoduser og foreslåtte steketemperaturer finner du i den tilhørende tabellen (se STEKETABELLEN).

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.
- Still inn den totale tilberedningstiden og sluttiden.
- Avslutt tilberedningen ved å vri VALG-bryteren til posisjonen "0".

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

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

TERMOSTAT INDIKATORLYS

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

OVNSLYS











Det skrur seg av på ved å vri VALG-bryteren til en hvilken som helst posisjon bortsett fra "0". Det lyser så lenge ovnen er i bruk. Ved å velge med knotten, skrur lyset på uten at noen av varmelementene aktiveres.

Damp +

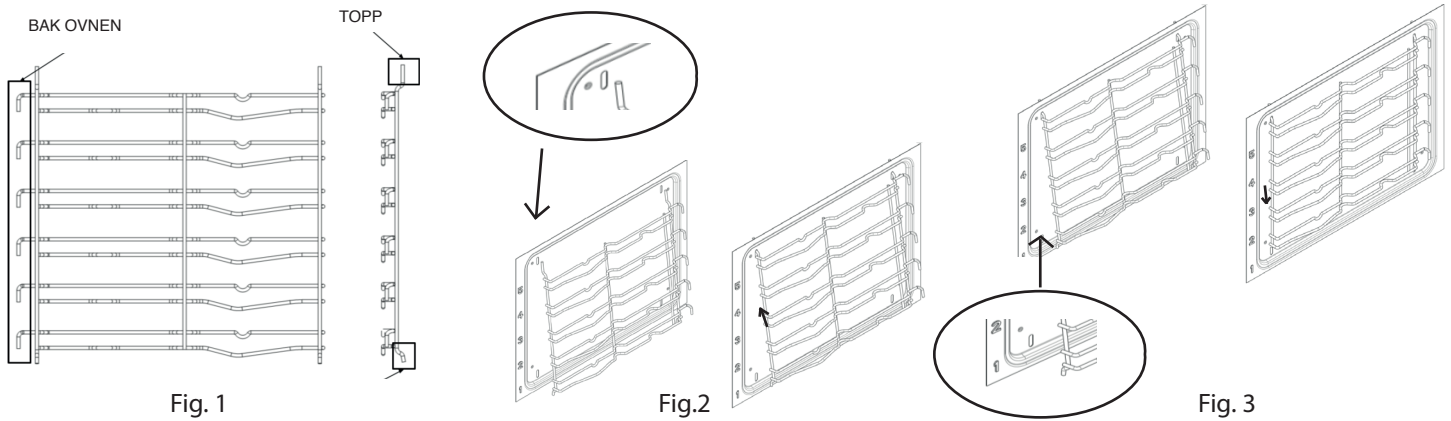
funksjonene gir utmerkede resultat takket være tilførselen av damp mens syklusene for steking pågår. Kun når ovnen er kald, skal du helle drikkevann i ovnsbunnen og velge den spesifikke tilberedningsfunksjonen. De optimale mengdene av vann og temperaturer for hver matkategori er listet opp i steketabellen. Ovnen må ikke forvarmes før maten settes inn.

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge funksjonen, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker.

	LETT/HURTIG FORVARMING For å slå på ovnslyset. For å hurtig forvarme ovnen.
	TRADISJONELL For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
	KONVENSJONELL BAKING For å steke på maksimalt to rister samtidig. Det er en god ide og bytte posisjonen til bakebrettene halvveis under steking. Denne funksjonen gjør det mulig å tilberede ulike matvarer (for eksempel fisk og grønnsaker) på forskjellige riller samtidig.
	GRILL Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.
	TURBOGRILL For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell i 200 ml drikkevann.
	NEDERSTE Denne funksjonen kan benyttes for å avslutte tilberedningene av fylte paier eller for å tykne supper. Bruk denne funksjonen de siste 10/15 minuttene av tilberedningen.
	TINING For å tine frossen mat raskere.
	UNDERVARME+VIFTE For å fullføre tilberedning av mat med svært flytende konsistens og oppnå en sprø, gylden base. Kan også brukes for tykning av sauser. Det anbefales å sette maten på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	DAMPING funksjonene gir utmerkede resultat takket være tilførselen av damp mens syklusene for steking pågår. Kun når ovnen er kald, skal du helle drikkevann i ovnsbunnen og velge den spesifikke tilberedningsfunksjonen. De optimale mengdene av vann og temperaturer for hver matkategori er listet opp i steketabellen. Ovnen må ikke forvarmes før maten settes inn.
	VARMLUFT For tilberedning av forskjellige typer mat på flere riller (maksimalt tre) samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

MONTERING AV SKINNER PÅ SIDEN



Din nye stekeovn leveres med 2 forkrommet hyllestøtter pakket inn i ovnen sammen med hyllene.

Merk deg at stengene øverst er lengre enn de nederst og at krokene er bak i ovnen. Se fig. 1.

Den øverste delen på hyllens støtte griper inn i åpninger på sideveggen i ovnen slik det vises i Fig. 2.

Når du har festet den øvre delen, dytt bunnstengene inn i de nedre åpningene i sideveggene i ovnen. La nå hyllestøttene senkes litt slik at de faller på plass. Se Fig. 3

MONTERING AV GLIDEHYLLENE (DERSOM DISSE FINNES)

Delvis eller helt uttrekkbare glidehyller gjør det lettere å håndtere panner på rist og langpanner

1. Fjern grillristens holdere på siden (Fig. 1)
2. Fjern beskyttelsen i plast fra glidehyllene (Fig. 2).
3. Heng den øvre delen av gliderne på støttegitteret. Kontroller at teleskopskinnene beveger seg fritt helt fram til enden av ovnen.
Trykk så den nederste delen av glidehyllene hardt mot holderen av grillristen helt til de klikker på plass (Fig. 3).
4. Plasser holderen av grillristene tilbake på plass i ovnsrommet (Fig. 4).
5. Plasser tilbehøret på glideren (Fig. 5, 6).

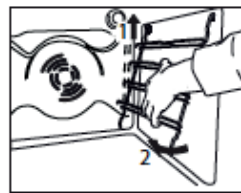


Fig. 1

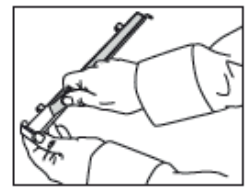


Fig. 2

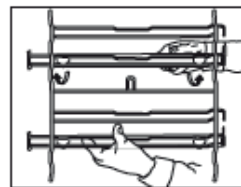


Fig. 3

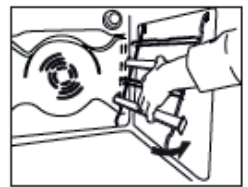


Fig. 4

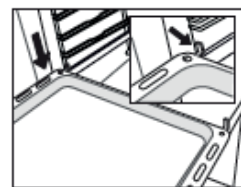


Fig. 5

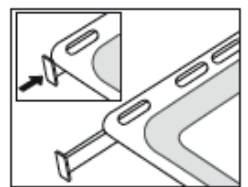


Fig. 6

TILBEHØR

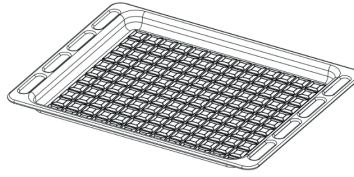
RIST



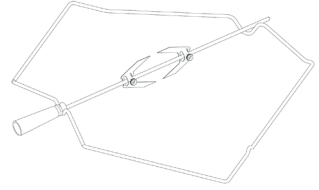
DYPT BRETT



BAKEBRETT



GRILLSPYDSETT



Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom Ettersalgsservicen.

PLASSERING AV RIST OG ANNET TILBEHØR I OVNEN

1. Sett risten inn horisontalt, med den opphøyde delen "A" vendt oppover (Fig. 1A, Fig. 1B)

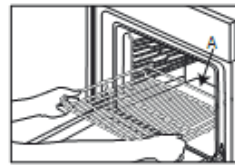


Fig. 1A

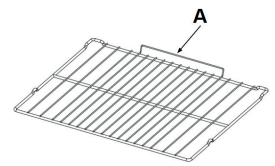


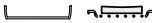







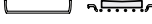

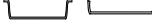



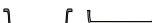

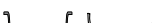

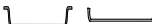
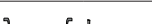
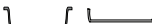



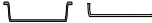



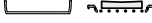
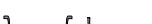
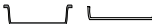

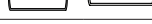
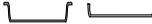

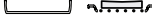
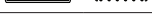

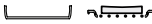
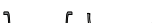
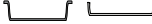

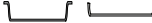
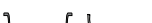
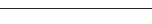
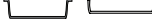



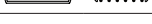



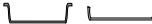

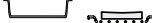

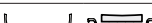


Fig. 1B


























2. Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet, settes inn på samme måte som risten (Fig. 2).




































Fig.2

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å tilberede forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturen og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

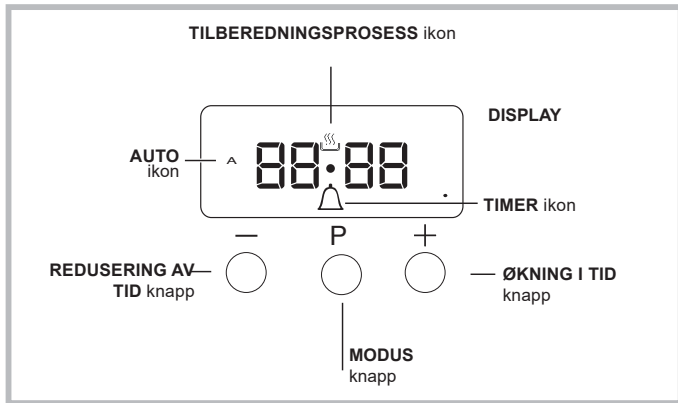
OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR. (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ (L-nummer) OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker	KONVENSJONELL	JA	170	30 - 50	L-2  
Surdeigs-/sukkerbrødkaker	VARMLUFT	JA	150 - 160	40 - 60	L-3  
Surdeigs-/sukkerbrødkaker	VARMLUFT	JA	160	40 - 70	L-5 L-2  
Kake med fyll (ostekake, strudel, fruktterte)	KONVENSJONELL	JA	160-180	40-60	L-2  
Kake med fyll (ostekake, strudel, fruktterte)	VARMLUFT	JA	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Kaker/shortbread	KONVENSJONELL	JA	140	30 - 60	L-3  
Kaker/shortbread	VARMLUFT	JA	140	30 - 60	L-5 L-3  
Kaker/shortbread	VARMLUFT	JA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Kaker/shortbread	VARMLUFT	JA	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Småkaker/muffins	KONVENSJONELL	JA	160 - 180	20 - 50	L-4  
Småkaker/muffins	VARMLUFT	JA	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Småkaker/muffins	VARMLUFT	JA	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Vannbakkels	KONVENSJONELL	JA	170 - 200	20 - 50	L-3  
Vannbakkels	VARMLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-4  
Vannbakkels	VARMLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-2  
Vannbakkels	VARMLUFT	JA	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Marengs	KONVENSJONELL	JA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Marengs	VARMLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Marengs	VARMLUFT	JA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza/brød/focaccia	KONVENSJONELL	JA	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza/brød/focaccia	KONVEKSJONSBAKING	JA	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza/brød/focaccia	VARMLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza/brød/focaccia	VARMLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza/brød/focaccia	VARMLUFT	JA	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)	KONVEKSJONSBAKING	JA	170-180	30 - 60	L-3  
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)	VARMLUFT	JA	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vols-au-vent/butterdeigskjeks	KONVENSJONELL	JA	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vols-au-vent/butterdeigskjeks	VARMLUFT	JA	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vols-au-vent/butterdeigskjeks	VARMLUFT	JA	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lasagne / flans / ovnsbakt pasta / cannelloni	KONVENSJONELL	JA	180 - 200	30 - 65	L-3  

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR. (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ (L-nummer) OG TILBEHØR
Lam /kalv /okse /svin 1 kg	TURBOGRILL	-	190 - MAKS.	40 - 90	L-3  
Kylling /kanin /and 1 kg	TURBOGRILL	-	230 - MAKS.	50 - 100	L-3  
Kalkun/gås 3 kg	TURBOGRILL	-	160 - MAKS.	130 - 170	L-3  
Fiskefileter / Stek	GRILL	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	TURBOGRILL	-	230 - MAKS.	30 - 60	L-3  
Gratinerte grønnsaker	GRILL	-	230 - MAKS.	10 - 30	L-4  
Toast	GRILL	5'	MAKS	1 - 2	L-5 
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere	GRILL	-	230 - MAKS.	15 - 30	L-5  
Stekte poteter	TURBOGRILL	-	230 - MAKS.	30 - 60	L-3  
Lammelår/lammeskank	TURBOGRILL	-	200 - MAKS.	50 - 100	L-3  
Fullt måltid (Cook3): Fruktterte Lasagne Stek	VARMLUFT	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Fullt måltid (Cook4): Fruktterte Lasagne Kjøttskiver Grillede grønnsaker	VARMLUFT	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

OPPSKRIFT	FUNKSJON	VANN (g)	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ (L-nummer) OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker	Steam (Dampe)	100	170-180	30-60	L-2  
Småkaker/muffins	Steam (Dampe)	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Steam (Dampe)	150	200-220	20-40	L-3  
Rundstykker	Steam (Dampe)	100	210	25-40	L-3  
Brødiskive	Steam (Dampe)	150	170-180	70-100	L-3  
Oksestek	Steam (Dampe)	200	200	35-60	L-3  
Roastbiff 2kg	Steam (Dampe)	250	200	40-70	L-3  
Lammelår	Steam (Dampe)	200	180-200	65-75	L-3  
Lam /kalv /okse /svin 1 kg	Steam (Dampe)	200	200	60-90	L-3  
Kylling /kanin /and 1 kg	Steam (Dampe)	200	200-220	50-70	L-3  
Fiskefileter / Stek	Steam (Dampe)	150	180	15-35	L-3  
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	Steam (Dampe)	150	180-200	25-40	L-3  
Stekte poteter	Steam (Dampe)	200	200-220	50-70	L-3  
Stekt kylling 1-1,3 kg	Steam (Dampe)	250	200	50-80	L-3  

TILBEHØR					
	Rist	Bakeform eller kakeform på rist	Bakebrett/dryppbrett eller bakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann

KLOKKENS / MINUTTVARSLERENS FUNKSJON



Stille inn klokken

Klokken kan stilles inn når ovnen er slått av eller når ovnen er slått på, forutsatt at sluttiden til en tilberedningszyklus ikke tidligere er programmert.

Etter at apparatet er koblet til strømmettet, eller etter et strømbrudd, vil tallene 00:00 DISPLAY begynne å blinke.

1. Trykk "+" og "-" knappen samtidig

Da blinker dobbelpunktet mellom timer og minutter.

2. Bruk "+" og "-" knappene for å regulere tiden; dersom du trykker og holder inne en av knappene, vil display bla igjennom verdiene raskere, dermed blir det enklere og går raskere å stille inn ønsket verdi.

Endring av summerens frekvens

Summersignalet frekvens kan endres ved å berøre "-" gjentatte ganger.

Innstilling av minuttvarsleren

Disse funksjonene avbryter ikke tilberedningen og har ingen innvirkninger på ovnen; de brukes ganske enkelt for å aktivere summeren når den innstilte tiden er utgått.

1. Trykk på P knappen flere ganger helt til A ikonet og de tre sifrene på display begynner å blinke.

2. Bruk "+" og "-" knappene for å stille inn ønsket tid; dersom du trykker og holder inne en av knappene, vil display bla igjennom verdiene raskere, dermed blir det enklere og det går raskere å stille inn verdien.

3. Vent i 5 sekunder. Dersom du trykker på knappen en gang til vil display vise nedtellingen av tiden.

Når denne tidsperioden er gått, aktiveres summeren.

Programmering av tilberedning

En tilberedningsmodus må velges før programmeringen kan skje.

Programmering av tilberedningens varighet

1. Trykk på P knappen flere ganger helt til ikon A og bokstavene DUR på display begynner å blinke.
2. Bruk "+" og "-" knappene for å stille inn ønsket varighet; dersom du trykker og holder inne en av knappene, vil display bla igjennom verdiene raskere, dermed blir det enklere og det går raskere å stille inn verdien.
3. Vent i 5 sekunder, etter dette vil ikonet A være synlig på displayet.
4. Når den innstilte tiden er utgått og ovnen stanser tilberedningen, vil du høre lyden av summeren. Trykk på stoppknappen til summeren.

- For eksempel: klokken er 9:00 og det er programmert en tidsperiode på 1 time og 15 minutter. Programmet vil stanse automatisk klokken 10:15.

Innstilling av sluttiden for en tilberedningsmodus

1. Følg trinnene 1 til 3 for å stille inn varigheten slik det vises ovenfor.

2. Trykk deretter på P knappen helt til teksten END på display begynner å blinke.

3. bruk "+" og "-" knappene for å regulere tilberedningens sluttid; dersom du trykker og holder inne en av knappene, vil display bla igjennom verdiene raskere, dermed blir det enklere og går raskere å stille inn ønsket verdi.

4. Vent i 5 sekunder eller trykk på P knappen igjen.

Når tilberedningsprosessen starter, er symbolet synlig på display.

5. Når den innstilte tiden er gått, vil ovnen stanser tilberedningen og du hører lyden av summeren. Trykk på en hvilken som helst knapp for å stanse den.

Programmeringen er gjort når ikonet A er tent.

- For eksempel: Klokken er 9:00 og det er programmert en varighet på 1 time. 12:30 er programmert som sluttid. Programmet vil starte automatisk klokken 11:30.

Sletting av et program

For å slette et program:

- trykk på P knappen helt til ikonet som svarer til innstillingen du ønsker å slette og dens sifre blinker på display. Trykk på "-" knappen helt til sifrene 00:00 vises på display.
- Trykk og hold nede "+" og "-" knappene; dette vil slette alle innstillingene som tidligere ble valgt, inkludert innstillingene av timeren.

SLÅ AV HOVEDBRYTEREN OG PÅSE AT OVNEN ER KALD FØR RENHOLD. FØR DU SLÅR DEN PÅ IGJEN, MÅ DU FORSIKRE DEG OM AT ALLE KONTROLLENE ER SLÅTT AV.

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

Bruk vernehansker i alle fasene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.

Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Koble apparatet fra strømmettet

RENHOLD AV PLATETOPPEN I KERAMIKK

- Ikke bruk skuresvamber eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra komfyrtoppen (når den er kald), etter hver bruk.
- En overflate som ikke holdes tilstrekkelig ren kan redusere følsomheten til kontrollpanelets knapper.
- Bruk en skraper kun dersom rester sitter fast på kjelen. Følg instruksene til produsenten av skraperen for å unngå å lage riper i glasset.
- Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesialrengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk komfyrtoppen grundig etter rengjøring.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk de med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

Bruk ikke alkoholbaserte produkter som denaturert sprit.

FJERNING AV DET ØVRE VARMEELEMENTET

1. Fjern støttegitrene på siden som holder tilbehøret.
2. Trekk varmeelementet litt ut (Fig. 1) og senk det (Fig. 2).
3. Varmeelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

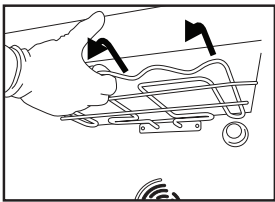


Fig. 1

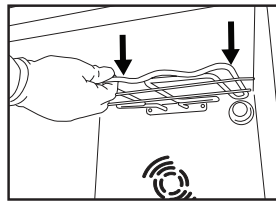


Fig. 2

INNVENDIGE OVERFLATER

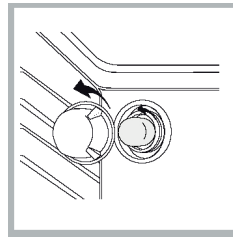
- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av dekelet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.



1. Koble ovnen til strøm igjen.
Merk: Bruk 40W/230 V type G9

Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lyspærer er tilgjengelige fra vår ettersalgsservice.

- Ikke ta i lysepærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekelet er montert tilbake på plass.

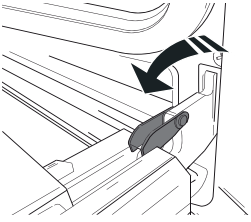
KATALYTISK RENHOLD

Dette er panel belagt med en spesiell emalje, som er i stand til å absorbere fett som frigjøres fra maten mens den stekes. Denne emaljen er svært sterk, slik at de forskjellige tilbehørene (hyller, langpanner, osv.) kan skli langs emaljen uten at den skades. Det kan danne seg hvite merker på overflatene; dette er ikke et problem. Uansett må følgende unngås:

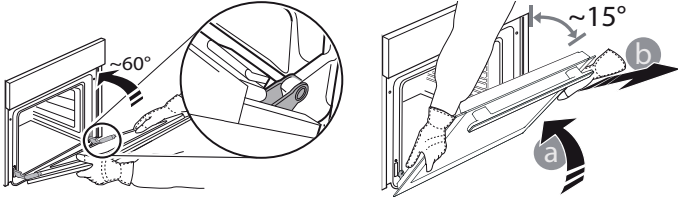
- skraping av emaljen med skarpe gjenstander (en kniv, for eksempel);
- bruk av vaskemiddel eller slipende materialer.

FJERNING AV DØRGLASSET OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

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).

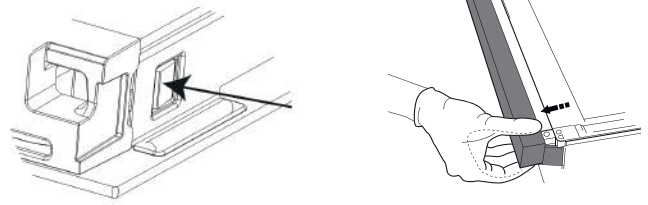


Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

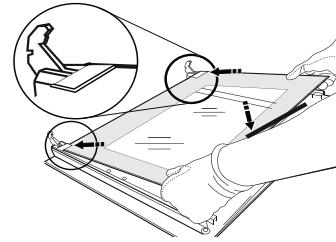
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.
4. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk haspene til opprinnelig posisjon: Påse at du senker dem helt.
5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

KLIKK FOR Å GJØRE RENT - RENHOLD AV GLASS

1. Etter at du har fjernet døren og lagt den på et mykt underlag med håndtaket ned, trykker du samtidig på de to holdeklammene og fjerner den øvre kanten av døren ved å dra 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 dør glasset 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.

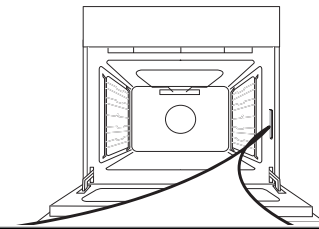
PROBLEMLØSNING

Hva må gjøres, hvis ...	Mulig årsaker	Løsninger
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Frakopling fra strømmettet	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.

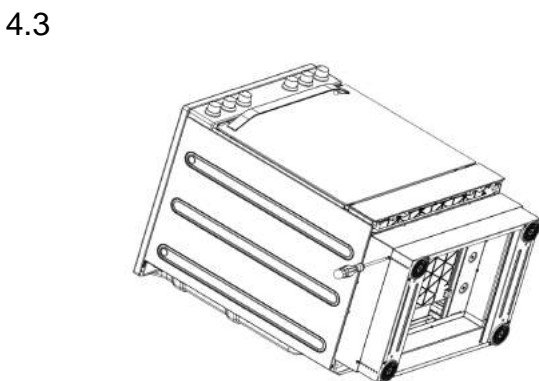
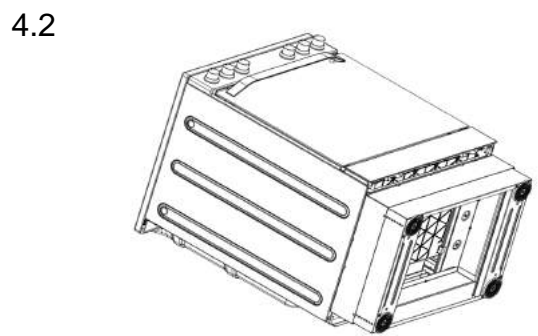
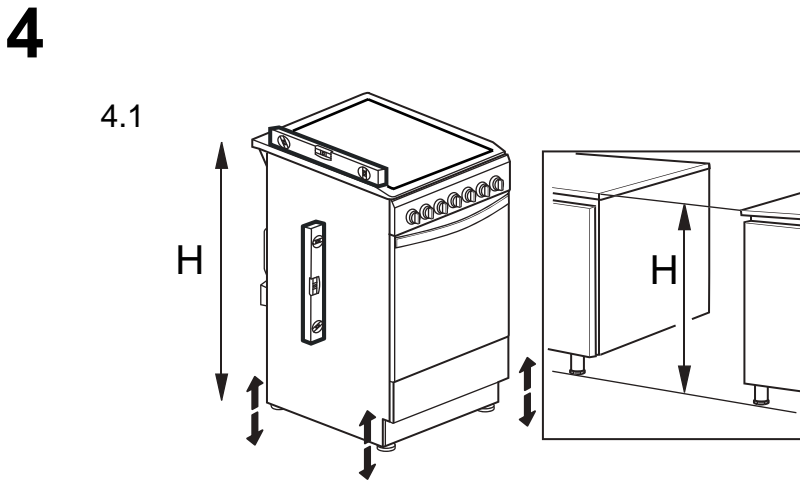
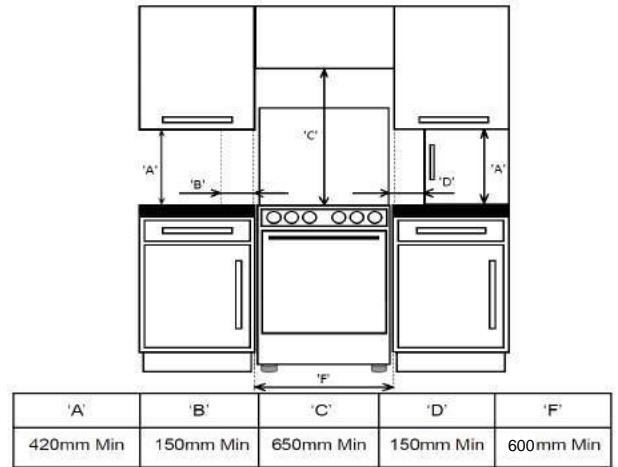
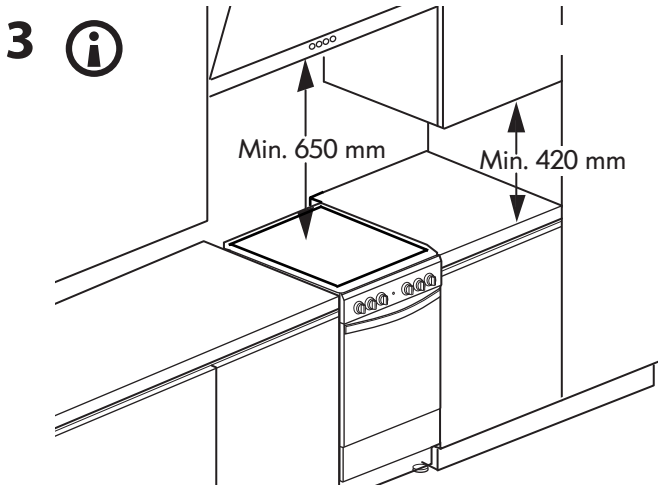
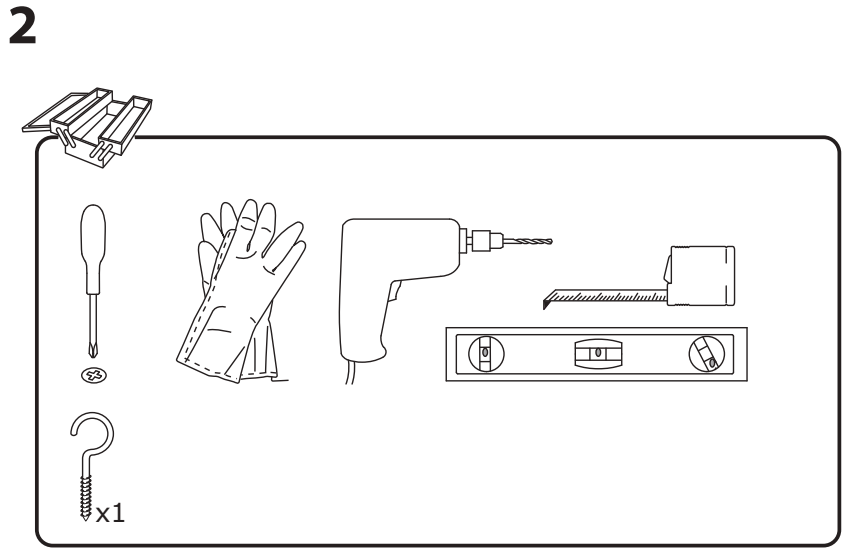
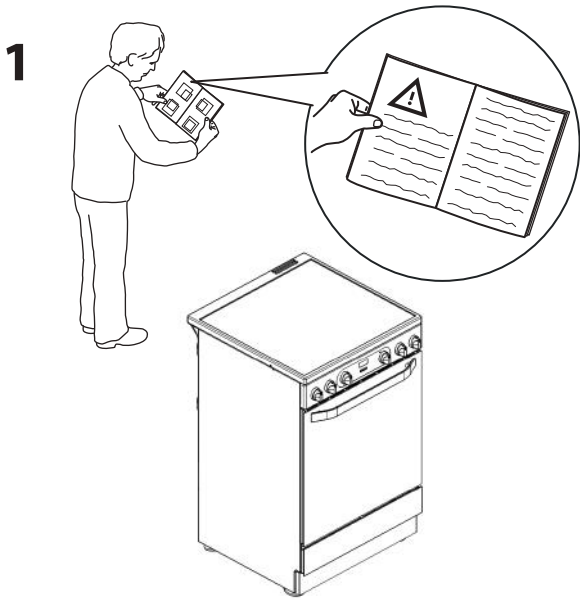
ETTERSALGSSERVICE

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

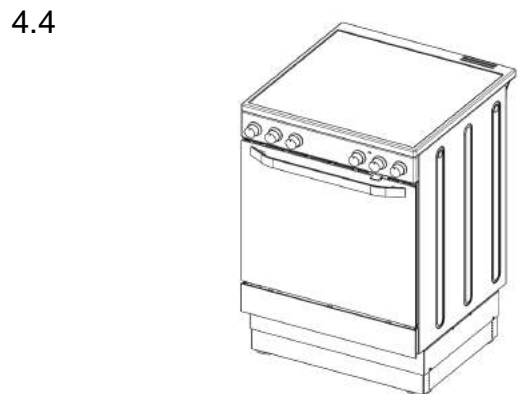
- En kort beskrivelse av problemet;
- den nøyaktige modelltypen av produktet;
- assistansekode (nummeret etter ordet SERVICE på typeskiltet som er festet på produktet, som kan ses på den indre kanten når ovnsdøren er åpen);
- din fulle adresse;
- et kontaktnummer.



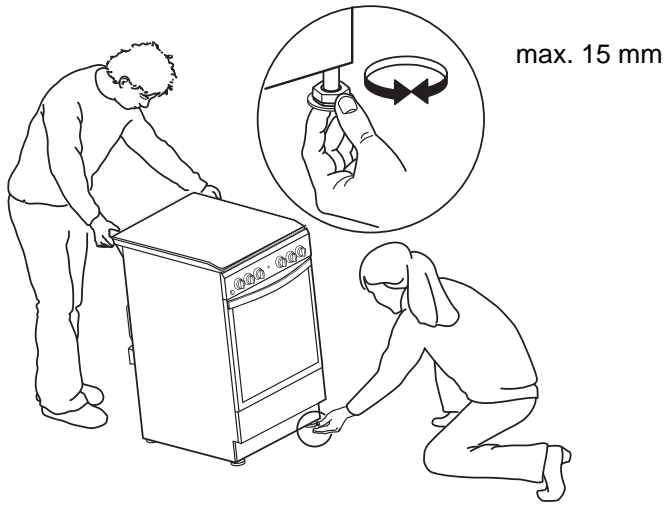
Merk: Dersom det er nødvendig å utføre reparasjoner, må du kontakte et godkjent service-senter som garanterer at originale reservedeler benyttes og at reparasjonene utføres på riktig måte. Vennligst se garantiheftet som følger vedlagt for ytterligere informasjon med hensyn til garantien.



max. 75 mm

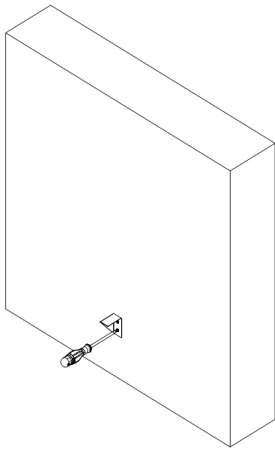


4.5

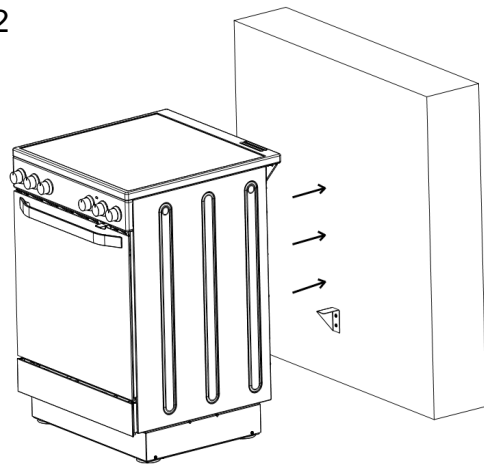


5

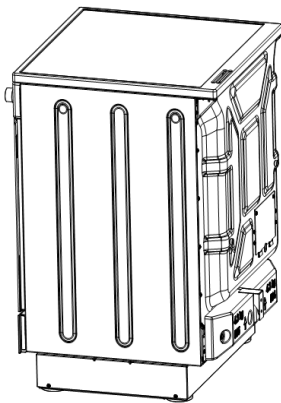
5.1



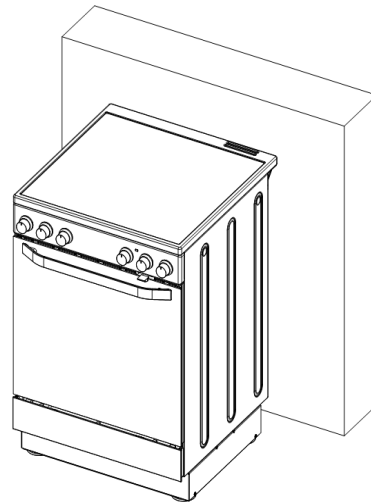
5.2



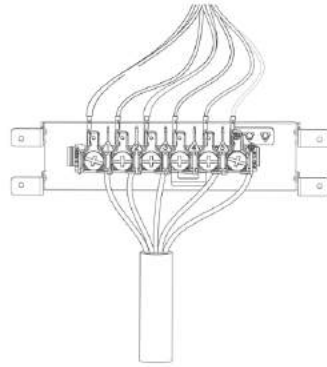
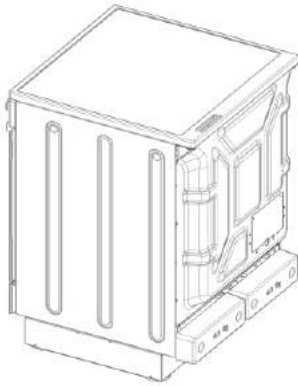
5.3



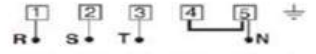
5.4



4

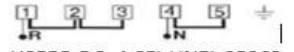


380-415V 3N-



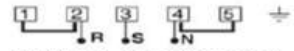
H05RR-F 5x1.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x1.5 CEI-UNEL 35746

*220-240V-



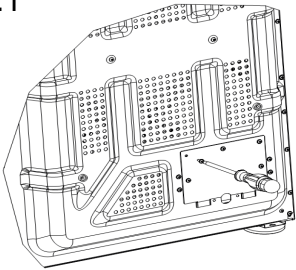
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

* 380-415V 2N-

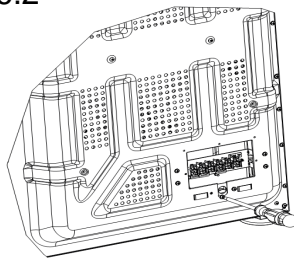


H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746

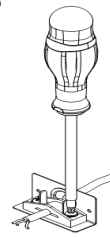
6.1



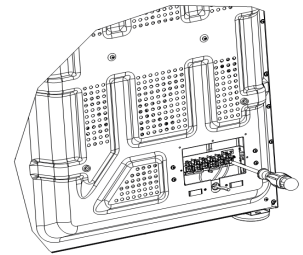
6.2



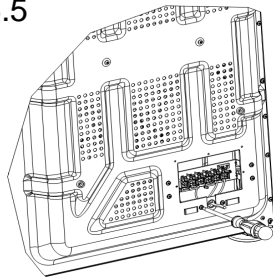
6.3



6.4



6.5



6.6

