

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال



SENSING THE DIFFERENCE

ACMT 6631/WH

GB

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1

Safety instructions, 3

- Description of the appliance-Overall view, 23
- Description of the appliance-Control Panel, 24
- Installation, 25
- Start-up and use, 27
- Clock/Minute Minder Operation, 29**
- Using the hob, 31
- Care and maintenance, 35

SE

Svenska

Bruksanvisning SPIS OCH UGN

Innehåll

Bruksanvisning 1

Säkerhetsanvisningar, 7

- Beskrivning av apparaten-Översiktsvy, 23
- Beskrivning av apparaten-Kontrollpanelen 24
- Installation, 37
- Uppstart och användning, 39
- Klocka/Äggklockafunktionen, 41**
- Använda hällen 43
- SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL, 47

DK

Dansk

Brugsanvisning KOMFUR OG OVN

Indhold

Brugsanvisning, 1

Sikkerhedsinstruktioner, 11

- Beskrivelse af apparatet-Oversigt, 23
- Beskrivelse af apparatet-Kontrolpanel, 24
- Installation, 49
- Opstart og anvendelse, 51
- Ur/Minutur Funktion, 53**
- Brug af kogepladen, 55
- Pleje og vedligeholdelse, 59

NO

Norsk

Bruksanvisning KOMFYR OG OVN

Innhold

Bruksanvisning, 1

Sikkerhetsinstruksjoner, 15

- Beskrivelse av apparatet-Generell oversikt 23
- Beskrivelse av apparatet-Kontrollpanel 24
- Installasjon, 61
- Oppstart og bruk, 63
- Bruk av klokke/stoppeklokke, 65
- Bruk av komfyrtoppen, 67
- Stell og vedlikehold, 71

FI

Suomi

Käyttöohjeet

LIESI JA UUNI

Sisällyls

Käyttöohjeet, 1

Turvallisuusohjeet, 19

- Laitteen kuvaus - Yleiskatsaus, 23
- Laitteen kuvaus - Ohjauspaneeli, 24
- Asennus, 73
- Pääälle kytkeminen ja käyttäminen, 75
- Kellon/Hälytyksen asettaminen, 77**
- Lieden käyttäminen, 79
- Puhdistaminen ja kunnossapito, 83

SAFETY INSTRUCTIONS

GB

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.

Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the safety alert symbol.
! This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

WARNING Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk presented and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING :** Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
- The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE :** Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION :** In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for innappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- **CAUTION :** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance:a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children,during and after the installation of the appliance.
- **WARNING :** Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly.In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

GAS CONNECTION

- **WARNING :** Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).
- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING :** The adjustment condicions for this appliance are stated on the lable (or data plate).
- **WARNING :** This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particulat attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **WARNING :** These operations must be perfomed by a qualified technician.
- If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastned as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT :** If a stainleess steel hose is used, it must be installed so as not touch any mobile part of the furniture (e.g.drawer). It must pass thorugh an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote contr

- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

CORRECT USE

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

- Do not use the hob as a work surface or support.

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

IMPORTANT : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.

- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING :** Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- **IMPORTANT :** Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).
- **Note :** should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- **Note :** In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance
- **WARNING :** The protective rubber feet on the grids represent a chocking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it

CLEANING AND MAINTANCE

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol  . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibility and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4x45,5x41,3cm
Volume	61 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Back Left	1200 W
Back Right	1500 W
Front Left	1500 W
Front Right	1200 W
Max. ceramic hob consumption	6000 W
ENERGY LABEL and ECODESIGN	<p>Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode </p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking </p>

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an Authorised After-Sales Service, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are original. Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

SE

VIKTIGT ATT LÄSA OCH OBSERVERA

Innan du använder apparaten, läs noga igenom Hälsa och Säkerhets- och Användning och Skötsel- anvisningarna. Förvara dessa instruktioner nära till hands för framtida behov.

Dessa instruktioner ska även vara tillgängliga på webbsidan: www.whirlpool.eu

DIN SÄKERHET OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIGT

Denna handbok och själva enheten ger viktiga säkerhetsvarningar, som alltid ska läsas och observeras.

Detta är säkerhetssymbolen.

 Denna symbol varnar för potentiella faror som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden kommer att följa säkerhetssymbolen eller ordet "FARA" eller "WARNING".

Dessa ord betyder:

 **FARA**

Indikerar en farlig situation som, om inte undviktes, kommer att orsaka allvarlig skada.

 **WARNING**

Indikerar en farlig situation som, om inte undviktes, kan orsaka allvarlig skada.

Alla säkerhetsvarningar anger specifika detaljer om den potentiella risken och visar hur man kan minska risken för personskada, skador och elektriska stötar som härrör från felaktig användning av apparaten. Läs noggrant anvisningarna nedan.

Att inte observera dessa rekommendationer kan leda till risker. Tillverkaren tar inte något ansvar för skada på personer eller djur eller skada på egendom om dessa råd och försiktighetsåtgärder inte respekteras.

- Mycket unga (0-3 år) och barn (3-8 år) skall hållas borta om inte kontinuerligt övervakade.
- Barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap kan använda apparaten endast om de övervakas eller om de har fått instruktioner om säker användning av apparaten och om de förstår farorna inblandade.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.
- Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning; små barn ska hållas borta. Tillåt inte att apparaten kommer i kontakt med tyg eller andra bränbara material tills alla komponenter har svalnat helt.
- Under och efter användning, rör inte vid värmeelement eller insidan av apparaten - risk för brännskador.
- Överhettade oljor och fetter fattar lätt eld. Var alltid vaksam när du tillagar mat rik på fett, olja eller alkohol (t.ex. rom, konjak, vin).
- Lämna aldrig apparaten obevakad under mattorkning.
- **WARNING :** Värmt eller tillaga inte mat med tillslutna burkar eller behållare i apparaten.
- Trycket som byggs upp inuti kan orsaka dem att explodera och skada apparaten.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex rom, konjak, vin), kom ihåg att alkohol förångas vid höga temperaturer. Som resultat finns det en risk att ångor från alkoholen fattar eld om de kommer i kontakt med de elektriska värmeelementen.
- Om apparaten är lämplig för sondanvändning, använd endast temperaturer sonden rekommenderar för denna ugn.
- **RISK FÖR BRAND :** Förvara inte saker på matlagningsytan eftersom de kan börja brinna.
- **FÖRSIKTIGT :** Om kokplattans glas går sönder:-Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera apparaten från strömförsörjningen; -rör inte ytan på apparaten; -använd inte apparaten
- Dessa instruktioner är giltiga om landssymbolen visas på apparaten. Om symbolen inte visas på apparaten, är det nödvändigt att hänvisa till de tekniska instruktionerna som ger nödvändiga instruktioner rörande ändring av apparaten till villkoren för användning av landet
-  Glaslocket kan gå sönder om det värms. Stäng av alla brännare och elektriska plattor innan du stänger locket. Stäng inte locket när brännaren är tänd.
- Om informationen i denna handbok inte följs exakt kan en brand eller explosion orsaka skada på egendom eller personskada.

AVSEDD ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

- Denna apparat är avsedd enbart för inhemsk användning. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. värma rum). För att rikta apparten som professionell användning är förbjuden. Tillverkaren avböjer allt ansvar för olämplig användning eller felaktig inställning av kontrollerna.

- Den här utrustningen är avsedd att användas i ett hushåll eller i liknande användande såsom:

- personalkök i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer;

- Bondgårdar;

- Av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;

- Rum och frukost-miljöer.

- **VARNING:** Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrstyrts försörjningssystem

- Använd inte apparaten utomhus.

- Lagra inte explosiva eller brandfarliga ämnen som aerosolburkar och placera inte eller använd inte bensin eller andra brandfarliga material i eller i närheten av apparaten: en brand kan bryta ut om apparaten är påslagen av misstag.

Lagra inte explosiva eller brandfarliga ämnen som aerosolburkar och placera inte eller använd inte bensin eller andra brandfarliga material i eller i närheten av apparaten: en brand kan bryta ut om apparaten är påslagen av misstag.

INSTALLATION

- Installation och reparationer måste utföras av en kvalificerad tekniker, i överensstämmelse med tillverkarens instruktioner och lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera eller byta ut någon del av apparaten om inte annat angivits i användarhandboken.

- El- och gasanslutningar måste följa lokala förordningar.

- Barn bör inte utföra installationsarbeten. Håll barnen borta under installation av apparaten. Håll förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyrendelar, etc.) utom räckhåll för barn, under och efter installationen av apparaten.

- **VARNING :** Ändring av apparaten och dess metod för installation är nödvändiga för att använda apparaten tryggt och korrekt i alla ytterligare länder

- Använd skyddshandskar vid all uppackning och installation.

- Efter uppackning av apparaten, se till att apparatens dörr stängs ordentligt. Om det uppstår problem, kontakta din återförsäljare eller din närmaste eftermarknadsservice. För att förhindra eventuella skador, ta bara bort ugnen från sin polystyrenbas vid installation.

- Apparaten måste hanteras och installeras av två eller flera personer.

- Apparaten måste kopplas bort från strömkällan innan installation genomförs.

- Under installationen, se till att apparaten inte skadar strömkabeln.

- Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

- Köksinredning i kontakt med apparaten måste vara värmetåligh (min 90°C).

GASANSLUTNING

- **VARNING :** Innan installation, se till att lokala gasleveransvillkoren (natur eller tryck) är kompatibla med hällinställningen (se tabellplattan och injektortavlan).

- Använd tryckregulatorer lämpliga för gastrycetet såsom anges i anvisningen.

- **VARNING :** Justeringvillkoren för denna apparat finns angivna på märkning (eller informationsskylten).

- **VARNING :** Apparaten är inte ansluten till en förbränningssprodukt evakueringsenhets. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsregler. Särskild uppmärksamhet skall ges till de relevanta kraven på ventilation.

- **VARNING :** Dessa operationer måste vara uppträtt av en kvalificerad tekniker.

- Om apparaterna är anslutna till flytande gas måste justeringsskruven vara fastsatt så hårt som möjligt.

- När gascylindern antas, måste gascylindern eller gasbehållaren vara ordentligt fastsatt (vertikalt).

- Använd endast böjlig eller fast metallslang för gasanslutningen.

- **VIKTIGT :** Om en slang av rostfritt stål används, skall den vara installerad på ett sätt att den inte rör någon rörlig del av möbeln (t.ex lådan). Den måste passera genom ett område där det inte finns några hinder och där det är möjligt att inspektera hela dess längd.

- Efter anslutning till gasförsörjningen, kolla efter läckor med tvålvattnen. Tänd brännarna och vrid vredena från max position 1* till minsta position 2* för att kontrollera lågornas stabilitet.

ELEKTRISKA VARNINGAR

- Kontrollera att spänningen som anges på märkplåten motsvarar den i ditt hem.

- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetsföreskrifter, krävs en flerpolig brytare med minsta kontaktavstånd på 3 mm.

- Föreskriften kräver att apparaten är jordad.

- För apparater med monterad kontakt, om kontakten inte är lämplig för ditt uttag, kontakta en kvalificerad tekniker.

- Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adaptrar. Anslut inte apparaten till ett uttag som kan styras med fjärrkontroll.

- Strömkabeln måste vara tillräckligt lång för att ansluta apparaten till elnätet när den en gång installerats i sitt hus.
- Dra inte i strömkabeln.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut mot en likadan. Strömkabeln får endast bytas av en behörig elektriker i enlighet med tillverkarens instruktioner och gällande säkerhetsbestämmelser. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Använd inte apparaten om den har en skadad strömsladd eller kontakt, om den inte fungerar som den ska, eller om den har skadats eller tappats. Doppa inte sladden eller kontakten i vatten. Håll sladden borta från heta ytor.
- De elektriska komponenterna får inte vara tillgängliga för användaren efter installationen.
- Rör inte apparaten med någon våt del av kroppen och använd den inte barfota.
- Det måste vara möjligt att koppla bort apparaten från elnätet genom att dra ut kontakten om den är tillgänglig, eller med hjälp av en åtkomlig flerpolig brytare installerad före uttaget i enlighet med nationella elektriska säkerhetsnormer.
- Märkskylen är på framkanten av ugnen (syns när dörren är öppen).

KORREKT ANVÄNDNING

- **VARNING:** Matlagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Använd inte hällen som en arbetsyta eller stöd.
- **VARNING:** Obevakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök aldrig att släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan elden med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- **VIKTIGT :** Skulle du uppleva svårighet med att vrida brännaren vreden, kontakta eftermarknadsservice för utbyte av brännaarkranen om den befinner sig defekt.
- Öppningarna använda för ventilation och värmeavledning får aldrig täckas.
- Använd kastruller och pannor med bottnar som har samma bredd som brännarna eller något större (se särskild tabell). Se till att kastruller på gallren inte sticker ut utanför hällens kant.
- **VARNING:** Låt inte brännarens låga sträcka sig bortom kanten av pannan.
- **VIKTIGT :** Felaktig användning av gallren kan leda till skador på hällen: placera inte gallren upp och ned eller dra dem över hällen.
- **Använd inte :** Gjutjärnsgaller, ollars, stones, terrakotta kastruller och stekpannor. Värmediffusorer såsom metallnät, eller någon annan typ. Två brännare samtidigt för en behållare (t.ex. fiskvattekokare).
- **Obs :** Skulle särskilda lokala förhållanden av den levererade gasen göra antändning av brännaren svårt, är det lämpligt att upprepa handlingen med vredet inställt på en liten låga.
- **Obs :** Vid installation av en spiskåpa över spishällen, var god se kåpinstruktionerna för rätt avstånd.
- **VARNING:** De skyddande gummifötterna på gallren utgör en kvävningsrisk för små barn. Efter avlägsnande av gallren, se till att alla fötterna är korrekt monterade.
- Ta bort all vätska från locket innan du öppnar det

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan du utför någon form av rengöring eller underhållsarbete.
- Använd aldrig ångstädutrustning.
- Säkerställ att enheten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika att få en elchock.
- Använd inte starka rengöringsmedel med slipande effekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsdörrens glas eftersom de kan skrapa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller skurbollar.
- För att undvika skador på den elektriska tändanordningen, använda den inte när brännarna inte är i sitt hölje.

MILJÖRÅD

KASSERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL



- Förpackningsmaterialet är 100% återvinningsbart och är märkt med återvinningsymbolen . De olika delarna av emballaget måste därför tas om hand av ansvar och i full överensstämmelse med lokala föreskrifter som reglerar avfallshantering.

SKROTNING AV HUSHÅLLSAPPARATER

- Vid skrotning av apparaten, göra den oanvändbar genom att klippa av strömkabeln och ta bort dörrar och hyllor (i förekommande fall), så att barn inte kan klättra in och fastna.
- Denna apparat är tillverkad med återvinningsbara eller återanvändbara material. Kassera i enlighet med lokala avfallsbestämmelser.

- För ytterligare information om behandling, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, kontakta behörig lokal myndighet, insamlingstjänsten för hushållsavfall eller butiken där du köpte apparaten.
- Denna produkt är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU, Elavfall och elektronisk utrustning (WEEE).
- Genom att säkerställa att produkten kasseras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt.



- Symbolen på produkten eller på medföljande dokumentation anger att den inte bör behandlas som hushållsavfall utan måste tas till en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

ENERGISPARANDE TIPS

- Förvärmt endast ugnen om det anges i tillagningstabellen eller ditt recept.
- Använd mörklackerade eller emaljerade bakningsenheter eftersom de absorberar värme mycket bättre.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda tillagningstiden. Mat som kräver långvarig tilllagning kommer att fortsätta att tillagas även när ugnen är avstängd."

FÖRSÄKTRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna apparat uppfyller Ekodesignkraven i EU:s förordningar n. 65/2014, och n. 66/2014 i överensstämmelse med den europeiska standarden EN 60.350-1.

TABELL ÖVER VARIABLER	
Ugnsmått (HxBxD)	32,4x45,5x41,3cm
Volym	61 l
Användbara mått av ugnsavdelningen	bredd 42 cm djup 44 cm höjd 8,5 cm
Spänning och frekvens	se märkskylt
Keramikhäll	
Bakre vänster	1200 W
Bakre höger	1500 W
Främre vänster	1500 W
Främre höger	1200 W
Max. keramikhällskonsumtion	6000 W
ENERGIETIKETT och EKODESIGN	Energiförbrukning för naturlig konvektion - uppvärmningsläget: Konvektionsläge Deklarerade energikonsumtion för forcerad konvektionsklass - värmeläge:

EFTERMARKNADSSERVICE

Innan du ringer eftermarknadsservice

1. Se om du kan eliminera problemet på egen hand (se "Felsökning").
2. Slå av och sedan på apparaten igen för att se om problemet kvarstår.

Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta närmaste eftermarknadsservice.

Specificera: typ av fel;

exakt typ och ugnsmodeell;

eftermarknadsservicenummer (numret angivet efter ordet "service" på dataskylten) finns inuti förvaringsutrymmets flik. Servicenumret anges också i garantihäftet;

din fullständiga adress;

ditt telefonnummer.

För reparationer, kontakta en **auktoriserad eftermarknadsservice**, som anges i garantin.

Om något arbete utförs av tekniker som inte tillhör tillverkarens auktoriserade eftermarknadsservice,

begär ett kvitto som anger det arbete som utförts och se till att reservdelarna som används är original.

Bristande uppfyllelse av dessa anvisningar kan äventyra säkerheten och kvaliteten på produkten.

SERVICE 00 0000 00000



SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

VIGTIGT AT VÆRE RØD OG UNDER OBSERVATION

Inden apparatet anvendes læses Sundheds- og Sikkerheds- og Brugs og Vedligeholdelses-vejledningerne.

Opbevar disse instruktioner lige ved hånden til fremtidig brug.

Disse instrukser skal være tilgængelige på hjemmesiden: HYPERLINK "http://www.whirlpool.eu"www.whirlpool.eu

DK

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIGT

Denne vejledning og selve apparatet giver vigtige sikkerhedsadvarsler, der skal læses og overholdes på alle tidspunkter.

Dette er et sikkerhedsadvarselssymbolet.

 Dette symbol advarer dig om potentielle farer, der kan dræbe eller såre dig og andre.

Alle sikkerhedsmeddelelser vil følge sikkerhedsadvarselssymbolet symbol eller ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Angiver en farlig situation, som, hvis den ikke undgås, vil forårsage alvorlig skade.

 **ADVARSEL**

Angiver en farlig situation, som, hvis den ikke undgås, vil forårsage alvorlig skade.

Alle sikkerhedsadvarsler giver specifikke oplysninger om den potentielle risiko, og angive, hvordan man kan reducere risikoen for skader, skader og elektriske stød som følge af forkert brug af apparatet. Overholde følgende anvisninger omhyggeligt.

Overtrædelse af disse regler kan medføre risici. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer eller dyr eller skade på ejendom, hvis disse råd og forholdsregler ikke overholdes.

- spædbørn (0-3 år) og småbørn (3-8 år) skal holdes væk, medmindre der er under kontinuerligt opsyn.
- Børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, kan bruge dette apparat, hvis de er under opsyn eller er blevet givet instruktioner om sikker betjening og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug, små børn skal holdes væk. Lad ikke apparatet til at komme i kontakt med klude eller andet brændbart materiale, før alle komponenter er kølet helt af.
- Under og efter brug, må du ikke røre varmelegemerne eller indre overflade af apparatet - risiko for forbrændinger.
- Overophedet olie og fedt antændes nemt. Vær altid på vagt under madlavning med fødevarer rige på fedt, olie eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn under mad tørring.
- **ADVARSEL:** Undlad at opvarme eller lave mad med forseglede krukke eller beholdere i apparatet.
- Det tryk, der bygger op inden i kunne få dem til at eksplodere og skade apparatet.
- Hvis der anvendes alkoholiske drikkevarer under madlavning med fødevarer (f.eks. rom, cognac, vin), så husk at alkohol fordamper ved høje temperaturer. Som følge heraf er der risiko for, at dampe frigivet af alkoholen bryder i brand, hvis den kommer i kontakt med den elektriske varmelegeme.
- Hvis apparatet er egnet til sonde-brug, så brug kun temperatur-sonde, som anbefales til denne ovn.
- **BRANDFARE:** Opbevar ikke ting på kogepladerne, da de kan bryde i brand.
- **FORSIGTIG:** I tilfælde af glasbrug på kogepladen - sluk straks alle elektriske varmeelementer og afbryd apparatet fra strømforsyningen; - rør ikke apparatets overflade; - Brug ikke apparatet
- Disse instruktioner gælder hvis landesymbolet vises på apparatet. Hvis symbolet ikke vises på apparatet, er det nødvendigt at henvise til de tekniske instruktioner, som vil give de nødvendige instrukser om ændring af apparatet til betingelserne for anvendelse i landet
-  Glaslåget kan gå i stykker, hvis det opvarmes. Sluk alle brændere og de elektriske plader før du lukker låget. Luk ikke låget ned, når brænderen er i gang
- Hvis oplysningerne i denne vejledning ikke følges nøjagtigt, kan der ske brand eller ekslosion, som kan resultere i materielle skader eller personskader.

TILSIGTET BRUG AF PRODUKTET

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. rumopvarmning). Det er forbudt at anvende apparatet professionel. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller forkert indstilling af betjening-sknapperne.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser såsom
 - Personalekøkken, butiksområder, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - Landbrugsejendomme;
 - Af kunder i moteller og andre boligmiljøer;
 - Bed and breakfast-miljøer;
- **FORSIGTIG:** Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningssystem.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Opbevar ikke eksplasive eller brændbare stoffer såsom spraydåser og placer ikke eller benzin eller andre brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: en brand kan bryde ud, hvis apparatet utilsigtet tændes.
- Opbevar ikke eksplasive eller brændbare stoffer såsom spraydåser og placer ikke eller benzin eller andre brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: en brand kan bryde ud, hvis apparatet utilsigtet tændes.

INSTALLATION

- Installation og reparation skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og lokale sikkerhedsregulativer. Du må ikke reparere eller udskifte enhver del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
- De elektriske forbindelser og gas-ledninger skal være i overensstemmelse med lokal lovgivning.
- Børn bør ikke udføre installationsarbejde. Hold børn væk under installationen af apparatet. Hold emballagen (plastposer, polystyrene-de osv.) utilgængeligt for børn, under og efter installationen af apparatet.
- **ADVARSEL:** Modifikation af apparatet og dets installationsmetode er væsentlig for at bruge apparatet sikkert og korrekt i alle de andre lande
- Brug beskyttelseshandsker til at udføre alle udpakning og installation.
- Efter udpakning af apparatet, skal du sørge for, at ovndøren lukker ordentligt. I tilfælde af problemer, skal du kontakte forhandleren eller din nærmeste eftersalgsservice. For at forhindre eventuelle skader, fjerne ovnen først fra dens polystyrenskumbase på tidspunktet for installationen.
- Apparatet skal håndteres og installeres af to eller flere personer.
- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen, før installationen udføres.
- Under installationen, skal du sørge for at apparatet ikke beskadiger strømkablet.
- Aktiver først apparatet, når installationsproceduren er afsluttet.
- Køkkenenheder i kontakt med apparatet, skal være varmebestandige (min 90 °C).

GASTILSLUTNING

- **ADVARSEL:** Forud for installationen skal du sikre at den lokale gasleverings betingelser (natur eller tryk) er kompatibel med indstillingen af kogepladen (se typeskiltet og injektor-tabel).
- Brug trykregulatorer egnede til gastrykket angivet i brugsanvisningen.
- **ADVARSEL:** Justeringsforholdene for dette apparat er angivet på mærkaten (eller typeskiltet).
- **ADVARSEL:** Dette apparat er ikke tilsluttet en udledningsenhed til forbrændingsprodukter. Det skal installeres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende installationsbestemmelser. Der skal udvises særlig opmærksomhed med hensyn til relevante krav til ventilation.
- **ADVARSEL:** Disse operationer skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Hvis apparaterne er tilsluttet flydende gas, skal reguleringsskruen fastgøres så stramt som muligt.
- Når gasflasken er påsat, skal gasflasken eller gasbeholderen stilles korrekt (lodret position).
- Brug kun fleksibel eller stiv metalslange til gas-forbindelse.
- **VIGTIGT:** Hvis der bruges en rustfri stålslange, skal den installeres, så den ikke rører nogen mobil del af apparatet (dvs. skuffen). Det skal passere gennem et område, hvor der ikke er forhindringer, og hvor det er muligt at inspicere den i hele dens længde.
- Efter tilslutning til gasforsyningen, kontrolleres for lækkager med sæbevand. Oplys brænderne og slå drejeknapper fra max position 1* til minimum position 2* for at kontrollere flammens stabilitet.

ELEKTRISKE

- Sørg for, at spændingen angivet på typeskiltet svarer til dit hjem.
- For at installationen overholder gældende sikkerhedsbestemmelser, kræves en flerolet afbryder med kontaktafstand på 3 mm minimum.
- Regulativet kræver at apparatet er jordforbundet.
- For apparater med indbygget stik, hvis stikket er ikke egnet til din stikkontakt, skal du kontakte en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke forlængerledninger, stikdåser eller adaptere. Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt, der kan betjenes med fjernbetjening.

- Strømkablet skal være langt nok til at forbinde apparatet, når det er monteret i sit hus, til elnet-forsyningen.
- Træk ikke i strømforsyningskablet.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et, der er identisk. Installation og reparation skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og lokale sikkerhedsregulativer. Kontakt teknisk service.
- Brug ikke apparatet, hvis det har en beskadiget ledning eller stik, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget eller tabt. Ned sænk ikke netledningen eller stikket i vand. Hold ledningen væk fra varme overflader.
- De elektriske komponenter må ikke være tilgængelige for brugerne efter installationen.
- Rør ikke ved apparatet med nogen del af kroppen, og brug det ikke barfodet.
- Det skal være muligt at afbryde apparatet fra strømforsyningen ved at tage stikket ud, hvis det er tilgængeligt eller ved hjælp af en tilgængelig multi-polet afbryder monteret opstrøms i forhold til slikket i overensstemmelse med de nationale elektriske sikkerhedsstandarder.
- Typeskiltet sidder på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

KORREKT BRUG

- **FORSIGTIG:** Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges løbende.
- Brug ikke kogepladen som en arbejdsflade eller understøtning.
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på et komfur med fedt eller olie kan være farlig og kan medføre brand. Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **VIGTIGT:** Hvis du oplever besvær med at dreje knapperne til brænderne, så kontakt Eftersalgsservice for udskiftning af brænderens tap, hvis den er fejlbehæftet.
- Åbningerne, som bruges til ventilation og spredning af varme må aldrig tildækkes.
- Brug gryder og pander med bund i samme bredde som i brænderne eller lidt større (se specifik tabel). Sørg for at gryder på ristene ikke går ud over kanten af kogepladen.
- **ADVARSEL:** Lad ikke brænderens flamme gåude over kanten på gryden.
- **VIGTIGT:** Upassende brug af ristene kan resultere i skade på komfuret: Sæt ikke ristene opad eller skub dem hen over kogepladen.
- Brug ikke: Støbejernsgrill, ollarsten, terrakottagryder og pander. Varmespredere som metalnet eller andre typer. To brænder samtidig til en beholder (f.eks. en fiskegryde).
- **Bemærk:** hvis særlige betingelser omkring den leverede gas gør antændelsen af brænderen vanskelig, er det tilrådeligt at gentage operationen med knappen vendt til lille flammeindstilling.
- **Bemærk:** I tilfælde af installation af en emhætte over kogepladen, henvises til hættens instruktioner om korrekt afstand.
- **ADVARSEL:** De beskyttende gummifødder på gitrene udgør en chokerende fare for småbørn. Efter at have fjernet gitrene, skal du sikre, at alle fødder er korrekt monteret.
- Fjern væsken fra låget, før du åbner det

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen før der udføres nogen rengøring eller vedligeholdelsesoperation.
- Brug aldrig damprengøringsudstyr.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i brud på glasset.
- Brug ikke slibende eller ætsende produkter, klor-baserede rengøringsmidler eller grydesvampe.
- For at undgå at beskadige elektrisk tænding enhed, skal du ikke bruge den, når brænderne ikke er i deres holdere.

BESKYTTELSE AF MILJØET

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

- Emballagen er 100% genanvendelig og markeret med genbrugssymbolet  . De forskellige dele af emballagen skal derfor bortsaffes ansvarsfuldt og i fuld overensstemmelse med de lokale myndigheders regler for bortsaffelse af affald.

SKROTNING AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Ved skrotning af apparatet, gør det ubrugeligt ved at afskære strømkablet og fjerne dørene og hylderne (hvis de findes), så børn ikke nemt kan kravle ind og blive fanget.
- Dette apparat er fremstillet med genanvendelige  eller genbrugsmaterialer. Bortsaffes i henhold til lokale affaldsregulativer.

- For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater, skal du kontakte dine lokale kompetente myndigheder, indsamlingen service for husholdningsaffald eller den butik, hvor du har købt apparatet.
- Dette produkt er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt.



- Symbolen på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke bør behandles som husholdningssaffald, men skal tages til et passende opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

ENERGISPARERÅD

- Forvarm kun ovnen hvis det er angivet i tilberedningstabellen eller din opskrift.
- Brug mørklakerede eller emaljerede bagemoduler, da de absorberer varmen langt bedre.
- Sluk for ovnen 10/15 minutter, før den indstillede tilberedningstid. Mad, der kræver langvarig madlavning vil fortsætte med at koge selv, når ovnen er slukket. "

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

- Dette apparat opfylder Eco Design kravene i de europæiske forordninger n. 65/2014, og n. 66/2014 i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60.350-1.

SPECIFIKATIONER	
Ovn-dimensioner (HxBxD)	32,4x45,5x41,3cm
Rumfang	61 l
målinger af ovnrummet	42 cm gange dybde 44 cm gange højde 8,5 cm
Spænding og frekvensse	typeskiltet
Keramisk kogeplade	
Bagest venstre	1200 W
Bagest højre	1500 W
Forreste venstre	1500 W
Forreste højre	1200 W
Max. forbrug keramisk kogeplade	6000 W
ENERGIMÆRKE og ECODESIGN	Energiforbrug til naturlig konvektionsopvarmnings-tilstand: Konvektionstilstand
	Erklæret energiforbrug for tvungen konvektions-klasse-opvarmning: Bagning

EFTERSALGSSERVICE

Før du ringer til Eftersalgsservice

Se om du kan fjerne problemet på egen hånd (se "Fejlfindingsvejledning").

Sluk for apparatet og tænd igen for at se, om problemet fortsætter.

Hvis fejlen fortsætter efter ovennævnte kontroller, skal du kontakte din nærmeste Eftersalgsservice.

Angiv: typen af fejl;

nøjagtig type og model af ovnen;

Eftersalgsservice (tallet givet efter ordet "Service" på typepladen) placeret inde i opbevaringsrummets klap.

Servicenummer er også givet i garantihæftet;

din fulde adresse;

dit telefonnummer.

For reparationer, kontakt en **Autoriseret eftersalgsservice**, der er angivet i garantien.

Hvis noget arbejde udføres af teknikere, der ikke tilhører producentens autoriserede eftersalgsservice-centre, så anmod om en kvittering med angivelse af det udførte arbejde og sorg for at reservedele er originale.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan kompromittere sikkerheden og kvaliteten af produktet.

S E R V I C E 00 0000 00000



SIKKERHETSINSTRUKSJONER

NO

MÅ LESES OG FØLGES

Les bruksanvisningene for helse og sikkerhet og bruk og stell nøyne før du bruker apparatet.

Oppbevar disse instruksjonene lett tilgjengelig for fremtidig bruk.

Disse instruksjonene er også tilgjengelige på nettstedet: www.whirlpool.eu

DIN SIKKERHET OG SIKKERHETEN TIL ANDRE ER VELDIG VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet gir viktige sikkerhetsadvarsler, som må leses og følges til enhver tid.

-  Dette er sikkerhetsvarselsymbolet.
Dette symbolet varsler deg om potensielle farersom kan drepe eller skade deg og andre.
Alle sikkerhetsmeldinger vil følge sikkerhetsvarselsymbolet "FARE" eller "ADVARSEL" Disse ordene betyr:

 **FARE** Indikerer en farlig situasjon som vil forårsake alvorlig skade hvis den ikke unngås.

 **ADVARSEL** Indikerer en farlig situasjon som kan forårsake alvorlig skade hvis den ikke unngås.

Alle sikkerhetsadvarsler gir spesifikke detaljer om den potensielle risikoene som presenteres og viser hvordan du kan redusere risikoen for personskader, skader og elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Følg instruksjonene nedenfor grundig.

Unnlatelse av å følge disse risikoene kan føre til risikoer. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer eller dyr eller skade på eiendom hvis disse rådene og forsiktigheitsreglene ikke blir respektert.

- Veldig unge (0-3 år) og unge barn (3-8 år) skal holdes unna med mindre de overvåkes kontinuerlig.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap kan bruke dette apparatet med mindre de er under oppsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk apparatet, og hvis de forstår farene som er involvert.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk, små barn bør holdes unna. Ikke la apparatet komme i kontakt med klær eller andre brennbare materialer før alle brennbare materialer har kjølt seg ned helt.
- Under og etter bruk, må du ikke berøre varmeelementene for den indre overflaten til apparatet – fare for forbrenning.
- Overoppvarmede oljer og fetter brenner lett. Vær alltid ørvåken når du tilbereder mat med mye fett, olje eller alkohol (f.eks rum, cognac, vin).
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens maten tørker.
- **ADVARSEL:** Ikke varm opp eller lag mat med forseglede krukker eller beholdere i apparatet.
- Det indre trykket som bygger seg opp kan føre til at de eksploderer, skader på apparatet.
- Hvis alkoholholdige drikkevarer brukes når du tilbereder mat (f.eks rum, cognac, vin), husk at alkohol fordamper ved høye temperaturer. Som et resultat, er det en risiko for at damp frigjøres av at alkohol tar fyr hvis den kommer i kontakt med det elektriske varmeelementet.
- Hvis apparatet er egnet for følerbruk, bruk kun temperaturfølere som er anbefalt for denne ovnen.
- **FARE FOR BRANN:** Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene siden de kan ta fyr.
- **ADVARSEL:** Dersom glasset til kokeplaten knekker:-slå av alle brennerne og ethvert elektriske varmeelement umiddelbart og isoler apparatet fra strømforsyningen -ikke bruk apparatet
- Disse instruksjonene er gyldige hvis landssymbolet vises på apparatet. Hvis symbolet ikke vises på apparatet, er det nødvendig å referere til de tekniske instruksjonene som vil gi de nødvendige instruksene om hvordan å endre apparatet i henhold til bruksvilkårene for landet
-  Glasslokket kan brekke hvis den varmes opp. Slå alle brennerne og alle de elektriske platene før du lukker lokket. Ikke legg ned lokket mens brenneren brenner
- Hvis informasjonen i denne håndboken ikke følges nøyaktig, kan en brann eller eksplosjon forårsake skade på eiendom eller personskade.

TILTENKET BRUK AV PRODUKTET

- Dette apparatet er designet utelukkende for hjemmebruk. Ingen annen bruk er tillatt (for eksempel oppvarming av rom). Det er forbudt å bruke apparatet til profesjonell bruk. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feil bruk eller feil innstilling av kontrollene.
- Dette apparatet er ment å brukes i husholdningen og lignende bruksområder slik som:
- Kjøkkenområder med personell i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
- Gårdshus;
- Av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
- Overnattingssteder med frokost.
- **ADVARSEL:** Apparatet er ikke ment å brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollert forsynelsessystem.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke oppbevar eksplasive eller brennbare stoffer slik som spraybokser, og ikke plasser eller bruk bensin- eller andre brannfarlige materialer i eller i nærheten av apparatet: en brann kan bryte ut hvis apparatet utilsiktet slås på.
- Ikke oppbevar eksplasive eller brennbare stoffer slik som spraybokser, og ikke plasser eller bruk bensin- eller andre brannfarlige materialer i eller i nærheten av apparatet: en brann kan bryte ut hvis apparatet utilsiktet slås på.

INSTALLASJON

- Installasjon og reparasjoner må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens anvisninger og gjeldende sikkerhetsforskrifter. Ikke reparer eller skift ut noen deler av apparatet med mindre dette er spesifikt angitt i bruksanvisningen.
- Elektriske tilkoblinger og gasstilkoblinger må overholde lokale forskrifter.
- Barn skal ikke utføre installasjonsoperasjoner. Hold barn unna under installasjon av apparatet. Hold emballasjematerialer (plastposer, polystyrendeler, osv.) utilgjengelig for barn, under og etter installasjonen av apparatet.
- **ADVARSEL:** Modifiseringen av apparatet og installasjonsmetoden som brukes er avgjørende for å kunne bruke apparatet trygt og riktig i alle andre land
- Bruk vernehansker for å utføre eller utpaknings- og installasjonsoperasjoner.
- Etter at du har pakket ut maskinen, må du kontrollere at døren lukkes ordentlig. Hvis det oppstår problemer, ta kontakt med forhandleren eller nærmeste serviceavdeling. For å unngå skade, fjern ganske enkelt ovnen fra dens polystyrenskumbase på installasjonstidspunktet.
- Apparatet må håndteres og installeres av to eller flere personer.
- Apparatet må kobles fra strømforsyningen før du utfører en installasjonsoperasjon.
- Under installasjonen må du sørge for at apparatet ikke skader strømkablene.
- Apparatet må ikke aktiveres før installasjonsprosedyren er ferdig.
- Kjøkkenenheter som kommer i kontakt med apparatet må være varmebestandig (min 90 °C).

GASSTILKOBLING

- **ADVARSEL:** Før installasjon må du sørge for at de lokale leveringsforholdene for gass (natur eller trykk) er kompatible med innstillingen av komfyrtoppen (se typeskiltet og injektortabellen).
- Bruk trykkregulatorer som er egnet for gasstrykket angitt i instruksjonen.
- **ADVARSEL:** Justeringsbetingelsene for dette apparatet er angitt på etiketten (eller dataplaten).
- **ADVARSEL:** Dette apparatet er ikke koblet til en evakueringssenhet for forbrenningsprodukter. Den må installeres og kobles til i henhold til gjeldende installasjonsforskrifter. Du må være særlig oppmerksom på de relevante ventilasjonskravene.
- **ADVARSEL:** Disse operasjonene må utføres av en kvalifisert tekniker.
- Hvis apparater er koblet til flytende gass, må reguleringsskruen skrues fast så stramt som mulig.
- Når gassylinderen blir brukt, må gassflasken eller gassbeholderen plasseres riktig (vertikal retning).
- Bruk bare en fleksibel eller rigid metallslange for gasstilkobling.
- **VIKTIG:** Hvis en slange i rustfritt stål brukes, må den installeres så den ikke kommer i kontakt med den mobile delen av møbelet (f.eks. en skuff). Det må passere gjennom et område uten hindringer, og hvor det er mulig å inspisere den langs hele dens lengde.
- Etter at du har koblet til gassforsyningen, se etter lekkasjer med såpevann. Drei brennerne og drei knottene fra maksimumsposisjon 1* til minimumsposisjon 2* for å sjekke flammostabiliteten.

ELEKTRISKE ADVARSLER

- Sørg for at spenningen som er oppgitt på merkeskiltet tilsvarer spenningen i hjemmet ditt.
- For at installasjonen skal samsvare med gjeldende sikkerhetsforskrifter, er det nødvendig med en flerpolet bryter med en minimum kontaktåpning på 3 mm.
- Forskrifter krever at apparatet er jordet.
- For apparater med montert plugg, ta kontakt med en kvalifisert tekniker dersom pluggen ikke er egnet som stikkontakt.
- Ikke bruk skjøteleddninger, flere stikkontakter og adapttere. Ikke koble apparatet til en stikkontakt som kan betjenes med fjernkontroll.

- Strømkabelen må være lang nok til å koble apparatet, når montert i huset sitt, til hovedstrømforsyningen.
- Ikke trekk i strømkabelen.
- Når strømkabelen er skadet, må den erstattet med en identisk kabel. Strømkabelen må erstattes av en kvalifisert tekniker i samsvar med produsentens anvisninger og gjeldende sikkerhetsforskrifter. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Ikke bruk apparatet hvis det har en skadet strømledning eller plugg, hvis det ikke fungerer som det skal, eller hvis den har blitt skadet eller har falt i gulvet. Ikke senk strømledningen eller pluggen i vann. Hold ledningen unna varme overflater.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige for brukeren etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte deler av kroppen og ikke betjen det når du er barrføtt.
- Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke det ut hvis pluggen er tilgjengelig, eller ved hjelp av en tilgjengelig flerpolet bryter installert oppstrøms fra kontakten i samsvar med nasjonale elektriske sikkerhetsstandarder.
- Typeskiltet er på den fremre kanten av ovnen (synlig når døren er åpen).

RIKTIG BRUK

- **ADVARSEL:** Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- Ikke bruk komfyrtopp som en arbeidsflate eller støtte.
- **ADVARSEL:** Tilberedning på en komfyrtopp med fett eller olje uten tilsyn kan være farlig og føre til brann. Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammen f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- **VIKTIG:** Hvis du opplever problemer med å dreie brennerknottene, ta kontakt med serviceavdelingen og be dem om å skifte ut brennerkranen hvis den oppdages å være defekt.
- Åpningene som brukes til ventilasjon og varmespredning må ikke tildekkes.
- Bruk gryter og panner med bunner av samme bredde som brennerne eller litt større (se spesifikk tabell). Sørg for at potter på ristene ikke stikker ut over kanten av komfyrtoppen.
- **ADVARSEL:** La ikke brennerflammen strekke seg forbi kanten av pannen.
- **VIKTIG:** Feil bruk av ristene kan føre til skade på komfyrtoppen: ikke plasser ristene opp-ned eller skyv dem over komfyrtoppen.
- Ikke bruk: Stekeplater i støpejern, ollar-steiner (SIC), potter og kokekar av terrakotta. Varmespredere slik som metallnett, eller andre typer. To brennere samtidig for én beholder (f.eks. fiskekjele).
- **Merk:** dersom de lokale forholdene for den leverte gassen gjør det vanskelig å tenne brenneren, er det tilrådelig å gjenta operasjonen med knotten i lite flamme-innstilling.
- **Merk:** Når du installerer en hette over platetoppen, se instruksjoner for riktig avstand.
- **ADVARSEL:** De beskyttende gummiføttene på ristene utgjør en kvelningsfare for unge barn. Sørg for at alle føttene er riktig montert før du fjerner ristene.
- Fjern all væske fra lokket før du åpner det

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Apparatet må kobles fra strømforsyningen før du utfører rengjørings- eller vedlikeholdsoperasjoner.
- Bruk aldri damprensegjøringsutstyr.
- Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper til rengjøring av ovnsdøren glass siden de kan ripe opp overflaten og føre til at glasset sprekker.
- Ikke bruk slipende eller etsende produkter, klorbaserte rengjøringsmidler eller avfettingsmidler for panner.
- For å unngå skade på den elektrisk tenningsenheten, må du ikke bruke den når brennerne ikke er i husene sine.

BESKYTTE MILJØET

AVHENDIG AV EMBALLASJEMATERIALER

- Emballasjematerialet er 100 % resirkulerbart og merket med resirkulerings  symbolet . De ulike delene av emballasjen må derfor avhendes ansvar og i full overensstemmelse med lokale forskrifter for avfallshåndtering.

KASSERING AV HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Når du kasserer apparatet, må du gjøre det ubruklig ved å kutte av strømkabelen og fjerne dører og hyller (hvis de finnes) slik at barn ikke lett kan klatre inn og bli fanget.
- Dette apparatet er laget av resirkulerbare  eller gjenbruksbare materialer. Apparatet må avhendes i henhold til lokale regler for avfallshåndtering.

- For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske apparater for husholdnings bruk, kan du kontakte dine kvalifiserte lokale myndigheter, innsamlingstjenesten for husholdningsavfall eller butikken hvor du kjøpte apparatet.
- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19 / EU, avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).
- Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet bidrar du til å forebygge negative konsekvenser for miljø og helse, som ellers kan forårsakes av feilaktig avfallshåndtering av dette produktet.



- Symbolet på produktet eller på den medfølgende dokumentasjonen tilsier at det ikke bør behandles som husholdningsavfall, men må leveres til et egnert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

TIPS FOR ENERGISPARING

- Ovnen skal bare forvarmes hvis dette er angitt i koketabellen eller oppskriften din.
- Bruk mørke lakkerte eller emaljerte bakemoduler ettersom de absorberer varmen langt bedre.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den innstilles tilberedningstiden. Mat som krever langvarig matlaging vil fortsette å koke selv når ovnen er slått av."

KONFORMITETSERKLÆRING

- Dette apparatet oppfyller Eco Design-kravene i EU-bestemmelsene n. 65/2014, og n. 66/2014 i henhold til den europeiske standarden EN 60350-1.

TABELL OVER EGENSKAPER	
Ovndimensjoner (HxBxD)	32,4x45,5x41,3cm
Volum	61 l
Nyttig mål forbundet med ovnsrommet	bredde 42 cm dybde 44 cm høyde 8,5 cm
Spenning og frekvens	se dataplate
Keramisk komfyrtopp	
Bakerst til venstre	1200 W
Bakerst til høyre	1500 W
Foran til venstre	1500 W
Foran til høyre	1200 W
Maksimalt forbruk for keramisk komfyrtopp	6000 W
ENERGIETIKETT og ECODESIGN	Energiforbruk for naturlig konveksjon – oppvarmingsmodus: Konveksjonsmodus
	Erklært energiforbruk for tvenget koveksjonsklasse – oppvarmingsmodus: Baking

ETTERSALGSSERVICE

Før du ringer ettersalgsservice

1. Se om du kan eliminere problemet på egenhånd (se "Feilsøkingsguide").
2. Slå apparatet av og på igjen for å se om problemet vedvarer.

Hvis feilen vedvarer etter kontrollene ovenfor, ta kontakt med nærmeste ettersalgsservice.

Spesifiser: type feil;

- nøyaktig ovnstype og -modell;
- nummeret for ettersalgsservice (nummeret etter ordet "Service" på dataplaten) finner du i klaffen til oppbevaringsrommet. Servicenummeret er også oppgitt i garantiheftet;
- din fulle adresse;
- telefonnummeret ditt.

For reparasjoner, ta kontakt med en autorisert ettersalgsservice, som er angitt i garantien.

Hvis noe arbeid utføres av teknikere som ikke tilhører produsentens autoriserte sentra for ettersalgsservice, be om en kvittering som spesifiserer det utførte arbeidet og sørge for at reservedeler er originale.

Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan kompromittere sikkerheten og kvaliteten på produktet.

SERVICE 00 0000 00000



TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄÄ LUE JA PAINA MIELEEN

Ennen kuin alat käyttämään laitetta lue huolellisesti läpi kappaleet Terveys ja turvallisuus sekä Käyttö ja kunnossapito. Pidä nämä ohjeet käden ulottuvilla mahdollista myöhempää tarvetta varten.

FI

OMASI SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON ERITTÄIN TÄRKEÄÄ

Tämä ohjekirja ja itse laite sisältävät tärkeitä turvallisuuteen liittyviä varoitukset, jotka tulee lukea, ja joita tulee noudattaa kaikissa tilanteissa.

Tämä on turvallisuuteen liittyvä varoitussymboli.

 Tämä symboli varoittaa mahdollisista vaaratilanteista, jotka voivat johtaa itsesi tai läheistesi kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikkia turvallisuusohjeita seuraa turvallisuushuomautusta koskeva symboli tai sana "VAARA" tai "VAROITUS." Näillä sanoilla tarkoitetaan:

 **VAARA**

Ilmaisee uhkaavan vaaratilanteen, jonka huomiotta jättäminen aiheuttaa vakavia vammoja.

 **VAROITUS**

Ilmaisee uhkaavan vaaratilanteen, jonka huomiotta jättäminen voi aiheuttaa vakavia vammoja.

Kaikki turvallisuusvaroitukset antavat tarkempia tietoja mahdollisista vaaratilanteista ja osoittavat kuinka vähentää loukkaantumisriskiä, vaurioita ja sähköiskun vaaraa jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Noudata seuraavia ohjeita huolellisesti.

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa vaaratilanteisiin. Valmistaja ei ota mitään vastuuta henkilövahingoista, kotieläimiin kohdistuneista vahingoista tai omaisuusvahingoista jos näitä neuvoja ja varoitukset ei noudateta huolellisesti.

- Erittäin nuoret (0-3-vuotiaat) ja nuoret (3-8-vuotiaat) lapset on pidettävä poissa laitteen ulottuvilta ilman jatkuvaa valvontaa.
- 8-vuotiaiden ja sitä vanhempien lasten sekä henkilöiden joiden fyysinen, motorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä voivat käyttää laitetta vain, jos heitä valvotaan tai jos he ovat saaneet ohjeistusta laitteen turvallisesta käyttötavasta ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Lasten ei tule antaa leikkiä laitteen kanssa. Lasten ei tule antaa puhdistaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana, pidä lapset kaukana laitteen ulottuvilta. Älä anna laitteen joutua kosketuksiin vaatteiden tai muiden helposti syttvien materiaalien kanssa ennen kuin sen kaikki osat ovat täysin jäähyneet.
- Älä kosketa lämpövastuksia tai laitteen sisäpintaa käytön aikana tai heti sen jälkeen - palovammojen vaara.
- Ylikuumentunut öljy ja rasvat syttvät helposti tuleen. Pysy aina tarkkaavaisena kun laitat ruokaa käyttäen elintarvikkeita jotka sisältävät paljon rasvaa, öljyä tai alkoholia (esim. rommia, konjakki tai viiniä).
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa kypsentääessäsi ruokia.
- **VAROITUS :** Älä kuumenna tai kypsennä suljetuissa purkeissa tai astioissa olevia elintarvikkeita.
- Niiden sisään kertyvä paine voi johtaa räjähdykseen, vahingoittaan laitetta.
- Jos käytät alkoholipitoisia juomia ruokaa laittaessasi (esim. rommia, konjakki tai viiniä), muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Tämän vuoksi on olemassa vaara että höyrystynyt alkoholi voi syttää tuleen joutuessaan kosketuksiin lämpövastuksen kanssa.
- Jos laite tukee lämpömittarin käyttöä, käytä vain kyseiselle uunille suositeltua lämpömittaria.
- **TULIPALOVAARA :** Älä säilytä esineitä keittotasolla, muuten ne voivat syttää palamaan.
- **VAROITUS :** Jos lämpölevyn lasi rikkoontuu: -sammuta kaikki polttimet ja sähköiset lämpövastukset välittömästi ja irrota laite verkkovirrasta, - älä kosketa laitteen pintaa, -äläkä käytä laitetta
- Nämä ohjeet ovat voimassa jos laitteessa on maadoitussymboli. Jos symbolia ei ole, katso laitteen tekniset tiedot jotka sisältävät kaikki tarpeelliset ohjeet muutosten tekemiseen maadoitusta varten
-  Lasikansi voi rikkoontua kuumentuessaan. Sammuta kaikki polttimet ja sähkölevyt ennen kuin suljet kannen. Älä sulje kantta polttimen ollessa päällä
- Jos tässä ohjekirjassa olevia ohjeita ei noudateta täsmällisesti, käyttö voi johtaa tulipalon syttymiseen tai räjähdykseen aiheuttaen omaisuusvahinkoja tai loukkaantumisen.

LAITTEEN KÄYTTÖTARKOITUS

- Tämä laite on tarkoitettu ainostaan kotitalouskäyttöä varten. Mikään muu käyttötarkoitus ei ole sallittua (esim. huoneiden lämmittäminen). Laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai ohjauslaitteiden virheellisistä asetuksista.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavankalaisissa olosuhteissa kuten :
- Henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa sekä muissa työympäristöissä;
- Maataloilta;
- Maatilamajoitusten ja hotellien sekä motellien asiakkaiden ja muiden asuinypäristöjen keskuudessa;
- Aamiais- ja vastaavankalaisen majoitusten keskuudessa.
- **VAROITUS** : Tätä laitetta ei ole suunniteltu ohjattavaksi käytäen ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjattavaa syöttöjärjestelmää.
- Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
- Älä säälytä räjähtäviä tai helposti syttyviä aineita kuten aerosolitölkkijä laitteen sisällä, äläkä sijoita tai käytä bensiiniä tai muita helposti syttyviä aineita laitteen sisälle tai sen läheisyyteen: laite voi sytytä palamaan jos se kytketään vahingossa päälle.
- Älä säälytä räjähtäviä tai helposti syttyviä aineita kuten aerosolitölkkijä laitteen sisällä, äläkä sijoita tai käytä bensiiniä tai muita helposti syttyviä aineita laitteen sisälle tai sen läheisyyteen: laite voi sytytä palamaan jos se kytketään vahingossa päälle.

ASENNUS

- Asennus ja korjaustyöt saa tehdä vain valtuutettu sähköasentaja, valmistajan ohjeiden sekä paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään osia laitteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- Sähkö- ja kaasuliittäöjen on noudatettava paikallisia määräyksiä.
- Lasten ei tule antaa suorittaa asennustöitä. Pidä lapset kaukana asennuksen aikana. Pidä pakkausmateriaalit (kuten muovipussit, polystyreeniosat jne.) poissa lasten ulottuvilta, asennuksen aikana ja sen jälkeen.
- **VAROITUS** : Laitteen muutostyöt ja asennustapa ovat välittämättömiä jotta laitetta voidaan käyttää turvallisesti ja asianmukaisesti kaikissa ylimääräisissä maissa
- Käytä suojakäsineitä suorittaksesi kaikki purku- ja asennustyöt.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista että laitteen ovet sulkeutuvat kunnolla. Ongelmatilanteissa, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Estääksesi kaikenlaiset vauroiden muodostumisen, pura uuni styroksipakkauksesta vasta asennuksen aikana.
- Laitteen kuljettamiseksi ja asentamiseksi tarvitaan vähintään kaksi henkilöä.
- Laitteen tulee olla irti verkkovirrasta ennen asennustoimenpiteitä.
- Varmista siitä että laitteen virtajohto ei vaurioudu asennuksen aikana.
- Kytke laite päälle vasta kun asennus on päättynyt.
- Laitteen kanssa kosketuksiin joutuvien keittiökalusteiden ja laitteiden tulee olla lämmönkestäviä (vähintään 90° C).

KAASULIITÄNTÄ

- **VAROITUS** : Ennen asentamista, varmista että kaasun paikalliset toimitusehdot (kaasun tyyppi ja paine) ovat yhteensopivia lieden kanssa (katso arvokilpi sekä syöttöaulukko).
- Käytä paineensäätimiä jotka sopivat ohjekirjassa mainittuun kaasunpaineeseen.
- **VAROITUS** : Tämän laitteen säätöehdot on mainittu laitteen etiketissä (arvokilvessä).
- **VAROITUS** : Tätä laitetta ei tule kytkeä palamistuotteiden poistolaitteeseen. Se tulee asentaa ja liittää voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Laitteen ilmanvaihtoa koskeviin vaatimuksiin tulee kinnittää erityistä huomiota.
- **VAROITUS** : Nämä toimenpiteet saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja.
- Jos laite on kytetty nestekaasuun, kaasun säätöruuvi tulee kiristää niin kireälle kuin mahdollista.
- Kun kaasupullo on liitetty laitteeseen, kaasupullon tai säiliön tulee olla oikein asennettu (pystysuunnassa).
- Käytä kaasuliittäntään ainoastaan joustavia tai jäykkiä metalliletkuja.
- **VAROITUS** : Jos käytät ruostumattomasta teräksestä tehtyä letkua, se tulee asentaa niin että letku ei ota kiinni mihinkään liikkuvaan kalusteesseen (esim. laatikosto). Sen tulee antaa kulkea sellaisen alueen kautta jossa ei ole esteitä ja jossa sitä voidaan tarkastella koko pituudeltaan.
- Kun suoritanut kaasuliittännän, tarkista vuodot saippuavedellä. Kytke polttimet päälle ja kierrä kytkimet maksimiasennosta 1* minimiasentoon 2* tarkistaaksesi liekin tasaisuuden.

SÄHKÖVAROITUKSET

- Varmista, että arvokilvessä mainittu jännite vastaa kotisi jännitettä.
- Jotta asennustoimenpiteet täyttäisivät voimassa olevat turvallisuusmääräykset, moninapainen kytkin jonka katkojaväli on vähintään 3mm vaaditaan.
- Määräykset edellyttävät että laite on maadoitettu.
- Laitteille jossa on pistotulppa, jos pistoke ei sovi pistorasiaan, ota yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan.
- Älä käytä jatkojohtoja, monipistokkeita tai sovitimia. Älä liitä laitetta pistorasiaan jota voidaan käyttää kauko-ohjaimella.

Virtajohdon on oltava riittävän pitkä laitteen asentamisen jälkeen, sen kytkemiseksi verkkovirtaan.

- Älä vedä virtapistoketta johdon varassa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut se tulee vaihtaa samanlaiseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain valtuutettu sähköasentaja, noudattaen valmistajan ohjeita sekä paikallisia turvallisuusmäääräyksiä. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä tästä laitetta jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, jos se ei toimi oikein, tai jos se on vahingoittunut tai kaatunut. Älä upota virtajohtoa tai pistoketta veteen. Pidä johto kaukana kuumilta pinoilta.
- Laitteen sähköiset komponentit eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla asennuksen jälkeen.
- Älä koske laitteeseen määrillä kehon osilla äläkä käytä sitä paljain jaloin.
- Laitteen irrottaminen verkkovirrasta on mahdollistettava irrottamalla pistoke käsin jos se on käyttäjän ulottuvilla, tai käyttämällä saatavilla olevaa moninapaista kytkintä joka on asennettu pistokseen eteen kansallisten sähkö- ja turvallisuusvaatimusten mukaisesti.
- Arvokilpi sijaitsee uunin etureunassa (näkyvillä luukun ollessa auki).

OIKEA KÄYTTÖTAPA

- **VAROITUS :** Kypsennystä tulee valvoa. Lyhytkestoistakin kypsennystä tulee valvoa jatkuvasti.
- Älä käytä liettä työskentelyalustana tai tukena.
- **VAROITUS :** Valvomaton kypsennys liestellä käytäen rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekki esim. kannella tai sammatuspeitteellä.
- **VAROITUS :** Jos kohtaat ongelmia kytkiessäsi polttimia päälle, ota yhteyttä huoltoon vaihtaaksesi viallisen kaasuhanan uuteen.
- Tuuletusaukkoja joita käytetään ilmanvaihtoon ja lämmön johtamiseen ei koskaan tule peittää.
- Käytä patoja ja pannuja joiden pohja on yhtä leveä kuin polttimien tai hieman suurempi (katso erityinen taulukko). Varmista siitä että padat jotka ovat liezellä eivät ulotu keittoalueen reunan yli.
- **VAROITUS :** Älä anna polttimen liekin ulottua pannun reunan yli.
- **VAROITUS :** Ritolöiden vääränlainen käyttö voi johtaa lieden vaurioitumiseen: älä aseta ritilötä ylösalaisin tai työnnä niitä lieden reunalta toiselle.
- **Älä käytä :** Valurautaisia muurinpohjapannuja, vuolukivistä tehtyjä patoja, saviruukkuja ja -pannuja. Lämmönjohtimia kuten metalliverkkoa, tai mitään muuta samantyyppistä ratkaisua. Kahta poltinta samanaikaisesti yhtä astiaa kohden (esim. kalakkilan kanssa).
- **Huomaa :** jos toimitetun kaasun paikalliset erityisosolosuhteet tekevät polttimen sytyttämisestä vaikeaa, on suositeltavaa toistaa toimenpide polttimen ollessa kytketty pienelle liekille.
- **Huomaa :** Jos keittotason ylle on asennettu liesituuletin, katso liesituulettimen asennusohjeista tuulettimen oikea etäisyys liedestä.
- **VAROITUS :** Ritolöiden suojaavat kumijalat voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran nuorille lapsille. Kun olet irrottanut ritilät, varmista että kaikki jalat ovat kunnolla paikoillaan.
- Pyyhi kaikki nesteet kannesta ennen sen avaamista.

PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

- Laitteen tulee olla irti verkkovirrasta ennen mitään puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistuslaitteita.
- Varmista siitä että laite on kytketty pois päältä ennen kuin vaihdat hehkulampun välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia puhdistaaaksi luukun lasin, sillä ne voivat naarmuttaa lasin pintaan, joka saattaa johtaa lasin rikkoontumiseen.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita, klooripohjaisia puhdistusaineita tai teräsvillaa.
- Välttääksesi sähköisen sytyttimen rikkoontumisen, älä käytä sitä kun polttimet eivät ole paikoillaan.

MILJÖRÄD

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN



- Pakkausmateriaalit ovat 100% kierrätettäviä ja ne on merkitty kierrätyssymbolilla . Pakkausmateriaalit tulee hävittää vastuullisesti ja noudattaen täysin paikallisten viranomaisten määräyksiä koskien jätteiden hävittämistä.

KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

- Laitteen hävittämisen yhteydessä, varmista että se on käyttökelvoton katkaisemalla virtajohto ja poistamalla ovet sekä hyllyt (jos sellaisia on), jotta lapset eivät voisi kiivetä ja juuttua laitteen sisään.
- Tämä laite on valmistettu kierrättävästä tai uudelleenkäytettävästä materiaaleista. Hävitä se paikallisten säädösten mukaisesti.

- Saadaksesi lisätietoja kodin sähkölaitteiden käittelystä, toimittamisesta romutukseen sekä kierrättämisestä, ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kotitalousjätteiden noutopalveluun tai liikkeeseen mistä ostit laitteen.
- Tämä laite on merkity noudattaen Euroopan Unionin direktiiviä 2012/19/EU koskien sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE).
- Varmistamalla että tämä tuote hävitetään oikein, autat ennaltaehkäisemään mahdollisia haittavaikutuksia ympäristölle sekä ihmisten terveydelle, jotka voivat seurata tämän tuotteen huolimattomasta jätteidenkäsittelystä.



- Symboli tuotteessa tai sen mukana tulevissa asiakirjoissa osoittaa että tuotetta ei tule hävittää muun kotitalousjätteen mukana vaan toimitta asianmukaiseen keräyskeskukseen sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätystä varten.

ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ

- Esilämmittä uuni vain jos se on erikseen mainittu kypsennystaulukossa tai reseptissä.
- Käytä tummaksi lakattuja tai emaloituja paistovuokia sillä ne sitovat lämpöä paljon paremmin.
- Sammuta uuni 10-15 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Ruuat jotka tarvitsevat pidemmän kypsennysajan jatkavat kypsymistään uunin sammuttamisen jälkeenkin.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

- Tämä laite täyttää ekologisen suunnittelun vaatimukset eurooppalaisen säädöksen nro. 65/2014 ja nro. 66/2014 eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.

OMINAISPIIRTEET	
Uunin mitat (KxLxS)	32,4x45,5x41,3cm
Tilavuus	61 l
Hyödyllisiä mittoja koskien uunin sisäpuolta	leveys 42cm syvyys 44cm korkeus 8,5cm
Jännite ja taajuus	katso arvokilpi
Keraaminen liesi	
Takana vasemmalla	1200 W
Takana oikealla	1500 W
Edessä vasemmalla	1500 W
Edessä oikealla	1200 W
Maks. keraamisen lieden kulutus	6000 W
ENERGIA MERKINTÄ ja EKOLOGINEN SUUNNITTELU	Energiankulutus luonnollisella kiertoilmalla – lämmitystapa: Kiertoilma Ilmoitettu energiankulutus pakotetulla kiertoilmalla - lämmitystapa: Paahtaminen

HUOLTO

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoliikkeeseen

1. Yritä ratkaista ongelma ensin itse (katso "Vianmääritysopas").
2. Sammuta ja käynnistä laite uudelleen nähdäksesi häviääkö ongelma.

Jos vika ei häviä edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, otta yhteyttä lähipääseen huoltoliikkeeseen.

Mainitse: vian tyyppi;

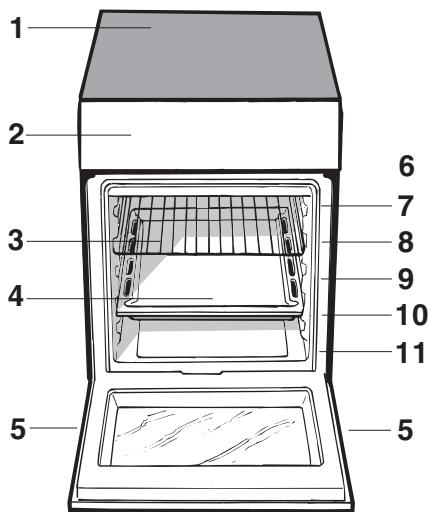
- uunin tarkka tyyppi ja malli;
- Huollon palvelunumero (numero sanan "Huolto" jälkeen arvokilvessä) joka sijaitsee säilytyslokeron luukun sisäpuolella. Huollon palvelunumero on mainittu myös takuutodistuksessa;
- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

Ota yhteyttä takuutodistuksessa valtuutettuun huoltoliikkeeseen huoltoa varten.

Jos huoltotyön tekevät sähköasentajat jotka eivät kuulu valmistajan valtuutettujen huoltoliikkeiden piiriin, pyydä lisäselvitys teetetystä työstä ja varmista että käytetyt varaosat ovat alkuperäisoria. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa turvallisuuden ja tuotteen laadun heikkenemiseen.

SERVICE 00 0000 00000





GB Description of the appliance Overall view

- 1.Glass ceramic hob
- 2.Control panel
- 3..Sliding grill rack
- 4.DRIPPING pan
- 5.Adjustable foot
- 6.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 7.position 5
- 8.position 4
- 9.position 3
- 10.position 2
- 11.position 1

SE Beskrivning av apparaten Översiktstavla

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

DK Beskrivelse af apparatet Overblik

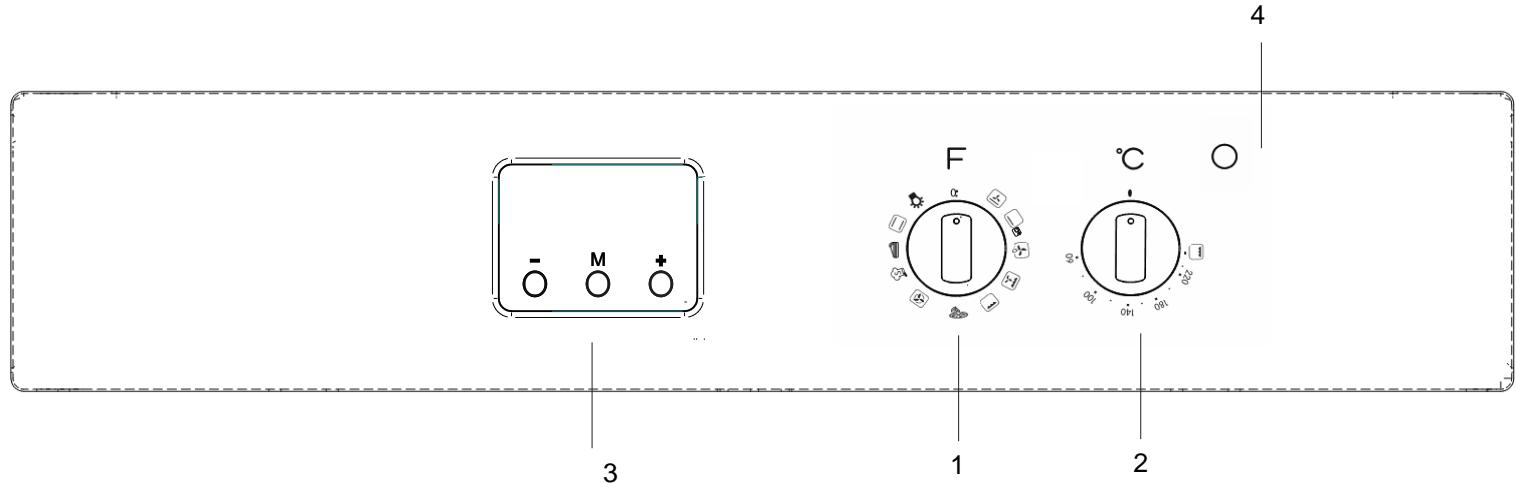
1. Glaskeramisk kogeplade
2. Betjeningspanel
3. Glidende grillrille
4. BRADEPANDE
5. Justerbar fod
6. LEDELISTER til glideriller
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1

NO Bekrivelse av apparatet Generell oversikt

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

FI Laitteen kuvaus Yleiskatsaus

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



GB

Description of the appliance Control panel

- 1.SELECTOR knob
- 2.THERMOSTAT knob
- 3.Electronic cooking programmer
- 4.Indicator light for THERMOSTAT

DK

Beskrivelse af apparatet Betjeningspanel

1. VÆLGER-knappen
2. TERMOSTATKNAPPEN
3. Elektroniske madlavnings programmerør
4. Indikator lys for TERMOSTAT

FI

Laitteen kuvaus Ohjauspaneeli

1. VALINTAKYTKIN
2. TERmostaatin kytkin
3. Elektroninen kypsennysohjelmapaneeli
4. TERmostaatin merkkivalo

SE

Beskrivning av utrustningen Kontrollpanel

1. VÄLJARVREDE
2. TERMOSTATVREDE
3. Elektronisk tillagningsprogrammerare
4. Indikatorlampa för TERMOSTAT

NO

Beskrivelse av apparatet Kontrollpanel

1. VALG-knott
2. TERMOSTAT-knott
3. Elektronisk programmerer for matlaging
4. Indikatorlys for TERMOSTAT

Installation

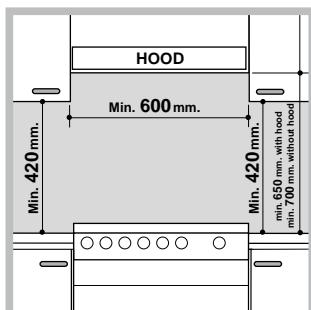
Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

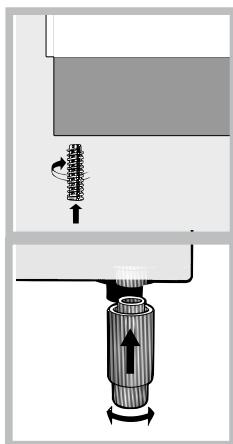


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

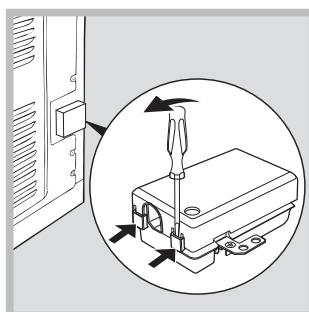
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.
- Pull the cover to open it.



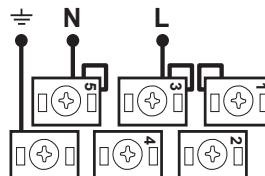
To install the cable, follow the instructions below:

- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

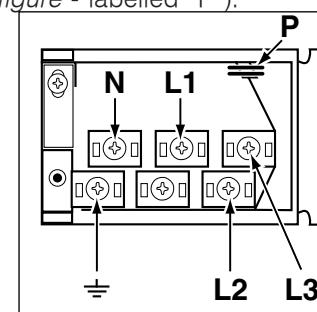
The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

230V ~

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

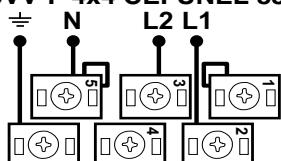


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



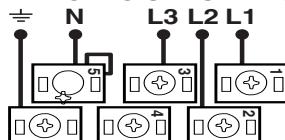
400V 2N~

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



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

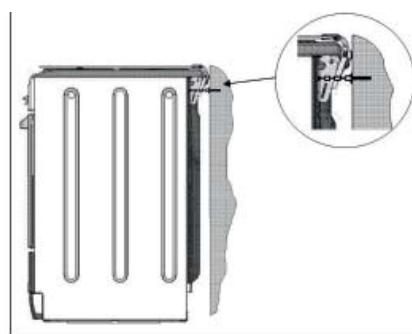
The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

* Only available in certain models.

Start-up and use

GB

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see **Oven cooking advice table**).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

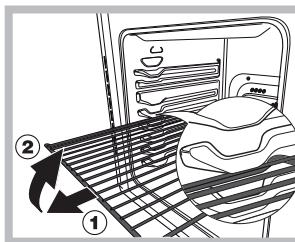
Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooking modes

A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see **Oven cooking advice table**) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Function	Function	Function
	TRADITIONAL OVEN	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.
	BAKING	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.
	FAST COOKING	The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.
	MULTI-COOKING	All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	PIZZA	The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.
	GRILL	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.
	GRATIN	The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
	DEFROSTING	The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C
	BOTTOM	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	BOTTOM VENTILATED	The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish

Practical cooking advice

In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

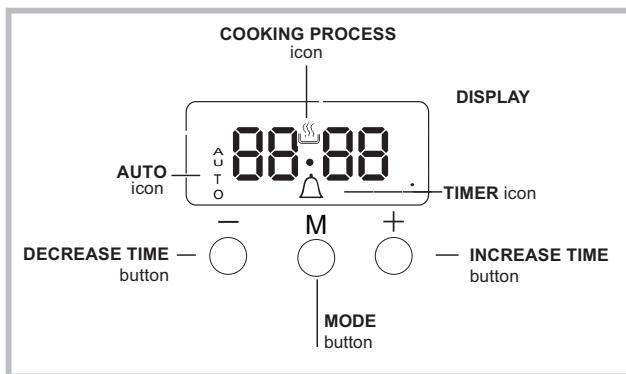
- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Clock/Minute Minder Operation

GB



Setting the clock

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

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

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

Changing the buzzer frequency

1. First press "+" and "-" button simultaneously and then press the **M** button for selecting the menu for changing the buzzer frequency. While the text tonX is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

Setting the minute minder

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

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

Programming cooking

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

Programming the cooking duration

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

Setting the end time for a cooking mode

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the **M** button until the text END on the display begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 5 seconds or press the **M** button again, When the cooking process start, the symbol **⠄⠄⠄** is visible on the display.
5. When the set time has elapsed, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it. Programming has been set when the **TO** icon is illuminated.
- For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

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

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
Fast cooking	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
Multi-cooking	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
Pizza Mode	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Gratin	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
Bottom Ventilated	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
	Bottom	For perfecting cooking				

* cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Using the hob

GB

The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

Types of noise during normal hob operation:

- **Buzz:** due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- **Soft whistle:** heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- **Crackle:** produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.
- **Loud whistle:** heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.
- **Fan noise:** a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.

The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults.

Switching on the hob

To switch the hob on, press and hold the  button for approximately one second.

Switching on the cooking zones

To operate a cooking zone, select the button corresponding to the desired zone and set the required power level by pressing down on the slider and moving it towards the right to increase the

power level, or towards the left to decrease the power level.

The min/med/max buttons can also be pressed directly to select the pre-set power levels: min (1) / med (8) / max (16), and to switch off the plate (see below).

Fast Boil- “Booster” function

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times.

It may be activated by pressing the (+) POWER button over level 9. This function boosts the power to 1600 W or 2000 W, depending on the size of the relevant cooking zone. The activation of the booster is signalled by a beep sound, and the letter ‘P’ appearing on the display corresponding to the selected cooking zone

The booster works for max 10 minutes. After these 10 minutes a beep sounds and the cooking zone will return to level “9”

With the heater at Booster level, if the [+] key is Touched an error beep sounds and the cookset doesn't change. With the heater at Booster level, if the [-] key is Touched a beep sounds and the cookset is reduced to 9.

Switching off the cooking zones

To switch off the hotplate, select the button corresponding to the desired zone, moving the slider towards the left to return to level 0, or press the Off button on the slider control directly.

The first time the slider is pressed, a short beep will sound to acknowledge the touch. If - and only if - the power level is adjusted, another short beep will sound when the slider is released.

The hotplate selection LEDs light up for the power adjustment period (10 seconds), during which the slider (or min/med/max buttons)* can influence the selected hotplate.

Programming the cooking duration

If the  and  buttons are pressed for an extended period of time, the timer scrolls quickly through the minute values in the corresponding direction.

All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level of the cooking zone.

* Only available in certain models.

3. Press the  programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.

4. Set the cooking duration using the  and  buttons.

5. Confirm by pressing the  button or automatic selection occurs after 10 seconds.

The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished.

Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.

Using multiple programmes and the display

If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on.

To visualise the time remaining for the other programmed hotplates, press the  button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in a clockwise order, starting from the front left hotplate.

Changing the programme

1. Press the  button repeatedly until the duration you wish to change is shown.
2. Use the  and  buttons to set the new duration.
3. Confirm by pressing the  button.



To cancel a programme, follow the above instructions. At step 2, press the  button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

Timer

The hob must be switched on.

The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.

1. Press the  programming button until the timer

indicator light is illuminated 

2. Set the desired duration using the  and  buttons.
3. Confirm by pressing the  button.

The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.).

Press the  button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on. To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the  button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.

Switching off the hob

Press the button  to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.

If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

“Demo” mode

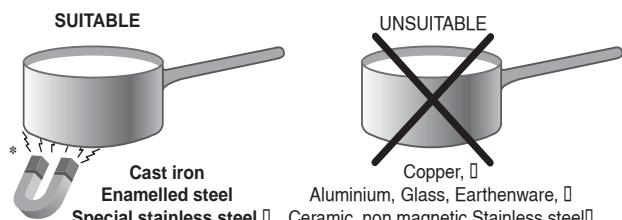
It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the “demo” mode the hob must be switched on, with all the hotplates switched off.

- Press and hold the  and  buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second. Release the  and  buttons and press the  button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

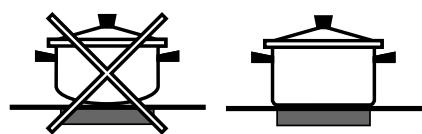
Practical advice on using the appliance

Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



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



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the power level indicator display flashes, this may be because:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0".

For example: the rear right-hand hotplate is set to 5 and will switch off after 7 and a half hours of continuous operation, while the front left-hand hotplate is set to 2 and will switch off after 9 and a half hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

Technical description

The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside pans which have ferromagnetic bases.

Key:

- I = single induction cooking zone
- B = booster: the power of the cooking zone may be boosted to 1600/2000 W
- * = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone (see *Start-up and use*).

Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1200 - B1600
Back Right	I 1500 - B 2000
Front Left	I 1500 - B 2000
Front Right	I 1200 - B1600
Power Limit	6000

Practical cooking advice

Very high-flame cooking	88	 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
High-flame cooking	87	 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	76	 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	 Slow thickening (dense juices)
	65	 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	54	 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking	43	 Chocolate sauce	 Keeping food hot

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

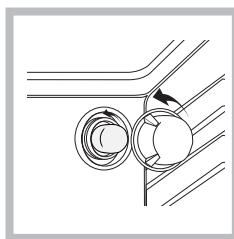
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Cleaning the glass ceramic hob

Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

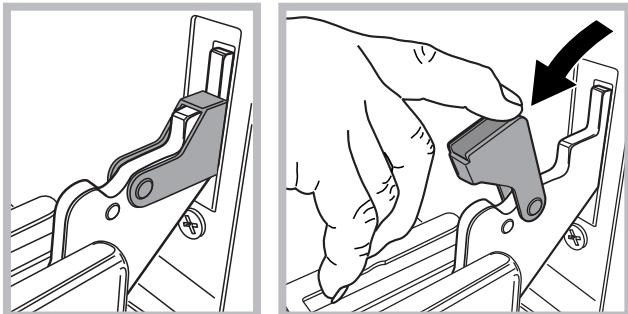
Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

- The chromed knobs can be cleaned with a sponge soaked in warm water and neutral soap. Aggressive soaps can ruin the look of the product; do not use thinners with an acid or alcoholic base such as those containing citric acid (for example: lemon) or acetic acid (for example: vinegar).

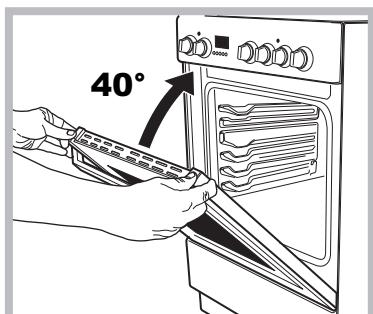
* Only available in certain models.

Removing and fitting the oven door:

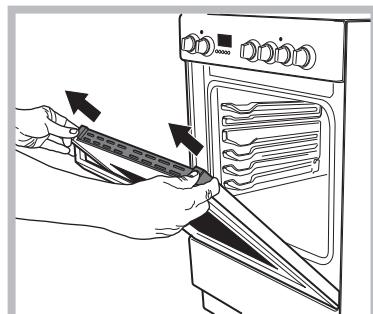
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



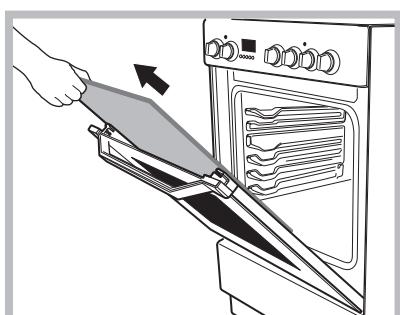
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

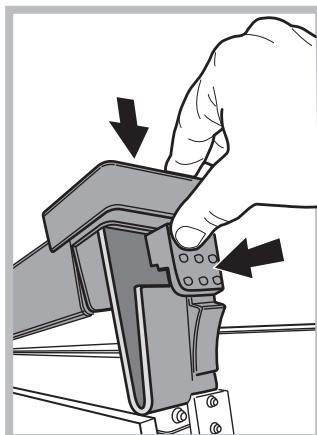


6. Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

Steam-Assisted Oven Cleaning

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted)meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

Important! Before you start steam -cleaning:

-Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.

- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven **BOTTOM** and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph. Perform cleaning only in the cold oven!

Installation

SE

Innan du använder din nya apparat bör du läsa denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information om säker installation och drift av apparaten.

Spara bruksanvisningen för framtida behov. Se till att bruksanvisningen följer med apparaten om den säljs, ges bort eller flyttas.

Apparaten ska installeras av en kompetent yrkesman enligt anvisningarna.

Nödvändiga justeringar eller underhåll skall utföras efter det att apparaten har kopplats bort från elnätet.

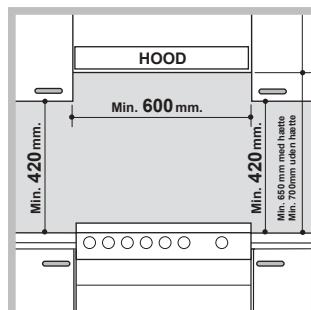
Positionering och nivellering

Apparaten kan installeras parallellt med skåp vars höjd inte överstiger hädden.

Se till att väggen som är i kontakt med baksidan av apparaten är tillverkad av ett icke-antändbart, värmebeständigt material (T 90°C).

För att installera apparaten på rätt sätt:

- Placera den i köket, matsalen eller ettan (ej i badrummet).
- Om toppen av hädden är högre än skåpen, måste apparaten installeras minst 600 mm ifrån dem.
- Om spisen installeras under ett väggskåp, måste det finnas ett minsta avstånd på 420 mm mellan detta skåp och toppen av hädden.

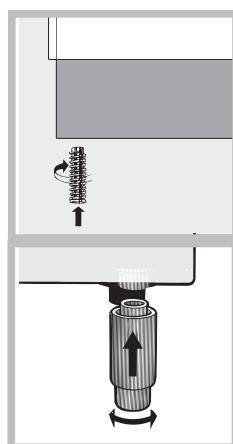


aktuella bruksanvisningen.

Detta avstånd ska ökas till 700 mm om väggskåpen är brännbara (se figur).

- Placera inte persienner bakom spisen eller mindre än 200 mm från dess sidor.
- Eventuella huvrar måste installeras i enlighet med instruktionerna i den

Planinställning



Om det är nödvändigt att planinställa apparaten, skruva de justerbara fötterna till de positioner som är anordnade på varje hörn av basen på spisen (se figur).

Benen* passar in i spären på undersidan av basen på spisen.

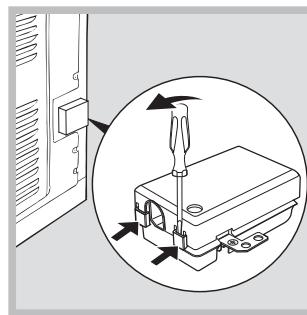
Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning

Elanslutning

Montering av strömkabeln

För att öppna kopplingsplinten:

- Sätt en skravmejsel i sidoflikarna i terminalkortet.
- Dra i locket för att öppna det.



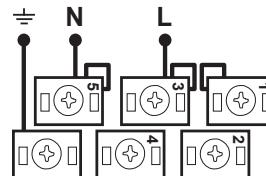
För att installera kabeln, följ instruktionerna nedan:

- Lossa kabelklämskruven och trådkontaktskruvarna.

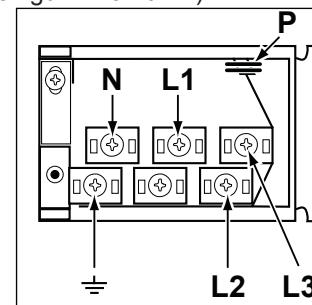
Byglarna är förinställda på fabriken för 230 V enfasanslutning (se figur).

230V ~

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

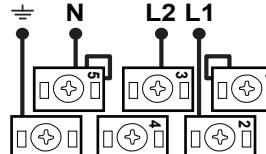


- För att genomföra de elektriska anslutningar som visas i figurerna, använda de två byglarna inuti lådan (se figur - märkt "P")



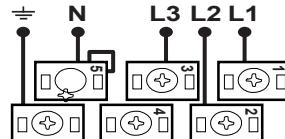
400V 2N~

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



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Säkra strömkabeln genom att fästa kabelklämskruven och sedan sätta tillbaka locket.

Anslutning av strömkabeln till elnätet

Installera en standardiserad kontakt som motsvarar belastningen som anges på apparatens typskytt (se Teknisk data tabell).

Apparaten måste anslutas direkt till huvudströmmen med en omnipopär brytare med minsta kontaktöppning på 3 mm som installeras mellan apparaten och huvudströmmen. Brytaren måste passa för laddningen som anges och måste följa de aktuella elektriska reglerna (jordningskabeln får inte störas av brytaren). Strömkabeln måste placeras så den inte någonsin kommer i kontakt med temperaturer som överskridar 50°C.

Innan anslutning av strömkabeln, kontrollera att

- Apparaten är jordad och att kontakten är i enlighet med lagen.
- Uttaget kan klara den maximala strömmen för apparaten, vilken anges på märkskytten.
- Volttalet är mellan de värden som anges på märkskytten.
- Uttaget är kompatibelt med kontakten på apparaten. Om uttaget inte är kompatibelt med kontakten, be en utbildad tekniker att byta ut den. Använd inte förlängningssladdar eller grenkontakter.

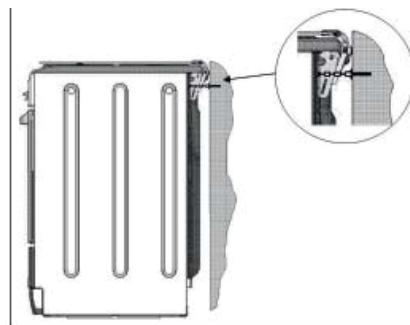
När apparaten väl har installerats måste man enkelt kunna komma åt strömkabeln och eluttaget.

Kabeln får inte böjas eller klämmas. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och bytas ut av endast utbildade elektriker.

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar om dessa säkerhetsåtgärder inte vidtas.

Märkskytt finns inuti fliken eller, efter ugsavdelningen har öppnats, på den vänstra väggen i ugnen.

Säkerhetskedja



! För att förhindra oavsiktlig tipplning av apparaten, till exempel genom att ett barn klättrar på ugnsluckan, MÄSTE den medföljande säkerhetskedjan installeras!

Spisen är försedd med en säkerhetskedja som skall sättas fast med hjälp av en skruv (medföljer inte spisen) i väggen bakom apparaten, på samma höjd som kedjan är fäst vid apparaten. Välj skruv och skravvarkare i enlighet med typen av material på väggen bakom apparaten. Om skruvhuvudet har en diameter på mindre än 9 mm, bör en mutterbricka användas. Betongväggar kräver en skruv med minst 8 mm diameter, och 60 mm i längd.

Säkerställ att kedjan är fäst på den bakre sidan på spisen och på väggen, såsom visas i figuren, så att det spänns efter installationen och är parallell med marknivån.

* Endast tillgänglig i vissa modeller.

Uppstart och användning

Första gången du använder din enhet ska du värma din tomma ugn med dörren stängd på maximal temperatur i minst en halvtimma. Kontrollera att rummet är välventilerat innan du stänger av ugnen och öppnar ugnsluckan. Enheten kan ge ifrån sig en något obehaglig doft som orsakas av skyddande substanser som används i tillverkningsprocessen, vilka nu bränns bort.

Innan du använder produkten, ta bort alla plastfilmen från sidorna av apparaten.

Start av ugnen

1. Välj det önskade tillagningsläget genom att vrida på VÄLJAR-vredet.
2. Välj den rekommenderade temperaturen för tillagningsläget eller önskad temperatur genom att vrida TERMOSTAT-vredet.
En lista med tillagningsställ och föreslagna tillagningstemperaturer kan hittas i den relevanta tabellen (se ugnstillagningstabell).

Under tillagning är det alltid möjligt att:

- byta tillagningsläget genom att vrida på VÄLJAR-vredet;
- Ändra temperaturen genom att vrida på TERMOSTAT-vredet;
- Ställ in den totala tillagningsperioden och sluttiden (se nedan).
- Avsluta tillagningen genom att vrida VÄLJAR-vredet till "0".
Placera aldrig föremål direkt på botten av ugnen; detta kommer att undvika att emaljbeläggningen skadas. Använd endast position 1 i ugnen vid tillagning med grillspett.

Placera alltid formar på gallret(gallren) som medföljde.

TERMOSTAT-indikatorlampan

När denna lyser genererar ugnen värme. Den stängs av när insidan av ugnen har nått den valda temperaturen. Vid denna punkt tänds lampan och släcks alternnerande, vilket indikerar att termostaten fungerar och bibehåller temperaturen vid en konstant nivå.

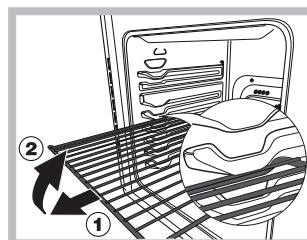
Ugnslampa

Denna slås på genom att vrida VÄLJAR-vredet till vilken position som helst annat än "0". Den lyser så länge ugnen är i drift. Genom att vrida  med vredet, tänds ljuset utan att någon av värmeelementen aktiveras.

Tillagningslägen

Ett temperaturvärde kan ställas in för alla tillagningslägen mellan 60°C och Max, med undantag för följande lägen

- GRILL (rekommenderas att endast ställas in till MAX-nivå)
- GRATÄNG (rekommenderas att inte överskrida 200°C).



VARNING! Ugnen är försedd med ett stoppsystem för att dra gallren och förhindra dem från att komma ut ur ugnen.(1) Såsom visas på ritningen, för att extrahera dem helt, lyft gallren och håll dem på den främre delen, och dra (2).

Tillagning på flera nivåer samtidigt

Om det är nödvändigt att använda två galler,

använda fläktläget , eftersom detta är det enda tillagningsläge som lämpar sig för denna typ av matlagning. Vi rekommenderar också att:

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

Funktion	Funktion	Funktion
	TRADITIONELL UGN	Både de övre och undre värmeelementen startar. När du använder traditionellt tillagningsläge är det bäst att använda endast ett tillagningsgaller. Om mer än ett galler använd, kommer värmen att fördelas på ett ojämnt sätt.
	BAKNING	Det bakre värmeelementet och fläkten är påslagna, vilket garanterar distribution av värme på ett delikat och enhetligt sätt i hela ugnen. Detta läge är idealiskt för bakning och temperaturkänsliga livsmedel (såsom kakor som behöver stiga) och för bskning av bakverk på 3 ställningar samtidigt.
	SNABB TILLAGNING	Värmeelementen och fläkten slås på, som garanterar konsekvent och enhetlig distribution av värme i hela ugnen. Förvärmning är inte nödvändigt för detta tillagningsläge. Detta läge är särskilt lämpligt för tillagning av färdigförpackade livsmedel snabbt (frysta eller förkokta). De bästa resultaten uppnås med hjälp av endast en ställning.
	MULTI-COOKING	Alla värmeelement (över, under och cirkulära) startar och fläkten börjar arbeta. Eftersom värmen hålls konstant i ugnen, tillagar och gratinerar luften maten på ett jämnt sätt. Maximalt två ställningar kan användas samtidigt.
	PIZZA	De cirkulära värmeelement och elementen vid den nedre delen av ugnen slås på och fläkten aktiveras. Denna kombination varmer ugnen snabbt genom att producera en avsevärd mängd värme, i synnerhet från elementet på bottén. Om du använder mer än et galler i taget, byt position på rätterna efter halva tillagningsprocessen.
	GRILL	Den centrala delen av det övre värmeelementet slås på. Den höga och direkta temperaturen på grillen rekommenderas för mat som kräver en hög yttemperatur (kalvkött- och nötköttsbiffar, filéer och entrecôte). Detta tillagningsläge använder en begränsad mängd energi och är idealisk för att grilla små rätter. Placera maten på mitten på gallret, eftersom den inte kommer att bli ordentligt tillagad om den är placerad i hörnen.
	GRATÄNG	Det övre värmeelementet och grillspettet (om sådant finns) är aktiverade och fläkten börjar gå. Den här kombinationen av funktioner ökar effektiviteten för den fleriktade termiska strålningen som kommer från värmeelementen genom forcerade luftcirculation i ugnen. Det hjälper till att förhindra maten ifrån att brännas på ytan och tillåter värmen att penetrera direkt in i maten.
	UPPTINING	Fläkten som sitter på undersidan av ugnen gör att luften cirkulerar vid rumstemperatur runt maten. Detta rekommenderas för upptining av alla typer av livsmedel, men i synnerhet för känsliga typer av livsmedel som inte kräver värme, som till exempel: glasstårta, grädd- eller vaniljkrämdesserter, fruktkakor. Genom att använda fläkten halveras upptiningstiden på ett ungefärligt. När det gäller kött, fisk och bröd, är det möjligt att påskynda processen med hjälp av "multi-cooking"-läget och ställa in temperaturen på 80° - 100°C
	BOTTEN	Det nedre värmeelementet aktiveras. Denna position rekommenderas för att fullända tillagningen av rätter (i bakplåtar) som redan är tillagade på ytan men kräver ytterligare matlagning i mitten, eller för desserter täckta av frukt eller sylt, som endast kräver måttlig färgning på ytan. Det bör noteras att denna funktion inte tillåter den maximala temperaturen att uppnås i ugnen (250°C) och det rekommenderas därför inte att livsmedel tillagas med endast den här inställningen om du inte bakar kakor (som bör biskutas på en temperatur av 180°C eller lägre).
	BOTTEN VENTILERAD	Det nedre värmeelementet och fläkten är aktiverad, vilket gör det möjligt att fördela värme i hela ugnen. Denna kombination är användbar för lätt tillagning av grönsaker och fisk

Praktiska tillagningsråd

I läget GRILL-tillagningsläget, placera droppbrickan i position 1 för att samla matlagningsrester (fett och/eller flott).

GRILL

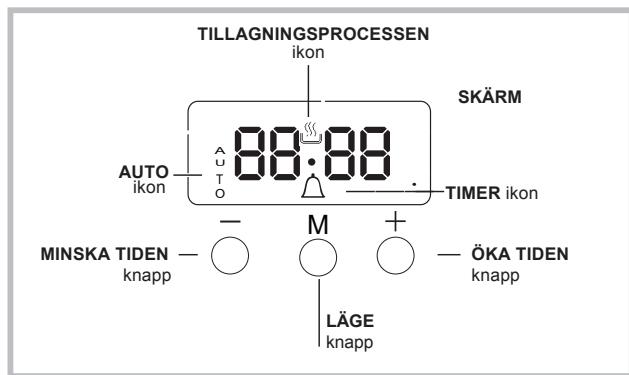
- För in gallret i position 3 eller 4. Placera maten på mitten på gallret.
- Vi rekommenderar att nivån är inställt på maximum. Det övre värmeelementet regleras av termostat och arbetar kanske inte alltid konstant.

PIZZA

- Använd en pizza-form i lätt aluminium. Placera den på gallret som medföljer.
- För en knaprig skorpa, använder inte droppbrickan eftersom det hindrar skorpan från att bildas genom att förlänga den totala tillagningsperioden.
- Om pizzan har mycket topping rekommenderar vi att man lägger till mozzarellaost på pizzan efter halva tillagningsperioden.

Klocka/ Äggklockafunktionen

SE



Ställa in klockan

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

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

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

Ändra summerfrekvensen

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

Ställ in äggklockan

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

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

Programmering av tillagning

Ett tillagningsläte måste väljas innan programmering kan utföras.

Programmering av tillagningstiden

1. Tryck då knappen flera gånger tills ikonen **AUTO** och DUR-siffrorna på SKÄRMEN börjar att blinka.
2. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in den önskade tiden; om du trycker och håller inne någon av knapparna kommer skärmen skrolla igenom värdena snabbare och göra det snabbare och enklare att ställa in de värdena.
3. Vänta i 5 sekunder, efter det kommer ikonen att visas på displayen **AUTO**.
4. När den inställda tiden har förflutit och ugnen kommer att sluta tillagning hör du ett surrande ljud. Tryck på valfri knapp för att stoppa ljudet.
 - Till exempel: klockan är 9:00 och en tid på 1 timme och 15 minuter är programmerad. Då kommer programmet automatiskt att avslutas 10:15.

Ställa in sluttid för ett tillagningsläge

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

Avbryta ett program

För att avbryta ett program:

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

Tabell över ugnstillagningsråd

Tillagningslägen	Livsmedel	Vikt (i kg)	Gallerposition	Förvärmningstid (minuter)	Rekommenderad temperatur	Koktid (minuter)
Traditionell ugn	Anka	1	3	15	200	65-75
	Kalv- eller biffstek	1	3	15	200	70-75
	Fläskstek	1	3	15	200	70-80
	Kakor (småkakor)	-	3	15	180	15-20
	Tårter	1	3	15	180	30-35
Bakningsläge	Tårter	0.5	3	15	180	20-30
	Fruktkaka	1	2 eller 3	15	180	40-45
	Plommonpaj	0.7	3	15	180	40-50
	Söderkaka	0.5	3	15	160	25-30
	Fyllda pannkakor (på 2 galler)	1.2	2 eller 4	15	200	30-35
	Små kakor (på 2 galler)	0.6	2 eller 4	15	190	20-25
	Ostbågar (på 2 galler)	0.4	2 eller 4	15	210	15-20
	Krämbullar (på 3 galler)	0.7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25
	Kakor (på 3 hyllor)	0.7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25
Snabb tillagning	Maräng (på 3 galler)	0.5	1 eller 3 eller 5	15	90	180
	Fryst mat					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini och räpkaj	0.4	2	-	200	20
	Spanatpaj i lantlig stil	0.5	2	-	220	30-35
	Vändningar	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Gyllene bullar	0.4	2	-	180	25-30
	Kyckling munsbitar	0.4	2	-	220	15-20
Färdiglagad mat	Färdiglagad mat					
	Gyllene kycklingvingar	0.4	2	-	200	20-25
	Färsk mat					
	Kakor (småkakor)	0.3	2	-	200	15-18
	Plommonpaj	0.6	2	-	180	45
	Ostbågar	0.2	2	-	210	10-12
Multi-cooking	Pizza (på 2 hyllor)	1	2 eller 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Rostad kyckling + potatis	1+1	2 eller 4	15	200	60-70
	Makrill	1	2	10	180	30-35
	Plommonpaj	1	2	10	170	40-50
	Krämbullar (på 2 galler)	0.5	2 eller 4	10	190	20-25
	Kakor (på 2 hyllor)	0.5	2 eller 4	10	180	10-15
	Söderkaka (på 1 galler)	0.5	2	10	170	15-20
	Krämbullar (på 2 galler)	1	2 eller 4	10	170	20-25
Pizzaläge	Matpajer	1.5	3	15	200	25-30
	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Kalv- eller biffstek	1	2	10	220	25-30
Grill	Kyckling	1	2 eller 3	10	180	60-70
	Tunga och bläckfisk	0.7	4	-	Max	10-12
	Bläckfisk och räk-kebaber	0.6	4	-	Max	8-10
	Bläckfisk	0.6	4	-	Max	10-15
	Torsksfilé	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillade grönsaker	0.4	3 eller 4	-	Max	15-20
	Kalvsteck	0.8	4	-	Max	15-20
	Korv	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgare	0.6	4	-	Max	10-12
Gratäng	Makrill	1	4	-	Max	15-20
	Rostade smörgåsar (eller toast)	4 eller 6	4	-	Max	3-5
Gratäng	Grillad kyckling	1.5	2	10	200	55-60
	Bläckfisk	1.5	2	10	200	30-35
Botten-ventilerat	Brax	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Torsksfilé	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Havsaborre i folie	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Blandade grönsaker (Ratatouille-typ)	0.8 - 1,0	3	21'	190-200	50 - 60
	Välstekta grönsaker	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Botten	För att fullända matlagningen					

* tillagningstider är ungefärliga och kan variera beroende på personlig smak. Vid tillagning med grillen eller fläktlägesgrillen måste droppbrickan alltid placeras på den 1:a ugnsgallret nerifrån.

Använda hällen

SE

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

Några sekunder efter hällen anslutits till elförsörjningen ljuder en summer. Hällen kan nu slås på.

Typ av ljud under normal hälldrift:

- **Buzz:** på grund av vibrationer i de metalliska delar som utgör induktionselementet och kastrullen; det genereras av det elektromagnetiska fältet som krävs för uppvärmning och ökar allteftersom kraften i induktionselementet ökar.
- **Svag vissling:** hörs när kastrullen på uppvärmlingszonen är tom; ljudet försvinner när mat eller vatten placeras i kastrullen.
- **Knaster:** Produceras av materialvibrationen på undersidan av kastrullen på grund av flödet av parasitiska strömmar orsakade av elektromagnetiska fält (induktion); kan vara mer eller mindre intensivt beroende på kastrullens material på undersidan, och minskar allt eftersom kastrullens dimensioner ökar.
- **Stark vissling:** hörs när två induktionselement i samma grupp fungerar samtidigt vid maximal effekt och/eller när boosterfunktionen är inställd på större element medan den andra automatiskt justeras. Bullret minskas med minskade effekt på aut-justerade induktionselementet; kastrullbottnar av olika typer av material är bland de främsta orsakerna till detta buller.
- **Fläktljud:** en fläkt är nödvändig för att säkerställa att spisen fungerar korrekt och att säkra den elektroniska enheten från eventuell överhettning. Fläkten går på maximal effekt när det stora induktionselementet är på högsta effekt eller när funktionen booster är på; i alla andra fall går den på genomsnittlig effekt beroende på temperaturen som upptäcks. Fläkten kan dessutom fortsätta att arbeta även efter avstängning av hällen, om temperaturen upptäckt är hög.

Typerna av ljud som anges ovan beror på induktionsteknik och är inte nödvändigtvis operativa fel.

Slå på hällen

Om du vill slå på hällen, tryck och håll knappen  i ungefär en sekund.

Slå på matlagningszoner

För att använda en matlagningszon, markera knappen som motsvarar önskad zon och ställ in önskad effektnivå genom att trycka ned på reglaget och flytta

den mot höger för att öka effektnivån, eller mot vänster för att minska effektnivån min-/med-/max-knapparna kan också tryckas på direkt för att välja de förinställda effektnivåerna: min (1) / med (8) / max (16), och för att stänga av plattan (se nedan)

Snabbkokning- "Booster"-funktion

Booster-funktionen för vissa matlagningszoner kan användas till att förkorta uppvärmningstider.

Den kan aktiveras genom att trycka på knappen (+) POWER-knappen över nivå 9. Denna funktion ökar kraften till 1600 W eller 2000 W, beroende på storleken på den relevanta matlagningszonen. Aktivering av boostern signaleras genom ett pipljud, och bokstaven "P" visas på displayen motsvarande den markerade matlagningszonen

Boostern fungerar i max 10 minuter. Efter dessa 10 minuter kommer ett pip höras och matlagningszonen återvänder till nivå "9"

Med värmaren på booster-nivå, om [+] knappen trycks hörs ett felljud och inställningen ändras inte. Med värmaren på booster-nivå, om [-] knappen trycks hörs ett pipljud och inställningen ändras till 9.

Stänga av matlagningszona

För att stänga av kokplattan, välj knappen som motsvarar önskad zon, och flyttar reglaget mot vänster för att återgå till nivå 0, eller tryck på av-knappen på skjutreglaget direkt. Första gången reglaget trycks på, hörs ett kort pip för att bekräfta vidröring. Om - och endast om - effektnivån justeras, hörs ett annat kort pip när reglaget släpps Kokplattans urval LED-ljus lyser för under effektnivåperioden (10 sekunder), under vilken reglaget (eller min/med/max-knapparna)* kan påverka den valda kokplattan.

Programmering av tillagningstiden

Om  och -knapparna trycks in längre, bläddrar timern snabbt genom minutvärdet i motsvarande riktning.

Alla matlagningszoner kan programmeras samtidigt, på en period mellan 1 och 99 minuter.

1. Markera matlagningszonen med hjälp av motsvarande valknappen.
2. Justera effektnivån av matlagningszonen.

*Endast tillgänglig i vissa modeller.

3. Tryck på knappen programmering. Indikatorlampan motsvarar den markerade zonen kommer att börja blinka.

4. Ställ in tilltagningslängd med och -knapparna.

5. Bekräfta genom att trycka på knappen

eller så sker ett automatiskt val efter 10 sekunder.

Timern börjar räkna ner omedelbart. En summer ljuder i ca 1 minut och matlagningszonen stängs av när det inställda programmet har avslutats.

Upprepa proceduren för varje kokplatta du vill programmera.

Använda flera program och displayen

Om en eller flera kokplattor är programmerade, visar displayen data för kokplattan med minst tid kvar, och ljuset som motsvarar positionen för kokplattan blinkar. Lamporna som motsvarar de andra kokplattorna programmerade kommer att tändas. För att visualisera den tid som återstår för de andra inprogrammerade kokplattorna, tryck på -knappen upprepade gånger:

den återstående tiden för varje kokplatta visas sekventiellt i medsols ordning, med start från den främre vänstra kokplattan.

Ändra program

1. Tryck på knappen upprepade gånger tills den längd du vill ändra till visas.



2. Använd och knapparna för att ange ny längd.

3. Bekräfta genom att trycka på knappen

För att avbryta ett program, följ anvisningarna ovan. I steg 2, tryck på knappen: varaktigheten minskar successivt tills det når 0 och stängs av. Programmet återställs och displayen avslutar programmeringsläget.

Timer

Hällen måste vara påslagen.

Timern kan användas för att ange en varaktighet till 99 minuter.

1. Tryck på knappen programmering tills timerns indikatorlampa tänds .



2. Ställ in önskad längd med och knapparna.

3. Bekräfta genom att trycka på knappen

Timern börjar räkna ner omedelbart. När tiden har gått, ljuder en summer (i en minut).

Kontrollpanelslås

När hällen slås på, är det möjligt att låsa ugnskontrollerna för att undvika oavsiktliga ändringar görs i inställningarna (av barn, under rengöring, etc.).

Tryck på knappen för att låsa kontrollpanelen: indikatorlampan ovanför knappen tänds.

För att använda någon av kontrollerna (t.ex. för att avsluta tillagning), måste du stänga av denna funktion. Tryck på knappen en liten stund, indikatorlampan kommer att släckas och låsfunktionen tas bort.

Stänga av hällen

Tryck på knapper för att stänga av apparaten - lita inte enbart på kastrullsensorn.

Om kontrollpanelslåset har aktiverats kommer kontrollerna fortsätta att vara låsta även efter hällen slås på igen. För att slå på hällen igen måste du först ta bort låsfunktionen.

"Demo"-läge

Det är möjligt att ställa in hällen till ett demonstreringsläge där alla kontrollerna fungerar normalt men värmeelementen slås inte på. För att aktivera "demoläge" måste hällen vara på, med alla kokplattor avstängda.

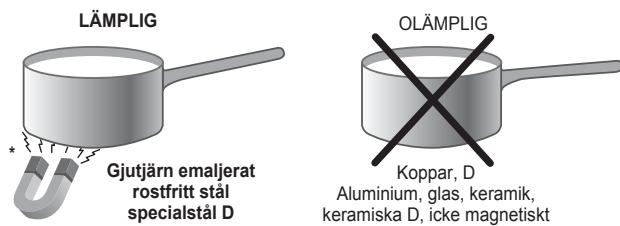
- Tryck och håll in och knapparna samtidigt i 6 sekunder. När de 6 sekunderna har förflutit, kommer indikatorlamporna PÅ/AV och KONTROLLER LÄSTA blinka i en sekund. Släpp och -knapparna och tryck på -knappen.

- Displayen visar texten DE och MO och hällen kommer att stängas av.
- När hällen slås på igen kommer den vara inställt på "demo"-läge.

Följ proceduren ovan för att gå ur detta läge. Displayen visar texten DE och OF och hällen kommer att stängas av. När den slås på nästa gång kommer hällen fungera normalt.

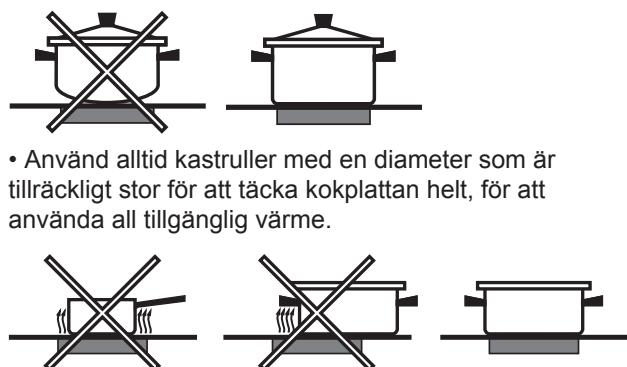
Praktiska råd om hur du använder apparaten

Använd köksredskap från material som är kompatibla med induktionsprincipen (ferromagnetiska material). Vi rekommenderar särskilt kokkärl gjorda av: gjutjärn, belagt stål eller rostfritt specialstål anpassat för induktion. Använd en magnet för att testa kokkärllets kompatibilitet.



Och för att uppnå bästa resultat från din häll:

- Använd kastruller med en tjock, platt bas för att fullt ut utnyttja matlagningszonerna.



- Använd alltid kastruller med en diameter som är tillräckligt stor för att täcka kokplattan helt, för att använda all tillgänglig värme.
- Se till att basen på kokkäret alltid är ren och torr för att fullt ut utnyttja och förlänga livslängden på både matlagningszonerna och kokkäret.
- Undvik att använda samma kokkärl som har använts på gasbrännare: värmekoncentrationen på gasbrännaren kan ha snedvridit basen på kokkäret, och gjort att det inte ligger på ytan korrekt.

Säkerhetsanordningar

Kokkärlssensor

Varje matlagningszon är utrustad med en kokkärlssensor. Kokplattan avger endast värme när ett kokkärl med lämpliga mått för matlagningszonerna är placerad på den. Om effektnivå-indikatordisplayen blinkar, kan detta vara för att:

- Ett inkompatibelt kokkärl
- Ett kokkärl vars diameter är för liten
- Kokkäret har tagits bort från kokplattan.

Överhettningsskydd

Om de elektroniska beståndsdelarna överhettas stängs hällen av automatiskt och **F** visas på displayen, följt

av ett blinkande tal. När temperaturen nått en lämplig nivå, försvinner detta meddelande och hällen kan användas igen.

Säkerhetsbrytare

Apparaten har en säkerhetsbrytare som automatiskt slår av matlagningszonerna efter att de har varit i drift under en viss tid på en viss effektnivå. När säkerhetsbrytaren har utlösats, visar displayen "**0**". Till exempel: den bakre högra kokplattan är inställd på 5 och kommer att stängas av efter 7 och en halv timmes kontinuerlig drift, medan den främre vänstra kokplattan är inställd till 2 och kommer att stänga av efter 9 och en halv timme.

Effektnivå	Maximal drifttid i timmar
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Summer

Detta kan även indikera flera oregelbundenheter:

- Ett objekt (ett kokkärl, bestick, etc.) har placerats på kontrollpanelen i mer än 10 sekunder.
- Något har spills på kontrollpanelen.
- En knapp har tryckts in för länge. Alla ovanstående fall kan orsaka summern att ljuda. Ta bort orsaken till felet för att stoppa signalen. Om orsaken till problemet inte tas bort, kommer summern fortsätta och hällen kommer att stängas av.

Följ proceduren ovan för att gå ur detta läge. Displayen visar texten DE och OF och hädden kommer att stängas av. När den slås på nästa gång kommer hädden fungera normalt.

Teknisk beskrivning

Induktionssystemet är det snabbaste befintliga sättet för matlagning. Till skillnad från traditionella kokplattor där matlagningszonen värmes upp, med induktion genereras värme direkt inuti kastruller som har ferromagnetiska baser.

Nyckel:

- I = enda induktionshädden
- B = booster: kraften i matlagningszonen kan förstärkas till 1600/2000 W
- * = den maximala effekten är begränsad medan boostern är aktiverad för den relevanta bakre matlagningszonen (se *uppstart och användning*).

Matlagningszon	Effekt (W)
Bakre vänster	I 1200 - B1600
Bakre höger	I 1500 - B 2000
Främre vänster	I 1500 - B 2000
Främre höger	I 1200 - B1600
Effektgräns	6000

Praktiska tillagningsråd

Myccket höga flammar-matlagning	D 88	 Tryckkokning Tryckkokare  Grillning	 Stekning
Höga flammar- matlagning	H 77	 Crêpes	Matlagning på hög värme och bryning (stekar, biffar, kotletter, fiskfiléer, stejt ägg)
Medel flammar-matlagning	M 66	 Snabb förtjockning (flytande safter) kokande vatten (pasta, ris, grönsaker) mjölk	
	M 55	 Långsam förtjockning (tjock juice)	
Låga flammar- matlagning	L 44	 Vattenbadsmatlagning	 Tryckkokning efter vissling
	L 33	 Låga flammar-matlagning (stuvningar)	 Återuppvärming rätter
Myccket låga flammar- matlagning	M 22	 Chokladsås	 Att hålla maten varm
	M 11		

Skötsel och underhåll

SE

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

Stänga av utrustningen

Koppla bort din utrustningen ifrån elnätet innan du utför något arbete på den.

Använd aldrig ångrengöring eller tryckrengörare på utrustningen.

Rengöring av ugnen

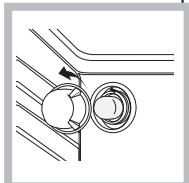
- Det rostfriastålet eller emalj-belagda ytter delarna och gummitätningar kan rengöras med en svamp som har doppats i neutral tvål och ljummet vatten. Använd specialprodukter för borttagning av envisa fläckar. Efter rengöring, tvätta och torka noga. Använd inte skrapande pulver eller korroderande ämnen.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

Inspektera ugnstätningarna

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

Ersätta ugnsglödlampan

1. Efter att du kopplat bort ugnen från elnätet, ta bort glaslocket som täcker lampan (se figur).
2. Ta bort glödlampan och ersätt den med en liknande: spänning 230 V, wattal 25 W, cap E 14.
3. Sätt på locket och återanslut ugnen till elförsörjningen.



! Använd inte ugnslampen för allmänbelysning.

Rengöring av glaskeramikhallen

Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel (t.ex produkter i sprayburkar för rengöring av grillar och ugnar), fläckborttagare, rosts skyddsmedel, pulver-rengöringsmedel eller svampar med nötande ytor: detta kan repa ytan och går inte att reparera.

- Räcker det oftast enkelt att tvätta hällen med en fuktig svamp och torka det med absorberande hushållspapper.
- Om hällen är mycket smutsig, gnugga den med speciell glaskeramisk rengöringsprodukt, skölj sedan väl och torka ordentligt.
- För att ta bort mer envis smuts, använd en lämplig skrapa (detta inte medföljer apparaten).

Ta bort spill så snart som möjligt, utan att vänta på att apparaten svalnar, för att undvika att restprodukter bildar skorpartade avlagringar. Du kan få utmärkta resultat med hjälp av en rostfri stålträddssvamp - särskilt utformade för glaskeramiska ytor - indränkt i tvålvatten.

- Om plast eller sockerhaltiga ämnen av misstag har smält på hällen, ta bort dem omedelbart med skrapan, medan ytan fortfarande är varm.
- När den är ren kan hällen behandlas med en speciell skyddande underhållsprodukt: den osynliga filmen denna produkt lämnar kvar skyddar ytan från droppar under tillagningen. Detta underhåll bör bäras ut medan apparaten är varm (inte het) eller kall.
- Kom alltid ihåg att skölja apparaten väl med rent vatten och torka den noga: rester kan bli avlagringar under senare matlagningsprocesser.

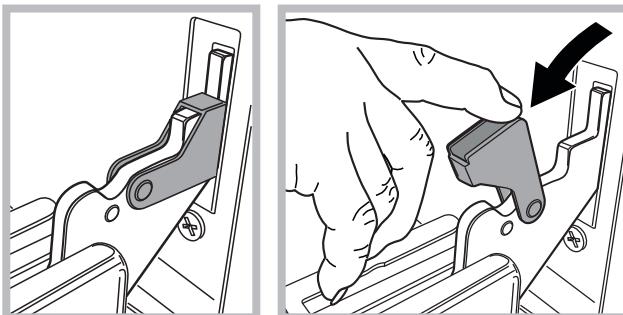
Glaskeramikhäll-rengörare	Tillgänglig från
Fönsterskrapa rakbladsskrapor	DIY-butiker
Ersättningsblad	DIY butiker, stormarknader, apotek
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op butiker, varuhus, regionala elbolagsbutiker, stormarknader

Rengöring av rostfritt stål

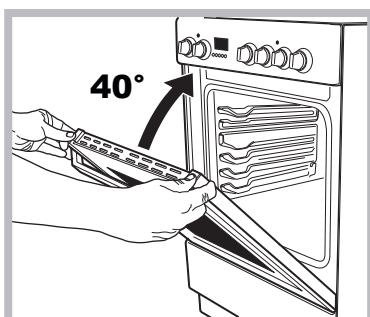
Rostfritt stål kan bli märkt av hårt vatten som har lämnats på ytan under en lång tid eller av aggressiva rengöringsmedel som innehåller fosfor. Vi rekommenderar att stålytorna sköljs väl och torkas noggrant.

Demontering och montering av ugnsluckan:

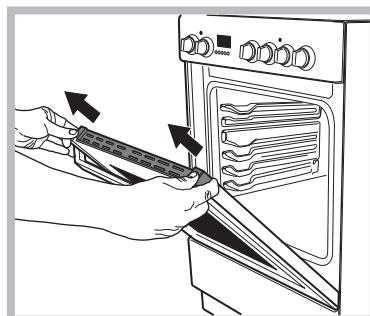
- Öppna dörren
- Gör så att gångjärnen på ugnsluckan rotera bakåt helt (se bild)



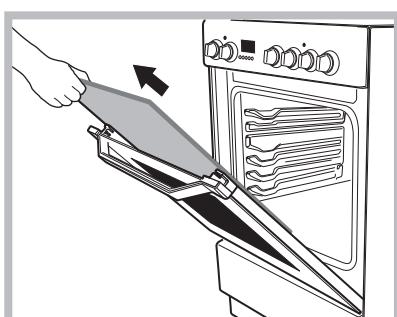
- Stänga dörren tills klämmorna stoppar (dörren förblir öppen på ca 40°) (se bild)



- Tryck på de två knapparna i övre profilen och extrahera profilen (se bild)



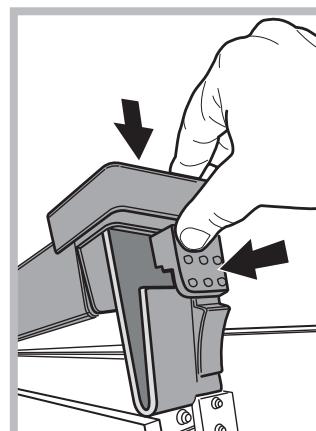
- Ta bort glasskivan och rengör som anges i kapitel: "Skötsel och underhåll".



- Byt ut glaset.

VARNING! Ugnen får inte användas med innerdörrglaset borttaget!
VARNING! När du återmonterar innerdörrglaset, sätt i glaspanelen korrekt så att texten på panelen inte är omvänd och kan läsas lätt.

- Ersätt profilen, ett klick kommer att ange att delen är rätt placerad.
- Öppna dörren helt.
- Stäng stöden (se foto).



- Nu dörren kan stängas helt och ugnen kan startas för normal användning.

Ångrengöring av ugnen

Denna metod för rengöring rekommenderas speciellt efter tillagning av mycket fett (rostat) kött. Denna reningsprocess kan underlätta avlägsnande av smuts av väggarna i ugnen genom att skapa ånga inuti ugnen för lättare rengöring. **Viktigt!** Innan du börjar ångrengöring:

- Ta bort alla matrester och fett från botten av ugnen.
- Ta bort alla ugnstillbehör (galler och droppbrickor). Utför ovanstående enligt följande procedur:
 - Häll 300ml vatten på plåten i ugnen, placera den på den nedersta hyllan. I de modeller där droppbricka inte finns, använd en bakplåt och placera den på grillen på nedersta hyllan;
 - Välj funktionen på ugnen och ställ in temperaturen till 100°C;
 - ha den i ugnen i 15min;
 - stäng av ugnen;
 - När ugnen svalnat kan du öppna dörren för att slutföra rengöring med vatten och en fuktig trasa;
 - eliminera eventuellt kvarvarande vatten från ugnen efter avslutad rengöring

När ångstädning är klar, efter tillagning av speciellt feta livsmedel, eller när fettet är svårt att få bort, kan du behöva färdigställa rengöringen med den traditionella metoden som beskrivs i föregående stycke.

Utför städning endast i kall ugn!

Installation

Inden du anvender dit nye apparat bør du læse brugsanvisningen grundigt. Den indeholder vigtige oplysninger om sikker installation og drift af apparatet.

Opbevar venligst denne brugsanvisning til senere brug. Sørg for at vejledningen opbevares sammen med apparatet, hvis det sælges, gives væk eller flyttes.

Apparatet skal installeres af en kvalificeret fagmand i overensstemmelse med instruktionerne.

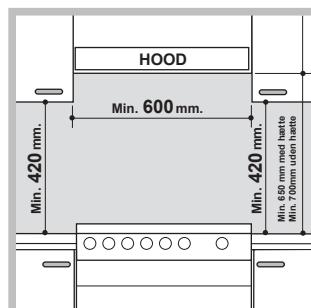
Enhver nødvendig justering eller vedligeholdelse skal udføres efter apparatet er afbrudt fra elnettet.

Positionering og nivellering

Apparatet kan installeres sammen med eventuelle skabe, hvis højde ikke overstiger kogepladens overflade. Kontroller at væggen, som er i kontakt med bagsiden af apparatet er fremstillet af et brandsikkert, varmebestandigt materiale (T 90 °C).

For at installere apparatet korrekt:

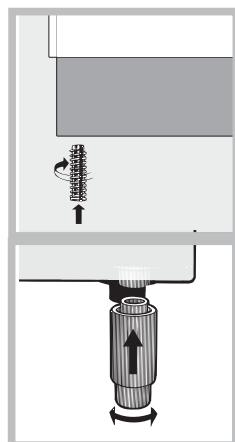
- Placer det i køkkenet, spisestuen eller værelset (ikke i badeværelset).
- Hvis toppen af kogepladen er højere end skabene, skal apparatet installeres mindst 600 mm væk fra dem.
- Hvis komfuret installeres under et vægskab, skal der være en afstand mellem dette kabinet og toppen af kogepladen 420 mm.



Denne afstand bør øges til 700 mm, hvis overskabene er brandfarlige (se figur).
• Anbring ikke persienner bag komfuret eller mindre end 200 mm fra dets sider.
• Eventuelle emhætter skal installeres i overensstemmelse med instruktionerne, der er

anført i den relevante betjeningsvejledning.

Nivellering



Hvis det er nødvendigt at nivellere apparatet, skrues de justerbare fødder ind i positioner, der er fastsat på hvert hjørne af bunden af komfuret (se figur).

Benene* passer i hullerne på undersiden af bunden af komfuret.

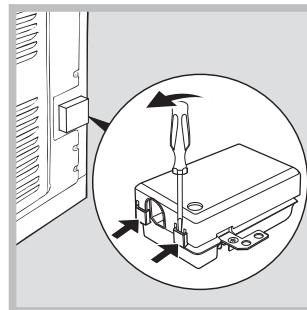
Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør for at undgå overophedning

Elektrisk tilslutning

Montering af forsyningsskabel

For at åbne klemrækken:

- Sæt en skruetrækker ind i side-fanerne på terminaltavleudsætningen.
- Træk i dækslet for at åbne det.



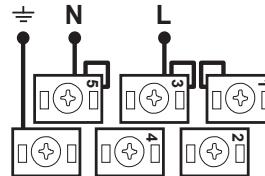
For at installere kablet, følges instruktionerne nedenfor:

- Løsn kabelklemmeskruen og wire-kontaktskruerne.

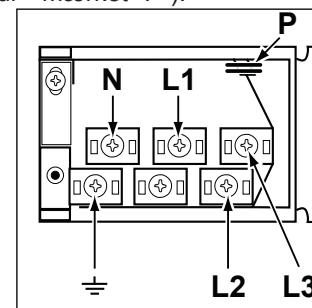
Jumperne er forudindstillet på fabrikken for 230 V enfaset tilslutning (se figur).

230V ~

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

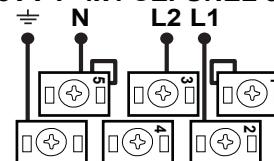


- For at udføre de elektriske forbindelser som vist i figurerne, bruges de to jumpere inden i boksen (se figur - mærket "P").



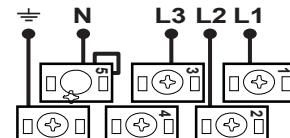
400V 2N~

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



400V 3N~

**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- Fastgør forsyningsskablet ved at fastgøre kabelklemmens skrue, derefter sættes dækslet på igen.

Tilslutning af forsyningskablet til lysnettet

Installer et standardiseret stik, der svarer til den belastning, der er angivet på typeskiltet (se tabel).

Apparatet skal tilsluttes direkte til lysnettet ved hjælp af et flerpolet afbryder med en minimum kontaktafstand på 3 mm, der er installeret mellem apparatet og stikkontakten. Kontakten skal være egnet til den belastning, der er angivet, og skal være i overensstemmelse med de gældende elektriske forskrifter (Jordledningen må ikke afbrydes af kontakten). Forsyningskab-let skal placeres således, at det ikke kommer i kontakt med temperaturer højere end 50°C på noget punkt.

Før apparatet tilsluttes til strømforsyningen, skal du sørge for at:

- Apparatet er jordet, og stikket er i overensstemmelse med loven.
- Stikkontakten kan modstå den maksimale effekt af apparatet, som er angivet på typeskiltet.
- Spændingen ligger i området mellem de værdier, der er angivet på typeskiltet.
- Stikkontakten er kompatibel med stikket til apparatet. Hvis stikkontakten ikke er forenlig med stikket, så bed en autoriseret elektriker om at udskifte den. Brug ikke forlængerledninger eller ferdobbelte stikdåser.

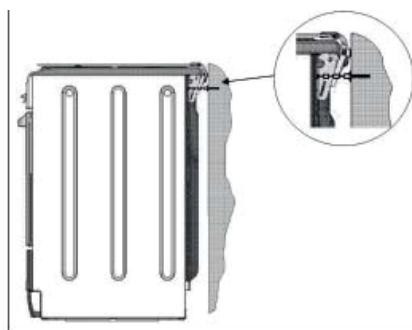
Når apparatet er installeret, skal strømkablet og stikkontakten være let tilgængelige.

Kablet må ikke være bøjet eller komprimeret. Kablet må kun kontrolleres regelmæssigt og udskiftes af autoriserede teknikere.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar, hvis disse sikkerhedsforanstaltninger ikke overholdes.

Typeskiltet, er placeret inden i klap eller efter ovnrummet er blevet åbnet, på venstre væg inden i ovnen.

Sikkerhedskæde



! For at forhindre utsiget tipning af apparatet, for eksempel ved et barn at kravle op på ovndøren, SKAL den medfølgende sikkerhedskæde være installeret!

Komfuret er udstyret med en sikkerhedskæde, der fastsættes ved hjælp af en skrue (følger ikke med komfuret) til væggen bag apparatet, i samme højde som kæden er fastgjort til apparatet. Vælg skruen og skrueankeret efter typen af materiale i væggen bag apparatet. Hvis hovedet af skruen har en diameter, der er mindre end 9mm, bør der anvendes en slutskive. En betonvæg kræver skruen på mindst 8 mm diameter, og 60mm længde.

Sikre, at kæden er fastgjort til bagvæggen af komfuret og til væggen, som vist i figuren, således at efter installation den er spændt og平行t med gulvniveauet.

* Kun tilgængelig på visse modeller.

Opstart og brug

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

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

Start af ovnen

1. Vælg den ønskede tilberedningstid stilling ved at dreje VÆLGER-knappen.
2. Vælg den anbefaede temperatur for tilberednings tilstand eller den ønskede temperatur ved at dreje TERMOSTAT-knappen.

En liste som viser tilberedningsprogrammer og forslag til madlavningstemperaturer i detaljer kan findes i Madlavningsrådgivnings-tabellen (se afsnittet Tilberedningsprogrammer).

Under tilberedningen er det altid muligt at:

- Ændre den ønskede tilberedningstilstand, ved at dreje VÆLGER-knappen.
- Justere temperaturen, ved at dreje TERMOSTAT-knappen.
- Indstil den samlede tilberedningstid og sluttid (se nedenfor).
- Stoppe tilberedningen, ved at dreje VÆLGER-knappen til position "0".

Stik aldrig genstande direkte på bunden af ovnen; Dette vil hindre emaljelaget i at blive beskadiget. Brug kun position 1 i ovnen når madlavning med drejeindretningen.

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

TERMOSTAT-indikatorlys

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

Ovnlys

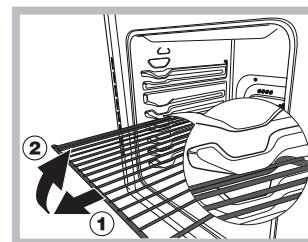
Dette tændes ved at dreje VÆLGER-knappen til noget andet end "0". Det lyser, så længe ovnen er i drift. Ved at vælge  med håndtaget, tændes lyset uden at nogen af varmeelementerne bliver aktiveret.

Tilberedningsprogrammer

DK

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

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



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

Madlavning på flere hylder samtidigt

Hvis det er nødvendigt at bruge to plader, så brug VENTILATOR-FORSYNET TILSTAND , da dette er den eneste tilberedningstilstand, der passer til denne type madlavning. Vi anbefaler også, at:

- Stilling 1 og 5 ikke anvendes. Dette skyldes overdreven direkte varme kan brænde temperaturfølsomme fødevarer.
- Stillingerne 2 og 4 anvendes, og at fødevarer, der kræver mere varme placeres på pladen i position 2.
- Ved tilberedning fødevarer, der kræver forskellige madlavningstider og temperaturer, indstilles en temperatur, der er halvvejs mellem de to anbefaede temperaturer (se Ovn-madlavnings-rådgivnings-tabellen) og placér mere delikat mad på pladen i position 4. Fjern den mad, der kræver en kortere tilberedningstid først.
- Ved tilberedning pizzaer på flere plader med temperaturen indstillet til 220 °C, bliver ovnen forvarmet i 15 minutter. Generelt tager madlavning på pladen i position 4 længere tid: vi anbefaler, at pizzaen bagt på den laveste plade-position fjernes først, efterfulgt af pizza bagt i position 4 et par minutter senere.
- Placér bradepanden nederst og pladen på toppen.

Funktion	Funktion	Funktion
	TRADITIONEL OVN	Både de øverste og nederste varmeelementer tændes. Ved brug af denne traditionelle tilberedning, er det bedst kun at bruge én plade. Hvis der anvendes mere end én plade, vil varmen fordeles ujævnt.
	BAGNING	Det bageste varmeelement og blæseren er tændt, hvilket garanterer distribution af varme på en delikat og ensartet måde i hele ovnen. Denne tilstand er ideel til bagning og madlavning temperaturfølsomme fødevarer (såsom kager, der har brug for at hæve) og for tilberedning af kager på 3 hylder samtidigt.
	HURTIG TILBEREDNING	Det bageste varmeelement og blæseren er tændt, hvilket garanterer distribution af varme på en delikat og ensartet måde i hele ovnen. Forvarmning er ikke nødvendig for denne madlavningstilstand. Denne tilstand er særlig egnet til tilberedning færdigpakagede fødevarer hurtigt (frosne eller forkøgt). De bedste resultater opnås ved anvendelse af kun én plade.
	MULTI-MADLAVNING	Alle varmeelementer (top, bund og cirkulære) tænder, og ventilatoren begynder at fungere. Da varmen forbliver konstant i hele ovnen, tilbereder og steiger luften maden på en ensartet måde. Højst to plader kan anvendes på samme tid.
	PIZZA	De cirkulære varmeelementer og elementerne i bunden af ovnen tændes og ventilatoren aktiveres. Denne kombination opvarmer ovnen hurtigt ved at producere en betydelig mængde varme, især fra elementet i bunden. Hvis du bruger mere end én plade ad gangen, så skift position af de retter, der er halvvejs gennem tilberedningen.
	GRILL	Den centrale del af det øverste varmeelement tændes. Grillens høje og direkte temperatur anbefales til fødevarer, der kræver en høj overfladetemperatur. (Kalve- og øksesteg, bøf og entrecote). Denne madlavningstilstand bruger en begrænset mængde energi og er ideel til at grille små retter. Placer maden i midt på pladen, da det ikke vil være tilberedt korrekt, hvis den er placeret i hjørnerne.
	GRATION	Det øverste varmelegeme aktiveres og grillrotoren (hvor den findes) aktiveres og ventilatoren begynder at køre. Denne kombination af funktioner øger effektiviteten af den ensrettede varmestråling fra varmelegemerne gennem forceret luftcirculation i ovnen. Dette forhindrer maden i at brænde på overfladen og sørger for, at der trænger varme ind i maden.
	OPTØNING	Ventilatoren placeret i bunden af ovnen gør at luften cirkulerer ved stuetemperatur omkring fødevarerne. Dette anbefales til optøning af alle typer fødevarer, men især for sarte typer fødevarer, som ikke kræver varme, såsom for eksempel: islagkage, fløde eller cremedesserter, frugtkager. Ved at bruge ventilatoren, bliver optøningstiden omrent halveret. I tilfælde af kød, fisk og brød, er det muligt at fremskynde processen ved hjælp af "multi-midlavning"-tilstand og indstilling af temperaturen til 80° - 100°C
	BUNDEN	Det øverste varmeelement aktiveres. Denne position anbefales til at perfektionere tilberedning af retter (på bageplader), som allerede er tilberedt på overfladen, men kræver yderligere madlavning i midten, eller desserter med et dække af frugt eller marmelade, som kun kræver moderat farve på overfladen. Det skal bemærkes, at denne funktion ikke tillader at nå den maksimale temperatur, der skal nås inde i ovnen (250 °C), og det kan derfor ikke anbefales, at fødevarer tilberedes med denne indstilling alene, medmindre du bager kager (som bør bages ved en temperatur på 180 °C eller lavere).
	BUNDEN-VENTILERET	Den nederste varmeelement og ventilatoren aktiveres, og det giver mulighed for varmefordeling i hele ovnens hulrum. Denne kombination er nyttig til let kogning af grøntsager og fisk

Praktisk madlavningsrådgivning

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

GRILL

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

PIZZA

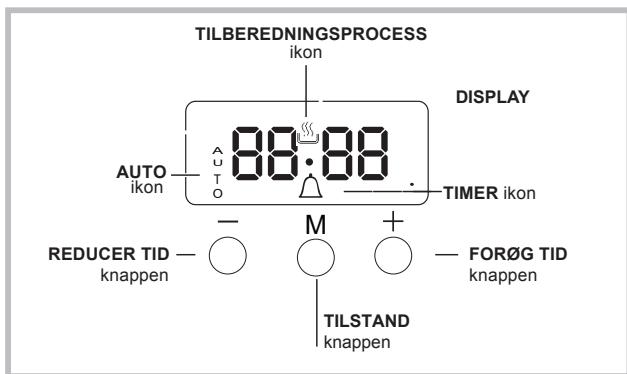
- Brug en let aluminiums-pizzapande. Sæt den på pladen som hører til.

For en sprød skorpe, skal du ikke bruge en brædepande, da den forhindrer skorpe i at dannes ved at udvide den totale tilberedningstid.

- Hvis pizzaen har en masse toppings, anbefales det at tilføje mozzarellaost på toppen af pizzaen halvvejs gennem tilberedningen.

Ur/Minutur Funktion

DK



Indstilling af uret

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

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

Ændring af brummerfrekvens

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

Indstilling af minuturet

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

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

Programmering af madlavning

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

Programmering af tilberedningstid

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

Indstilling af sluttidspunkt for en madlavningsprogrammering

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

Annulering af et program

For at annullere et program:

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

Ovn-tilberedning rådgivningstabel

Cooking modes	Tilberedningsprogrammer	Mad Vægt (kg)	Plade-position	Forvarmningstid (minutter)	Anbefalet temperatur	Tilberedningstid (minutter)
Traditionel ovn	And	1	3	15	200	65-75
	Stegt kalvekød	1	3	15	200	70-75
	Flæskesteg	1	3	15	200	70-80
	Smákager (mørdej)	-	3	15	180	15-20
	Tærter	1	3	15	180	30-35
Bage-tilstand	Tærter	0.5	3	15	180	20-30
	Frugtkager	1	2 eller 3	15	180	40-45
	Plumkage	0.7	3	15	180	40-50
	Sandkage	0.5	3	15	160	25-30
	Fyldte pandekager (på 2 plader)	1.2	2 eller 4	15	200	30-35
	Smákager (på 2 plader)	0.6	2 eller 4	15	190	20-25
	Osterejer (på 2 plader)	0.4	2 eller 4	15	210	15-20
	Creampuffs (på 3 plader)	0.7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25
	Smákager (på 3 plader)	0.7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25
	Marengs (på 3 plader)	0.5	1 eller 3 eller 5	15	90	180
Hurtig tilberedning	Frosne fødevarer					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette- og rejertærte	0.4	2	-	200	20
	Landlig spinattærte	0.5	2	-	220	30-35
	Snitter	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Forårsruller	0.4	2	-	180	25-30
	Kyllingebidder	0.4	2	-	220	15-20
	Forkogt mad					
	Gylde chickenwings	0.4	2	-	200	20-25
Frisk mad	Smákager (mørdej)	0.3	2	-	200	15-18
	Plumkage	0.6	2	-	180	45
	Osteboller	0.2	2	-	210	10-12
Multi-madlavning	Pizza (på 2 plader)	1	2 eller 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lam	1	2	10	180	40-45
	Stegt kylling + kartofler	1+1	2 eller 4	15	200	60-70
	Makrel	1	2	10	180	30-35
	Plumkage	1	2	10	170	40-50
	Creampuffs (på 2 plader)	0.5	2 eller 4	10	190	20-25
	Smákager (på 2 plader)	0.5	2 eller 4	10	180	10-15
	Sandkage (på 1 plade)	0.5	2	10	170	15-20
	Sandkage (på 2 plader)	0.5	2 eller 4	10	170	20-25
Pizza-tilstand	Krydrede tærter	1	2 eller 4	10	200	25-30
	Pizza	1.5	3	15	220	15-20
	Stegt kalvekød	1	2	10	220	25-30
Grill	Kylling	1	2 eller 3	10	180	60-70
	Fladfisk og blæksprutter	0.7	4	-	Max	10-12
	Blæksprutte- og rejekebab	0.6	4	-	Max	8-10
	Blæksprutte	0.6	4	-	Max	10-15
	Torskefilet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillede grøntsager	0.4	3 eller 4	-	Max	15-20
	Kalvesteg	0.8	4	-	Max	15-20
	Pølser	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgere	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrel	1	4	-	Max	15-20
Gratin	Ristet sandwich (eller toast)	4 eller 6	4	-	Max	3-5
	Grillet kylling	1.5	2	10	200	55-60
Bund-ventileret	Blæksprutte	1.5	2	10	200	30-35
	Brasen	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Torskefilet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Søtunge i folie	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Blandede grøntsager (type: Ratatouille)	0.8 – 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
Bunden	Velstegte grøntsager	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
	For perfekt tilberedning					

* tilberedningstider er omtrentlige og kan variere afhængigt af personlig smag. Ved tilberedning ved hjælp af grill eller ventilator grill, skal brædepanden altid placeres på 1. plade fra bunden.

Brug af kogepladen

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

Et par sekunder efter at kogepladen er tilsluttet strømnettet, lyder en brummer. Kogepladen kan nu tændes.

Typer af støj under normal kogepladedrift:

- **Brummen:** på grund af vibration af de metalliske dele, der udgør induktionselement og gryden. Den genereres af det elektromagnetiske felt, der kræves til opvarmning, og stiger i takt med at induktionselementets effekt stiger.
- **Blød fløjten:** høres, når gryden, der er placeres på kogezoneren, er tom. Støjken forsvinder, når der kommer mad eller vand i gryden.
- **Knitren:** fremkommer ved vibration af materialer på bunden af gryden på grund af løbende parasitstrømme forårsaget af elektromagnetiske felter (induktion). Den kan være mere eller mindre intens afhængig af materialet, der udgør bunden af gryden, og mindskes jo større gryden er.
- **Høj fløjten:** høres, når to induktionselementer i den samme gruppe er i gang på samme tid ved maksimal effekt og/eller når booster-funktionen er indstillet på det større element, mens det andet er autojusteret. Støj reduceres ved at reducere effektniveau for det autojusterede induktionselement. Grydebundslag, som er fremstillet af forskellige former for materialer er blandt de væsentligste årsager til denne støj.
- **Ventilatorstøj:** en ventilator er nødvendig for at sikre, at kogepladen fungerer korrekt og for at beskytte den elektroniske enhed imod eventuel overophedning. Ventilatoren fungerer ved maksimal effekt, når det store induktionselement er på maksimal effekt, eller når booster-funktionen er slæbt til. I alle andre tilfælde kører den på gennemsnitlig effekt afhængig af den registrerede temperatur. Endvidere kan ventilatoren fortsætte med at køre, selv når kogepladen er slukket, hvis den registrerede temperatur er høj.

De ovenfor anførte typer støj skyldes induktionsteknologi og er ikke nødvendigvis driftsforstyrrelser.

Tænding af komfuret

For at tænde komfuret, tryk og hold  knappen i ca. et sekund.

Tænding af kogezonerne

For at betjene en kogezone, skal du vælge knappen, der svarer til den ønskede zone og indstille den ønskede effekt ved at trykke ned på skyderen og flytte

den til højre for at øge effekten, eller til venstre for at sænke effektniveaet. Min/med/max-knapperne kan også trykkes direkte for at vælge de forudindstillede effektniveauer: min (1) / med (8) / max (16), og for at slukke for pladen (se nedenfor)

DK

Hurtig kogning- "Booster"-funktion

Booster-funktionen kan for nogle af kogezonerne bruges til at forkorte opvarmningstiderne.

Den kan aktiveres ved at trykke på (+) POWER-knappen over niveau 9. Denne funktion øger effekten til 1600 W eller 2000 W, afhængigt af størrelsen af den pågældende kogezone. Aktivering af boosteren signaleres ved en biplyd, og bogstavet "P" vises på displayet for den valgte kogezone

Boosteren virker i maks. 10 minutter. Efter de 10 minutter lyder der en biplyd og kogezoneren vil returnere til niveau "9"

Med kogepladen på boosterniveau lyder der en biplyd, hvis der trykkes på tasten [+], og tilberedningsindstillingen ændres ikke. Med kogepladen på boosterniveau lyder der en biplyd, hvis der trykkes på tasten [-], og tilberedningsindstillingen reduceres til 9.

Slukning af kogezonerne

For at slukke kogepladen, skal du vælge knappen, der svarer til den ønskede zone, flytte skyderen til venstre for at vende tilbage til niveau 0, eller tryk på sluk-knappen på skyderen kontrol direkte.

Første gang der trykkes på skyderen, vil et kort bip bekræfte berøringen. Hvis - og kun hvis - effektniveaet justeres, vil et andet kort bip lyde, når skyderen slippes. Kogepladens valg-lysdioder lyser i strømtilpasningsperioden (10 sekunder), hvor skyderen (eller min/med/max-knapperne)* kan påvirke den valgte kogeplade.

Programmering af tilberedningstid

Hvis  og  knapperne aktiveres i en længere periode, løber timeren hurtigt gennem minutværdierne i den tilsvarende retning.

Alle kogezoner kan programmeres samtidigt til en varighed på mellem 1 og 99 minutter.

1. Vælg kogezoneren med den tilhørende vælgerknap.
2. Juster effektniveau for kogezoneren.

*Kun tilgængelig på visse modeller.

3. Tryk på programknappen. Indikatorlyset, der svarer til den valgte zone begynder at blinke.
4. Indstil tilberedningstiden ved hjælp af og knapperne.
5. Bekræft ved at trykke på knappen eller

automatisk valg finder sted efter 10 sekunder. Timeren begynder at tælle ned med det samme. Der lyder en brummer i ca. 1 minut og kogezonens slukkes, når det indstillede program er færdigt. Gentag ovenstående procedure for hver kogeplade, du ønsker at programmere.

Brug af flere programmer og displayet

Hvis en eller flere kogeplader er programmeret, viser displayet dataene for kogepladen med den korteste resterende tid, og lyset, der svarer til kogepladens position, blinker. Lysene, der svarer til de andre programmerede kogeplader, tændes. For at visualisere den resterende tid for de andre programmerede kogeplader, skal du trykke på knappen gentagne gange: den resterende tid for hver kogezone vises sekventielt i urets rækkefølge, startende fra forreste venstre kogeplade.

Ændring af programmet

1. Tryk gentagne gange på knappen indtil varigheden, du ønsker bliver vist
2. Brug og knapperne for at indstille den nye varighed.
3. Bekræft ved at trykke på knappen.



For at annullere et program, skal du følge ovenstående instruktioner. Ved trin 2 skal du trykke på knappen: varigheden går længere ned, indtil den når 0 og slukker. Programmet nulstilles og displayet afslutter programmeringen.

Timer

Komfuret skal være tændt.

Timeren kan bruges til at indstille en varighed på op til 99 minutter.

1. Tryk på programmeringsknappen indtil timerens indikatorlys tændes
2. Indstil den ønskede varighed med og knapperne.
3. Bekræft ved at trykke på knappen.

Timeren begynder at tælle ned med det samme. Når tiden er gået, lyder en brummer (i et minut).

Betjeningspanellås

Når kogepladen er tændt, er det muligt at låse ovnens betjeningsknapper for at undgå at der bliver foretaget utilsigtede ændringer af indstillingerne (af børn, under rengøring osv.).

Tryk på knappen for at låse kontrolpanelet: indikatorlyset over knappen vil blive tændt.

Hvis du vil bruge nogen af de betjeningsknapperne (f.eks. for at stoppe tilberedningen), skal du deaktivere denne funktion. Tryk på knappen et øjeblik, indikatorlyset vil slukkes og låsefunktionen vil blive fjernet.

Slukning af komfuret

Tryk på knappen for at slukke for apparatet - stol ikke udelukkende på gryde-/pandesensoren. Hvis betjeningspanellåsen er aktiveret, vil betjeningsknapperne fortsat være låst, selv efter at kogepladen tændes igen. For at tænde for kogepladen igen, skal du først fjerne låsefunktionen.

"Demo"-funktion

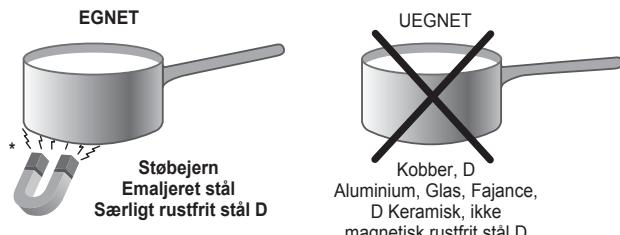
Det er muligt at indstille kogepladen til en demonstrationsfunktion, hvor alle betjeningsknapperne fungerer normalt, men varmelegemerne tændes ikke. For at aktivere "demo"-funktionen skal kogepladen være tændt, med alle kogepladerne slukket.

- Tryk og hold og knapperne samtidigt i 6 sekunder. Når de 6 sekunder er gået, blinker indikatorlysene for TÆND/SLUK og BETJENINGSKNAPPER BLIVER LÅST i et sekund. Slip og knapperne og tryk på knappen;
- Displayet viser teksten DE og MO, og kogepladen slukkes.
- Når kogepladen tændes igen, vil den være indstillet til "demo"-tilstand.

For at afslutte denne funktion, skal du følge proceduren, der er beskrevet ovenfor. Displayet viser teksten DE og OF, og kogepladen slukkes. Når den tændes næste gang, vil kogepladen fungere normalt.

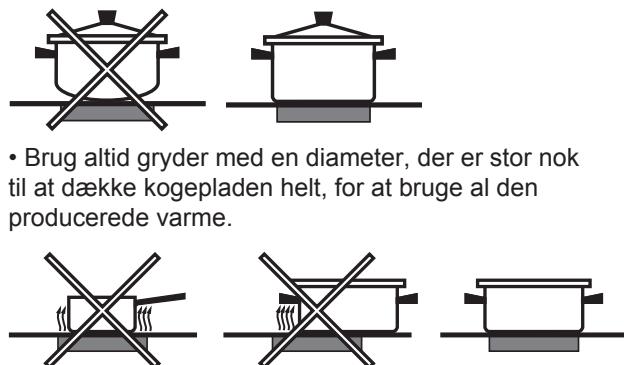
Praktiske råd om brug af apparatet

Brug kogegrej fremstillet af materialer, der er forenelige med induktionsprincippet (ferromagnetisk materiale). Vi anbefaler især pander fremstillet af: støbejern, stål eller specielt rustfrit stål tilpasset til induktion. Brug en magnet til at teste kompatibiliteten af køkkengrej.



Hertil kommer, at for at opnå de bedste resultater fra kogepladen:

- Brug gryder med en tyk, flad bund for at sikre, at de dækker kogezonene perfekt.



- Brug altid gryder med en diameter, der er stor nok til at dække kogepladen helt, for at bruge al den producerede varme.
- Sørg for, at bunden af køkkengrej er altid ren og tør, for fuldt ud at udnytte og forlænge levetiden af både kogezonene og køkkengrej.
- Undgå at bruge det samme kogegrej, der bruges på gasbrændere: varmekoncentrationen omkring gasbrændere kan have bøjet bunden af gryden, og får den ikke til at klæbe korrekt til overfladen.

Sikkerhedsanordninger

Grydesensor

Hver kogezone er udstyret med en grydesensor enhed. Kogepladen udsender kun varme, når en gryde med egnede målinger for kogezonens er placeret på den. Hvis indikatoren blinker, kan det skyldes:

- En uforenelig gryde
- En gryde, hvis diameter er for lille
- Gryden er blevet fjernet fra varmepladen.

Overophedningsbeskyttelse

Hvis de elektroniske elementer bliver overophedet, slukker komfuret automatisk og  står på displayet efterfulgt af et blinkende tal. Når temperaturen har nået et passende niveau, forsvinder denne meddelelse og kogepladen kan anvendes igen.

Sikkerhedsafbryder

Apparatet har en sikkerhedsafbryder, der automatisk slukker kogezonerne ud efter de har været i drift i en vis tid på et bestemt effektniveau. Når sikkerhedsafbryderen er blevet udløst, viser displayet "0".

For eksempel: den bagste højre kogeplade er sat til 5, og slukker efter 7 og en halv timers kontinuerlig drift, mens den forreste venstre kogeplade er sat til 2 og slukker efter 9 og en halv time.

Strømniveau	Maksimal driftstid i timer
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Brummer

Denne kan også indikere flere uregelmæssigheder:

- Et objekt (en gryde, bestik osv.) er blevet placeret på kontrolpanelet i mere end 10 sekunder.
- Noget der er spildt på kontrolpanelet.
- En knap er blevet trykket ned i for lang tid. Alle de ovennævnte situationer kan medføre at brummeren høres. Fjern årsagen til fejlen, for at standse brummeren. Hvis årsagen til problemet ikke er fjernet, vil brummeren lyde konstant og kogepladen slukkes.

For at afslutte denne funktion, skal du følge proceduren, der er beskrevet ovenfor. Displayet viser teksten DE og OF, og kogepladen slukkes. Når den tændes næste gang, vil kogepladen fungere normalt.

Teknisk beskrivelse

Induktionssystemet er den hurtigste eksisterende måde at lave mad på. I modsætning til traditionelle kogeplader, hvor kogezoneen varmer op, genereres induktionssystemet varmen direkte i gryder, som har ferromagnetiske baser.

Nøgle:

- I = enkelt induktionskogezone
- B = booster: kraften i kogezoneen kan boostes til 1600/2000 W
- * = den maksimale effekt er begrænset, mens boosteren er aktiveret for det pågældende bagerste kogezone (se *Opstart og brug*).

Kogezone	Strømforbrug (W)
Bagest venstrel	I 1200 - B1600
Bagest højrel	I 1500 - B 2000
Forreste venstrel	I 1500 - B 2000
Forreste højrel	I 1200 - B1600
Forbrugsgrænse	6000

Praktisk madlavningsrådgivning

Tilberedning med meget høj varme	8	Trykkogning Grill	Stegning
Tilberedning ned høj varme	7	Crêpes	Madlavning på høj varme og brunning (stege, steaks, schnitzler, fiskefileter, spejlbæg) Hurtig fortykkelse (flydende saft) Kogende vand (pasta, ris, grøntsager) Mælk
Tilberedning med medium varme	6	Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	Langsom fortykkelse (tykke safter)
Tilberedning med lav varme	5	Madlavning med vandbad	Trykkogning efter fløjte
Tilberedning med meget lav varme	4	Tilberedning med lav varme (stuvninger)	Genopvarmning af retter
	3	Chokolade-sauce	Holde maden varm

Pleje og vedligeholdelse

DK

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

Sluk for apparatet

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før der udføres arbejde på det.

Brug aldrig damprensere eller højtryksrensere på apparatet.

Rengøring af ovnen

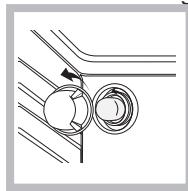
- Det rustfri stål eller de emaljebelagte eksterne dele og gummilisterne rengøres med en svamp, der er fugtet med lunkent vand og neutral sæbe. Brug specialiserede produkter til fjernelse af genstridige pletter. Efter rengøring, skyldes og tørres grundigt. Brug ikke skurepulver eller ætsende stoffer.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

Eftersyn af forsegling

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

Udskiftning af ovn-pære

1. Efter frakobling af ovnen fra elforsyningen, fjerne glaslaget, som dækker fatningen (se figur).
2. Fjern pæren og udskift den med en lignende: 230 V, effekt 25 W, sokkel E14
3. Sæt låget på og tilslut ovnen til elforsyningen.



! Du må ikke bruge ovnlampe som/til omgivende belysning.

Brug af glaskeramisk komfur

Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. produkter i spraydåser til rengøring griller og ovne), pletfjernere, anti-rust produkter, vaskepulver eller svampe med slibende overflader: disse kan ridse overfladen, så den ikke kan repareres.

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

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

Rengøring af rustfrit stål

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

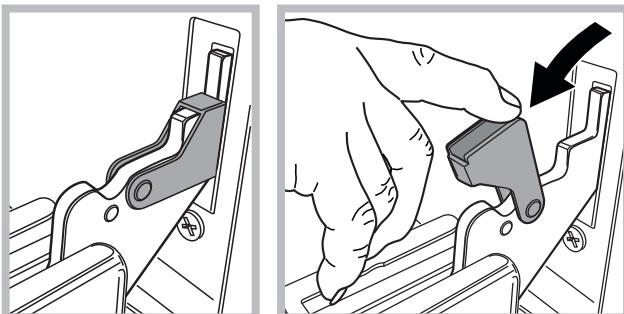
Service

Sørg for at have følgende oplysninger ved hånden:

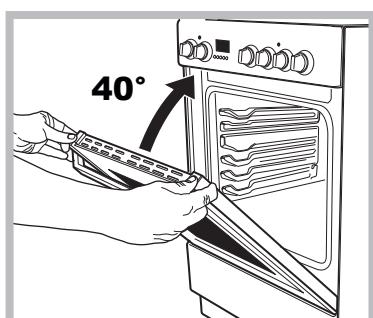
- Apparatets model (Mod.).
 - Serienummeret (S/N).
- Denne information kan findes på typeskiltet placeret på apparatet og/eller på emballagen.

Fjernelse og montering af ovnlågen:

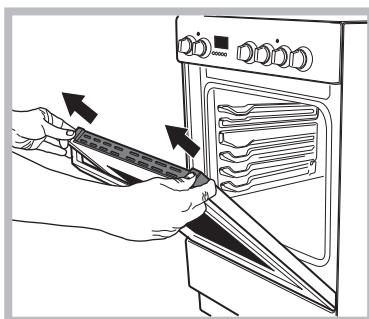
1. Åben døren
2. Få hængselklemmerne i ovndøren til at rotere helt bagud (se foto)



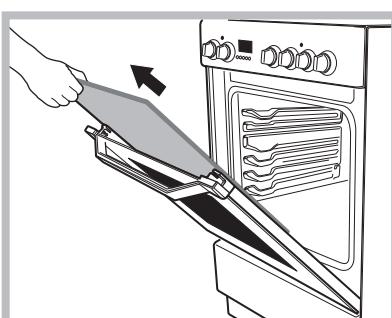
3. Luk døren, indtil klemmerne standser (døren forbliver åben på ca. 40°.) (Se foto)



4. Tryk de to knapper på den øverste profil og træk profilen ud (se foto)



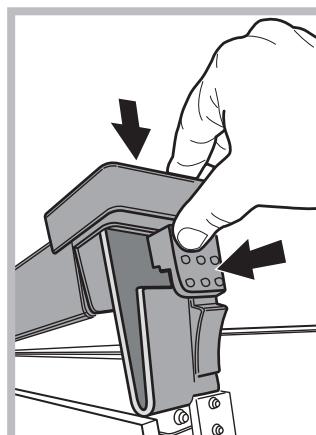
5. Fjern glaspladen og udfør rengøring som angivet i kapitlet: "Pleje og vedligeholdelse"



6. Udskift glasset.

ADVARSEL! Ovn må ikke betjenes med det indvendige dørglas fjernet!
ADVARSEL! Når det indre dørglas samles skal panelglasset indsættes korrekt, så teksten skrevet på panelet ikke er omvendt, og er let læseligt.

7. Udskift profilen, et klik angiver, at det er placeret korrekt.
8. Åben døren helt.
9. Luk støtterne (se foto).



10. Nu kan døren lukkes helt og ovnen kan startes til normal brug.

Damp-rengøring af ovnen

Denne metode til rengøring anbefales især efter kogning af meget fedt (ristet) kød. Denne rensepørces gør det muligt at lette fjernelsen af snavs fra væggene i ovnen ved genereringen af damp, der er skabt inde i ovnrummet til lette rengøringen. Vigtigt! Før du starter damp-rengøring:

- Fjern alt mad og fedt fra bunden af ovnen.
 - Fjern eventuelt ovntilbehør (og brædepander). Udfør ovenstående operationer i henhold til følgende procedure:
1. Hæld 300 ml vand i brædepanden i ovnen, og placér den i den nederste rille. I de modeller, hvor drypbakken ikke er til stede, skal du bruge en bageplade og læg den på grillen på den nederste hylde;
 2. vælge ovnfunktionen og indstille temperaturen til 100 °C;
 3. holde den i ovnen i 15 min;
 4. sluk for ovnen
 5. Når ovnen er kølet ned, kan du åbne døren til at fuldføre rengøring med vand og en fugtig klud;
 6. fjerne eventuelt resterende vand fra hulrummet efter rengøring er afsluttet

Når dampen-rengøring er gjort, især efter kogning af fed mad, eller når fedt er svært at fjerne, kan det være nødvendigt at færdiggøre rengøring med den traditionelle metode, der er beskrevet i det foregående afsnit.

Udfør kun rengøring i en kold ovn!

Installasjon

Les dette instruksjonsheftet nøye for du bruker de nye apparatene dine. Heftet inneholder viktig informasjon om sikker installasjon og bruk av apparatet.

Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk. Sørg for at instruksjonene er bevares sammen med apparatet hvis det blir solgt, gitt bort eller flyttes.

Apparatet må installeres av en kvalifisert profesjonell i henhold til instruksjonene som er oppgitt.

Nødvendig justering eller vedlikehold må utføres etter at apparatet er blitt koblet fra den elektriske forsyningen.

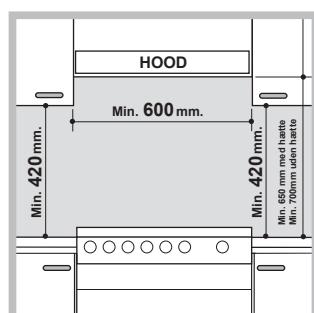
Posisjonering og nivellering

Apparatet kan installeres sammen med alle skap som ikke overstiger høyden til platetoppen.

Pass på at veggen som er i kontakt med baksiden av apparatet er laget av et ikke-brennbart, varmebestandig materiale (T 90 °C).

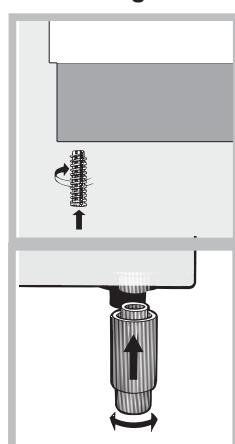
For å installere apparatet riktig:

- Plasser det i kjøkkenet, spisestuen eller ettromsleiligheten (ikke på badet).
- Hvis toppen av komfyrtoppen er høyere enn skapene, må apparatet monteres minst 600 mm fra skapene.
- Hvis komfyren installeres under et veggskap, må det være en avstand på minst 420 mm mellom dette skapet og toppen av komfyren.



Denne avstanden bør økes 700 mm hvis veggskapene er antennelige (se figur).
• Ikke plasser persienner bak komfyren eller mindre enn 200 mm fra sidene.
• Ventilasjonshetter må installeres i henhold til instruksjonene oppført i den relevante bruksanvisningen.

Nivellering



Hvis det er nødvendig å nivellere apparatet, skru de justerbare føttene inn i stillingene oppgitt på hvert hjørne av bunnen av komfyren (se figur).

Benene* passer inn i sporene på undersiden av komfyrbasen.

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

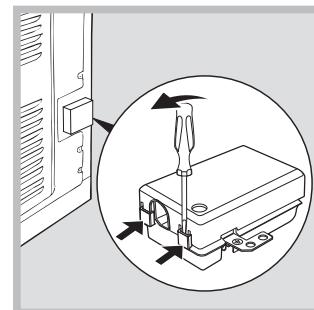
Elektrisk tilkobling

Montere strømkabelen

For å åpne klemmebrettet:

- Stikk en skrutrekker inn i sideklaffene på dekselet til klemmebrettet.

- Trekk i dekselet for å åpne det.



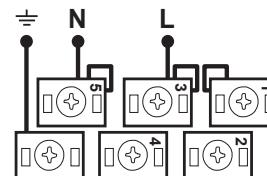
Følg instruksjonene nedenfor for å installere kabelen:

- Løsne kabelklemmeskruen og ledningskontaktskruene.

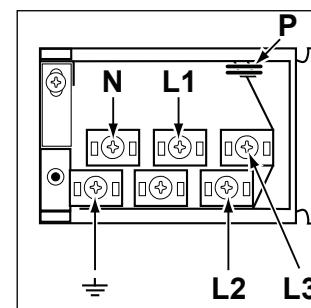
Forbindelsesledningene er forhåndsinnstilt på fabrikken for 230 V enfasetilkobling (se figur).

230V ~

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

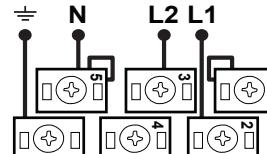


- For å utføre elektriske tilkoblingen som vist på bildene, bruk to forbindelsesledninger (se figur - merket "P").



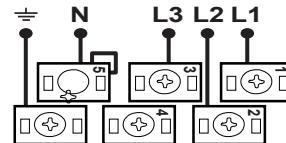
400V 2N~

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



400V 3N~

**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- Fest strømkabelen ved å feste kabelklemmeskruen og sett deretter dekselet tilbake på plass.

NO

Koble strømkabelen til strømnettet

Sett inn en standardisert plugg som tilsvarer belastningen angitt på dataplaten (se tekniske data).

Apparatet må kobles direkte til strømnettet ved hjelp av en flerolet bryter med en minimums kontaktkjøring på 3 mm installert mellom apparatet og strømnettet. Bryteren må være egnet for belastningen som indikeres og være i samsvar med gjeldende elektriske forskrifter (jordledningen må ikke avbrytes av bryteren). Strømkabelen må plasseres slik at den ikke kommer i kontakt med temperaturer høyere enn 50 °C på noe tidspunkt.

Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må du sørge for at:

- Apparatet er jorden og pluggen er i samsvar med loven.
- Kontakten tåler den maksimale effekten av apparatet, som angitt på dataplaten.
- Spenningen faller mellom verdiene angitt på dataplaten.
- Kontakten er kompatibel med pluggen til apparatet. Hvis kontakten er kompatibel med pluggen, be en autorisert tekniker om å erstatte den. Ikke bruk skjøteleddninger eller flerkoplingskontakter.

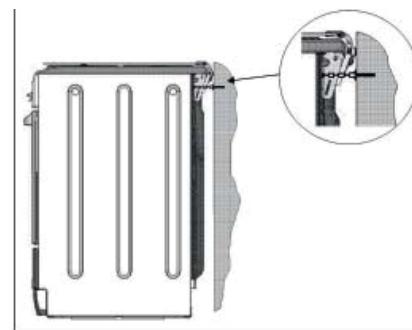
Når apparatet er installert, må strømkabelen og stikkontakten være lett tilgjengelig.

Kabelen må ikke bøyes eller komprimeres. Kabelen må kontrolleres regelmessig og erstattes av bare tekniske teknikere.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom disse sikkerhetstiltakene ikke følges.

Dataplate er plassert inne i klaffen eller, etter at ovnsrommet har blitt åpnet på den venstre veggen i ovnen.

Sikkerhetslenke



! For å hindre utilsiktet tipping av apparatet, for eksempel av et barn som klatrer opp på ovnsdøren, må det medfølgende sikkerhetslenken være installert!

Komfyren er utstyrt med en sikkerhetslenke som må festes med en skrue (følger ikke med komfyren) til veggens bakside, i samme høyde som lenken er festet til apparatet. Velge skruen og skrueforankringen i henhold til typen veggmateriale bak apparatet. Dersom skruhodet har en diameter som er mindre enn 9 mm, bør en skive benyttes.

Betongvegg krever at skruen på minst 8 mm i diameter og 60 mm i lengde.

Sørg for at lenken er festet til den bakre veggens komfyren og til veggens, som vist på figuren, så den er strammet og parallel med bakkenivået etter installasjonen.

* Bare tilgjengelig i visse modeller.

Oppstart og bruk

NO

Første gang du bruker apparatet, må du varme opp den tomme ovnen mens døren lukket ved høyeste temperatur i minst en halv time. Sørg for at rommet er godt ventilert før du slår av ovnen og åpner ovnsdøren. Apparatet kan avgi en litt ubehagelig lukt forårsaket av at beskyttende stoffer som brukes under produksjonsprosessen brenner bort.

Før du bruker produktet, må du fjerne all plasten fra sidene av apparatet.

Starte ovnen

- Velg ønsket tilberedningsmodus ved å dreie VALG-knotten.
- Velg den anbefalte temperaturen for tilberedningsmodus eller ønsket temperatur ved å vri på TERMOSTAT-knatten. En liste som beskriver tilberedningsmoduser og foreslår tilberedningstemperaturer er tilgjengelig i den aktuelle tabellen (se rådtabellen for tilberedning med ovn).

Under tilberedning kan du:

- Endre tilberedningsmodus ved å dreie VALG-knotten.
- Endre temperaturen ved å dreie VALG-knotten.
- Angi total steketid og stekesluttiden (se nedenfor).
- Stopp stekingen ved å dreie VALG-knotten til stillingen "0". Legg aldri gjenstander direkte på bunnen av ovnen; dette vil hindre at emaljen blir skadet. Bruk bare stillingen 1 i ovnen når du steker mat med roterende stekespidd.

Sett alltid kokekar på ristene som er gitt.

Indikatorlys for TERMOSTAT

Når denne lyser, genererer ovnen varme. Den slår seg av når innsiden av ovnen når den valgte temperaturen. På dette tidspunktet vil lyset tennes og slå seg av vekselvis. Dette indikerer at termostaten fungerer og opprettholder temperaturen på et konstant nivå.

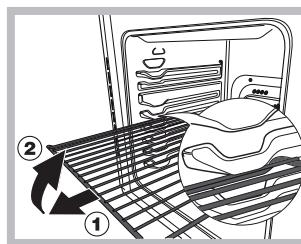
Ovnslys

Du slår på dette ved å dreie VALG-knotten til en annen stilling enn "0". Den vil lyse så lenge ovnen er i bruk. Når du velger  med knotten, blir lyset slått på uten at noen varmeelementer aktiveres.

Stekemoduser

En temperaturverdi kan velges for alle stekemoduser mellom 60 °C og Maks, med unntak av følgende modi

- GRILL (anbefalt: sett kun til effektnivået MAKSEN)
- GRATENG (anbefalt: ikke overskrid 200 °C).



ADVARSEL! Ovnen har et stopp-system for å trekke ut ristene og som hindrer at de kommer ut av ovnen(1). Som vist på tegningen, trenger du bare å løfte ristene, holde dem i den fremre delen og trekke i dem for å trekke dem ut fullstendig (2).

Steking på flere hyller samtidig

Hvis du må bruke to yller, bruk VIFTEASSISTERT modus  , da dette er den eneste stekemodusen

som er egnet for denne typen steking. Vi anbefaler også at:

- Stilling 1 og 5 ikke brukes. Dette er fordi overdreven direkte varme kan brenne temperaturfølsomme matvarer.
- Stillingene 2 og 4 brukes, og at mat som krever mer varme er plassert på risten i stilling 2.
- Ved tilberedning av mat som krever ulike steketider og temperaturer, må du velge temperatur som er halvveis mellom de to anbefalte temperaturene (se rådtabellen for tilberedning med ovn og plassere mer delikat mat på risten i stilling 4. Fjern maten som krever en kortere steketid først.
- Når du steker pizzaer på flere rister med temperaturen satt til 220 °C, forvarmes ovnen i 15 minutter. Tilberedning i stilling 4 tar generelt sett lengre tid: Vi anbefaler at pizzaen som stekes på nederste rist fjernes først, etterfulgt av pizzaen i stilling 4 et par minutter senere.
- Plasser dryppskålen nederst og risten øverst.

	Funksjon	Funksjon	Funksjon
		TRADISJONELL OVN	Både øverste og nederst varmeelementer vil slå seg på. Når du bruker denne tradisjonelle stekemodusen, er det best å bruke bare én rist. Hvis én rist brukes, vil varmen bli fordelt på en ujevn måte.
		BAKING	Den bakre varmeelementet og viften blir slått på. Dette sikrer at varmen fordeles på en delikat og ensartet måte gjennom hele ovnen. Denne modusen er ideell for baking og steking av temperatursensitive matvarer (for eksempel kaker som trenger å heve seg) og for tilberedning av kaker på 3 hyller samtidig.
		RASK STEKING	varmeelementet og viften blir slått på. Dette sikrer at varmen fordeles på en konsekvent og ensartet måte gjennom hele ovnen. Forvarming er ikke nødvendig for denne stekemodusen. Denne modusen er særlig egnet for å steke forhåndspakket mat raskt (frosset eller forhåndsstekt). De beste resultatene oppnås ved å bruke bare én stekerist.
		MULTI-STEKING	Alle varmeelementer (topp, bunn og sirkulær) slår seg på og viften begynner. Siden varmen er konstant i hele ovnen, steker og bruner luften maten på en ensartet måte. Maksimalt to rister kan brukes samtidig.
		PIZZA	De sirkulære varmeelementer, og elementene på bunnen av ovnen blir slått på og viften aktiveres. Denne kombinasjonen varmer opp ovnen raskt ved å produsere en betydelig mengde varme, særlig fra det nederste elementet. Hvis du bruker mer enn én rist om gangen, må du bytte plasseringen av rettene halvveis i stekeprosessen .
		GRILL	Den sentrale delen av den øvre varmeelementet slås på. Den høye og direkte temperaturen på grillen er anbefalt for mat som krever en høy overflatetemperatur (kalvelkjøtt og biff, tournedos og entrecôte). Denne stekemodusen bruker en begrenset mengde energi og er ideell for å grille småretter. Legg maten i midten av risten, da den ikke vil bli tilberedt riktig hvis den plasseres i hjørnene.
		GRATENG	Den øvre varmeelementet og grillspydet (der dette finnes) aktiveres og viften begynner. Denne kombinasjonen av funksjoner øker effektiviteten av den ensrettede varmestrålingen fra varmeelementene ved tvungen sirkulasjon av luft i ovnen. Dette bidrar til å hindre mat at brenner seg på overflaten og gjør at varmen å enge rett inn i maten.
		TINING	Viften på bunnen av ovnen gjør at luften sirkulerer ved romtemperatur rundt maten. Dette anbefales for tining av alle typer mat, men spesielt for ømfintlige typer mat som ikke krever varme, som for eksempel: iskremkaker, krem- eller eggekremdesserter og fruktkaker. Tinetiden kan halveres ved å bruke viften. Når det gjelder kjøtt, fisk og brød, er det mulig å akselerere prosessen ved å bruke "multi-koke" -modus og stille inn temperaturen til 80° – 100 °C
		BUNN	Det nederste varmeelementet aktiveres. Denne posisjonen anbefales for å perfeksjonere steking av retter (i stekebrett) som allerede er stekt på overflaten, men krever ytterligere steking i midten, eller for desserter dekket med frukt eller syltetøy, som bare krever moderat farge på overflaten. Det bør bemerktes at denne funksjonen ikke tillater at maksimumstemperatur nås inne i ovnen (250 ° C), og det anbefales derfor ikke at mat er tilberedes ved hjelp av kun denne innstillingen, med mindre du baker kaker (som bør bakes på en temperatur på 180 °C eller lavere).
		BUNNVENTILERT	Det nederste varmeelementet og viften aktiveres, noe som muliggjør varmefordeling i hele hulrommet av ovnen. Denne kombinasjonen er nyttig for lett steking av grønnsaker og fisk

Praktisk stekeråd

I GRILL-stekemodusen må du plassere dryppskålen i stillingen 1 for å samle stekerester (fett).

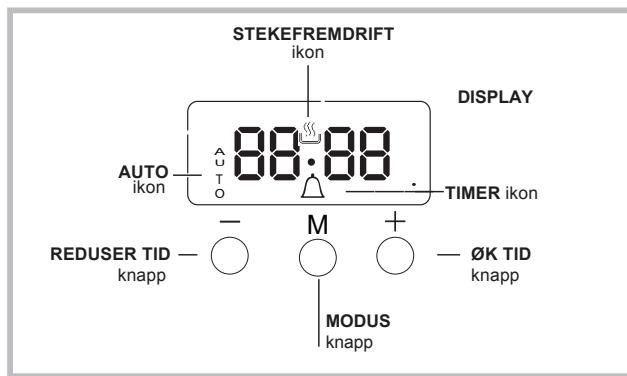
GRILL

- Sett inn risten i stilling 3 eller 4. Plasser maten i midten av risten.
- Vi anbefaler at effektnivået settes i maksimum. Det øverste varmeelementet reguleres av en termostat, og vil kanskje ikke operere konstant.

PIZZA

- Bruk en pizzapanne av aluminium. Plasser den på risten som er gitt.
- For å få en sprø skorpe, ikke bruk langpannen da den hindrer at skorpen dannes ved å utvide den totale steketiden .
- Hvis pizzaen har mye fyll, anbefaler vi å legge ost på toppen av pizzaen halvveis i stekeprosessen.

Bruk av klokke/stoppeklokke



Stille inn klokken

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

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

Endre hyppigeten på alarmsummer

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

Stille inn stoppeklokken

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

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

Programmering steking

En stekemodus må velges før programmering kan finne sted.

Programmere steketiden

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

Stille inn sluttid for en stekemodus

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

Avbryte et program

For å avbryte et program:

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

Rådtabellen for tilberedning med ovn

Stekemodus	Mat	Vekt (i kg)	Ristposisjon	Forvarmet tid (minutter)	Anbefalt temperatur	Steketid (minutter)
Tradisjonell ovn	And	1	3	15	200	65-75
	Kalvestek eller biff	1	3	15	200	70-75
	Svinestek	1	3	15	200	70-80
	Kjekser (mørdeig)	-	3	15	180	15-20
Bakemodus	Terter	1	3	15	180	30-35
	Fruktkaker	0.5	3	15	180	20-30
	Plummekake	1	2 eller 3	15	180	40-45
	Sukkerbrødkake	0.7	3	15	180	40-50
	Fylte pannekaker (på 2 rister)	0.5	3	15	160	25-30
	Småkaker (på 2 rister)	1.2	2 eller 4	15	200	30-35
	Ostebakkels (på 2 hyller)	0.6	2 eller 4	15	190	20-25
	Vannbakkels (på 3 rister)	0.4	2 eller 4	15	210	15-20
	Kjekser (på 3 rister)	0.7	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25
	Marengs (på 3 rister)	0.5	1 eller 3 eller 5	15	180	20-25
Rask steking	Frossen mat					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Squash og rekepai	0.4	2	-	200	20
	Spinatpai i country-stil	0.5	2	-	220	30-35
	Terter	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Brune rundstykker	0.4	2	-	180	25-30
	Kyllingbiter	0.4	2	-	220	15-20
	Forhåndsstekt mat					
	Gylne kyllingvinger	0.4	2	-	200	20-25
Fersk mat	Fersk mat					
	Kjekser (mørdeig)	0.3	2	-	200	15-18
	Plummekake	0.6	2	-	180	45
	Ostebakkels	0.2	2	-	210	10-12
	Pizza (på 2 rister)	1	2 eller 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lam	1	2	10	180	40-45
	Kyllingstek + potateter	1+1	2 eller 4	15	200	60-70
	Makrell	1	2	10	180	30-35
	Plummekake	1	2	10	170	40-50
Multi-steking	Vannbakkels (på 2 rister)	0.5	2 eller 4	10	190	20-25
	Kjekser (på 2 rister)	0.5	2 eller 4	10	180	10-15
	Sukkerbrødkake (på 1 rist)	0.5	2	10	170	15-20
	Sukkerbrødkake (på 2 rister)	0.5	2 eller 4	10	170	20-25
	Velsmakende paier	1	2 eller 4	10	170	25-30
		1.5	3	15	200	
	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Kalvestek eller biff	1	2	10	220	25-30
	Kylling	1	2 eller 3	10	180	60-70
Grill	Sjøtunger og blekksprut	0.7	4	-	Max	10-12
	Blekksprut og rekekebaber	0.6	4	-	Max	8-10
	Akkar	0.6	4	-	Max	10-15
	Torskefilet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillede grønnsaker	0.4	3 eller 4	-	Max	15-20
	Kalvestek	0.8	4	-	Max	15-20
	Pølser	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgere	0.6	4	-	Max	10-12
Grateng	Makreller	0.6	4	-	Max	15-20
	Ristede smørbrød (eller toast)	1	4	-	Max	3-5
Grateng	Grillet kylling	1.5	2	10	200	55-60
	Akkar	1.5	2	10	200	30-35
Bunn-ventilert	Brasme	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Torskefilet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Havabbor i folie	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Blandede grønnsaker (type ratatouille)	0.8 - 1,0	3	21'	190-200	50 - 60
	Gjennomstekte grønnsaker	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Bunn	For perfekt steking					

* steketider er omtrentlige og kan variere avhengig av personlig smak. Når du steker mat med grill eller vifteassistert grill, må langpannen alltid plasseres på den første ovnristen fra bunnen.

Bruk av komfyrtoppen

NO

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

Noen sekunder etter at koketoppen er koblet til strømnettet, vil du høre en alarmsummer. Koketoppen kan nå slås på.

Typer støy under normal bruk av komfyrtopp:

- Alarmsummer: på grunn av vibrasjoner av de metalliske delene som utgjør induksjonselementet og potten. Dette genereres av det elektromagnetiske feltet som kreves for oppvarming og øker etter hvert som kraften i induksjonselementet øker.
- Myk plystrelyd: høres når potten som plasseres på oppvarmingssonnen er tom; støy forsvinner når mat eller vann er plassert i potten.
- Knitring: fremstilles av vibrasjonen av materialer på bunnen av potten på grunn av strømmen av parasittiske strømmer som forårsakes av elektromagnetiske felt (induksjon); kan være mer eller mindre intens avhengig av materialet som utgjør bunnen av potten, og avtar når pottedimensjonene øker.
- Høy plystrelyd: høres når to induksjonselementer av samme gruppe fungerer samtidig med maksimal effekt og/eller når booster-funksjonen er satt på det større elementet, mens den andre justeres automatisk. Støy reduseres ved å redusere effektnivået av det automatisk justert induksjonselementet. Pottebunnlag laget av forskjellige typer materialer er blant de viktigste årsakene til denne støyen.
- Viftestøy: en fan er nødvendig for å sikre at komfyren fungerer på riktig måte, og for å sikre den elektroniske enheten mot mulig overoppheating. Viften fungerer ved maksimal effekt når det store induksjonselementet er ved maksimal effekt eller når booster-funksjonen er på. I alle andre tilfeller fungerer den gjennomsnittlig effekt avhengig av temperaturen som oppdages. Viften kan også fortsette å virke selv etter at komfyrtoppen er slått av, hvis temperatur som detekteres er høy.

Støtypene ovenfor skyldes induksjonsteknologi, og er ikke nødvendigvis driftsfeil.

Slå på komfyrtoppen

For å slå på komfyrtoppen, trykk og hold inne knappen  i omrent ett sekund.

Slå på kokesonene

For å bruke en kokeson, velger du knappen som tilsvarer den ønskede sonen og stiller inn ønsket effektnivå ved å trykke ned på glidebryteren og flytte

den mot høyre for å øke strømnivået, eller mot venstre for å redusere strømnivået. Du kan også trykke på min/med-/knappene direkte for å velge de forhåndsinnstilte effektnivåer: min (1) / med (8) / maks (16), og for å slå av platen (se nedenfor)

Rask kokking - "Booster"-funksjon

Boosterfunksjonen for noen av kokesonene kan anvendes for å forkorte oppvarmingstidene.

Den kan aktiveres ved å trykke (+) POWER-knappen over nivå 9. Denne funksjonen øker effekten til 1600 W eller 2000 W, avhengig av størrelsen på den relevante kokesonen. Aktivering av boosteren signaliseres med en pipelyd, og bokstaven "P" vises på skjermen som tilsvarer den valgte kokesonen

Boosteren fungerer i maks. 10 minutter. Etter disse 10 minuttene vil du høre en pipelyd og kokesonen vil gå tilbake til nivå "9".

Når varmeapparatet er på Booster-nivå og du trykker på tasten [+], vil du høre et feilpip og stekesettet vil ikke endres. Når varmeapparatet er på Booster-nivå og du trykker på tasten [-], vil du høre et pip og stekesettet vil endres til 9.

Slå av kokesonene

For å slå av kokeplaten, velger du knappen som tilsvarer den ønskede sonen, flytter glidebryteren mot venstre for å gå tilbake til nivå 0, eller trykker på av-knappen på skyvekontrollen direkte.

Den første gangen glidebryteren trykkes inn, vil en kort pipelyd lyde for å bekrefte trykket. Hvis – og bare hvis – strømnivået er justert, vil en annen kort pipelyd lyde når du slipper glidebryteren

LED-en for valg av kokeplate lyser opp i strømjusteringsperioden (10 sekunder), hvor glidebryteren (eller min./med./maks.-knappene)* kan påvirke den valgte kokeplaten.

Programmere steketiden

Hvis knappene  og  trykkes i lengre tid, blir tidsuret raskt gjennom minutverdiene i den tilsvarende retningen.

Alle kokesonene kan programmeres samtidig, for en varighet på mellom 1 og 99 minutter.

- Velg kokesonen ved bruk av tilsvarende valgknappen.
- Juster effektnivået til kokesonen.

*Bare tilgjengelig i visse modeller.

3. Trykk på programmeringsknappen . Indikatorlyset som tilsvarer den valgte sonen vil begynne å blinke.

4. Angi stekevarigheten ved bruk av knappene og .

5. Bekrefte ved å trykke på knappen eller så velges alternativet automatisk etter 10 sekunder. Tidsuret begynner nedtellingen umiddelbart. En alarmsummer lyder i ca. 1 minutt og kokesonen slås av når det innstilte programmet er ferdig. Gjenta prosedyren ovenfor for hver kokeplate du vil programmere.

Bruke flere programmer og displayet

Hvis én eller flere kokeplatene er programmert, vil displayet vise dataene for kokeplaten med minst gjenværende tid, og lyset som tilsvarer plasseringen av kokeplaten blinker. Lysene som tilsvarer de andre kokeplatene programmerte vil bli slått på. For å visualisere den gjenværende tiden for de andre programmerte kokeplatene, trykk på knappen

gjentatte ganger: tiden for hver kokeplate vil bli vist i klokkeretning, fra venstre kokeplate.

Endre programmet

1. Trykk på knappen gjentatte ganger til varigheten du vil endre blir vist.
 2. Bruk knappene og for å angi den nye varigheten.
 3. Bekrefte ved å trykke på knappen .
- Følg instruksjonene ovenfor for å avbryte et program. Trykk på knappen på trinn 2: Varigheten reduseres i stigende grad til den når 0 og slår seg av. Programmet tilbakestilles og viser eksisterende programmodus.



Tidsur

Komfyrtoppen må slås på.

Tidsuret kan brukes til å angi en varighet opp til 99 minutter.

1. Trykk på programmeringsknappen til tidsindikatorlyset tennes



2. Angi ønsket varighet ved bruk av knappene og .

3. Bekrefte ved å trykke på knappen .

Tidsuret begynner nedtellingen umiddelbart.

Når tiden er utløpt, vil en alarmsummer lyde (i ett minutt).

Kontrollpanellås

Når koketoppen er slått på, er det mulig å låse ovnkontroller for å unngå utilsiktede endringer blir gjort i innstillingene (av barn, ved rengjøring, osv.).

Trykk på knappen for å låse kontrollpanelet:

Indikatorlyset over knappen vil slå seg på.

For å bruke noen av kontrollene (f.eks. for å stoppe kokingen), må du slå av denne funksjonen. Trykk på knappen i et par sekunder. Indikatorlyset vil slå seg av og låsefunksjonen vil bli opphevet.

Slå av komfyrtoppen

Trykk på knapper for å slå av apparatet – ikke stol utelukkende på kokekarsensoren.

Hvis kontrollpanellåsen er aktivert, vil kontrollene fortsette å være låst selv etter at koketoppen er slått på igjen. For å slå av komfyrtoppen igjen, må du først oppheve låsefunksjonen.

"Demo"-modus

Det er mulig å stille inn koketoppen til en demonstrasjonsmodus hvor alle kontrollene fungerer normalt, men varmeelementene ikke slår seg på. For å aktivere "demo"-modusen, må komfyrtoppen være slått på, og alle kokeplatene er slått av.

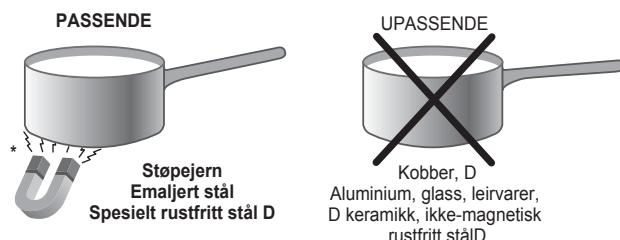
- Trykk og hold inne knappene og samtidig i 6 sekunder. Når 6 sekunder er gått, vil indikatorlysene PÅ/AV og KONTROLLER LÅST blinke i ett sekund. Slipp knappene og trykk på knappen ;

- Displayet vil vise teksten DE og MO, og komfyrtoppen vil bli slått av.
- Når komfyrtoppen blir slått på igjen, vil det bli satt til "demo"-modus.

For å avslutte denne modusen, følg prosedyrene beskrevet ovenfor. Displayet vil vise teksten DE og OF, og komfyrtoppen vil bli slått av. Når den så blir slått på, vil komfyrtoppen bli slått på.

Praktiske råd om bruk av apparatet

Bruk kokekar fremstilt av materialer som er kompatible med induksjonsprinsippet (ferromagnetisk materiale). Vi anbefaler spesielt panner laget av: støpejern, lakkert stål eller spesielle rustfritt stål tilpasset for induksjon. Bruk en magnet for å teste kompatibiliteten til kokekaret.



I tillegg, for å få de beste resultatene fra komfyrtoppen:

- Bruk kokekar med en tykk, flat bunn for å utnytte kokesonen fullstendig.



- Pass på at bunnen av kokekaret er alltid rent og tørt, for å utnytte og forlenge levetiden på begge kokesoner og kokekar fullstendig.
- Unngå å bruke samme kokekar som brukes på gassbrennere: varmekonsentrasjonen på gassbrennerne kan ha bøyd bunnen av kokekaret, slik at det ikke fester seg skikkelig.

Sikkerhetsenheter

Kokekarsensor

Hver sensor er utstyrt med en sensorenhet for kokekar. Kokeplaten avgir bare varme når et kokekar med mål som passer til kokekaret er plassert på platen. Hvis displayet for effektnivå blinker, kan dette skyldes:

- Et ikke-kompatibelt kokekar
- Et kokekar med alfor liten diameter
- Kokekaret har blitt fjernet fra kokeplaten.

Overoppheatingsvern

Hvis de elektroniske elementene overoppheves, vil komfyrtoppen slå seg av automatisk og vises

på displayet, etterfulgt av et blinkende nummer. Når temperaturen har nådd et passende nivå, forsvinner denne meldingen og kokeplaten kan brukes på nytt.

Sikkerhetsbryter

Apparatet har en sikkerhetsbryter som automatisk skifter kokesonene av etter at de har vært i drift i en viss tid på et bestemt effektnivå. Når sikkerhetsbryteren har blitt utløst, viser displayet "0". For eksempel: bakre høyre kokeplate er satt til 5, og vil slå seg av etter syv og en halv time med kontinuerlig drift, fremre venstre kokeplate er satt til 2, og vil slå seg av etter ni og en halv time.

Effektnivå	Maksimal driftstid i timer
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Alarmsummer

Dette kan også indikere flere uregelmessigheter:

- Et objekt (et kokekar, bestikk, osv.) har blitt plassert på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder.
- Noe har blitt sølt på kontrollpanelet.
- En knapp har blitt trykket for lenge. Alle situasjonene kan aktivere alarmsummeren. Fjern årsaken til feilen for å stoppe alarmsummeren. Dersom årsaken til problemet ikke blir fjernet, vil summeren fortsette å lyde og koketoppen vil slås av.

For å avslutte denne modusen, følg prosedyrene beskrevet ovenfor. Displayet vil vise teksten DE og OF, og komfyrtoppen vil bli slått av. Når den så blir slått på, vil komfyrtoppen bli slått på.

Teknisk beskrivelse

Induksjonssystemet er den raskeste stekemåten. I motsetning til tradisjonelle kokeplater hvor koksesonen varmes opp, genererer induksjonssystemet varme direkte i kokekar med ferromagnetiske bunnar.

Taste:

- I = enkel induksjonskoksesone
- B = booster: effekten til koksesonen kan økes til 1600/2000 W
- * = det maksimale strømnivå er begrenset mens boosteren er aktivert for den aktuelle bakre koksesonen (se Oppstart og bruk).

Kokesone	Effekt (W)
Bakerst til venstre	I 1200 - B1600
Bakerst til høyre	I 1500 - B 2000
Foran til venstre	I 1500 - B 2000
Foran til høyre	I 1200 - B1600
Effektgrense	6000

Praktisk stekeråd

Tilberedning med vedig høy flamme	8 7 6 5 4 3 2 1	 Trykkoking  Grilling	 Steking	 Koking
Tilberedning med høy flamme	8 7	 Krepper	Tilberedning på en høy flamme og bruning (steker, biffar, snitslør, fiskefileter stekte egg)	
Tilberedning med middels flamme	7 6 5 4 3 2	 Rask fortykkelse (flytende saft) Kokende vann (pasta, ris, grønnsaker) melk	 Sakte fortykkelse (tykke juicer)	
Tilberedning med lav flamme	5 4 3 2	 Vannbadkoking	 Trykkoking etter pystrelyd	
Tilberedning med meget lav varme	2	 Tilberedning med lav flamme (stuer)	 Gjenoppvarme retter	
		 Sjokoladesaus	 Holde mat varm	

Stell og vedlikehold

NO

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

Slå apparatet av

Koble apparatet fra strømforsyningen før du utfører arbeid på det.

Bruk aldri damprensere for høytrykksvaskere på apparatet.

Rengjøring av ovnen

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

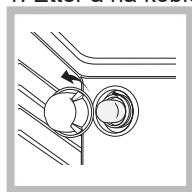
Inspisere ovnspakningene

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

Erstatte lyspæren til ovnen

1. Etter å ha koblet ovnen fra strømstrømnettet, ta av glasslok som dekker lampesokkelen (se figur).
2. Fjern lyspæren og erstatt den med en av samme type spenning 230 V, wattstyrke 25 W, hette E 14.
3. Sett lokket tilbake på plass og koble ovnen til strømforsyningen.

! Ikke bruk ovnslamplen som/for omgivelseslys.



Rengjøring av keramisk komfyr topp i glass

Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler (for eksempel produkter i spraybokser for rengjøring av griller og ovner), flekkfjernere , rustmotvirkende produkter, vaskemiddel i pulverform eller svamper med slipende overflater: Disse kan ripe opp overflaten så mye at det ikke lar seg reparere.

- Det er vanligvis tilstrekkelig å bare vaske komfyrtoppen med en fuktig svamp og tørk den med absorberende kjøkkenpapir .
- Hvis komfyrtoppen er spesielt skitten, gni den med et spesielt keramisk rengjøringsmiddel, skyll godt og tørk grundig.
- For å fjerne mer gjenstridig smuss, bruk en egnet skrape (dette følger ikke med apparatet).

Fjern sør så raskt som mulig, uten å vente på at apparatet blir kjølig, for å unngå at det dannes sprø avleiringer. Du kan oppnå gode resultater ved å bruke en rustfri stålsvamp – utviklet spesifikt for glasskeramikkflater – dynket i såpevann .

- Hvis plast eller sukkerholdige stoffer ved et uhell har blitt smeltet på komfyren, fjern dem umiddelbart med skraperen, mens overflaten er fortsatt varm.
- Når den er ren, kan komfyrtoppen behandles med et spesielt beskyttende vedlikeholdsprodukt: Den usynlige filmen som dette produktet etterlater seg beskytter overflaten mot drypp under tilberedning. Dette vedlikeholdet skal utføres mens apparatet er varmt (ikke glovarmt) eller kaldt.
- Husk alltid å skylle apparatet godt med rent vann og tørk den grundig: Det kan danne seg skorper på restene løpet av påfølgende stekerosesser .

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

Rengjørin av rustfritt stål

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

Assistanse

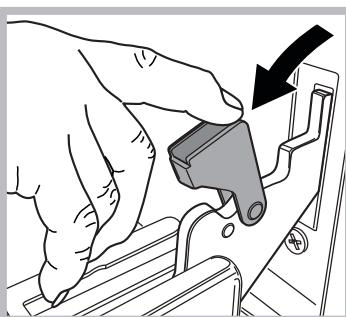
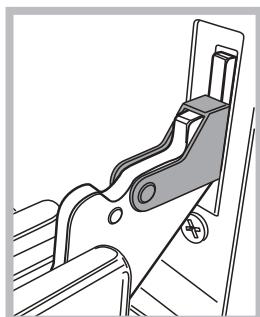
Ha følgende informasjon tilgjengelig:

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

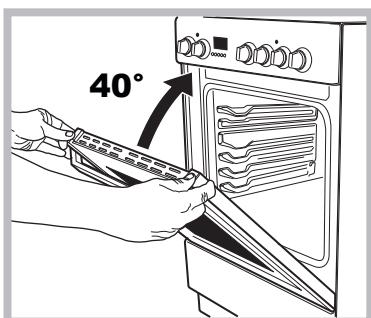
Denne informasjonen finnes på dataplaten på apparatet og/eller på emballasjen.

Fjerne og montere ovnsdøren:

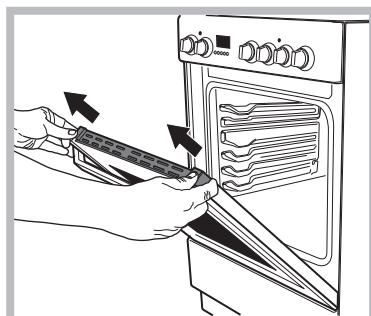
- Åpen døren
- Roter hengselklemmene til døren fullstendig bakover (see bilde)



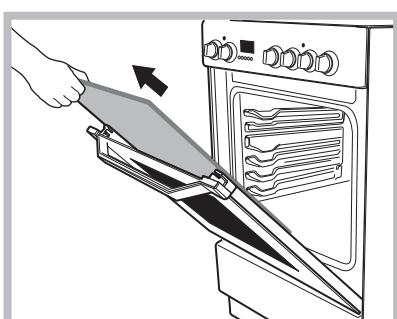
- Lukk døren til klemmene stopper (døren vil være åpen i en vinkel på ca. 40 °) (se bilde)



- Trykk på de to knappene på den øvre profilen og trekk ut profilen (se bilde)



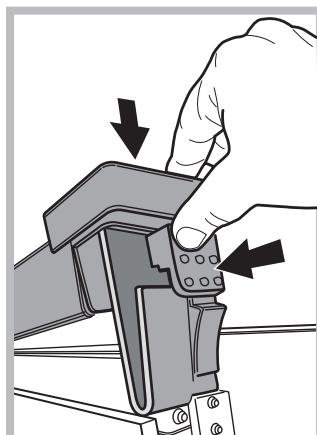
- Fjern glassplaten og rengjør som angitt i kapittelet: "Stell og vedlikehold".



- Erstatt glasset..

ADVARSEL! Ovnen må ikke brukes mens det innvendige dørglasset er fjernet!
ADVARSEL! Når du monterer det indre dørglasset, må du sette inn glasspanelet riktig, slik at teksten som er skrevet på panelet ikke er speilvendt, og kan leses lett.

- Sett profilen tilbake på plass, et klikk vil indikere at delen er plassert riktig.
- Åpne døren helt.
- Lukk støttene (se bilde).



- Døren kan nå lukkes helt og ovnen kan startes for normal bruk..

Dampassistert ovnsrens

Denne rengjøringsmetoden er anbefalt særlig etter at du har stekt kjøtt med mye fett. Denne rengjøringsprosessen gjør det mulig å lette fjerningen av smuss i ovnsveggene ved å generere damp som dannes ovsrommet for gjøre rengjøringen enklere. Viktig! Før du starter damprengjøring:

- Fjern all(e) matrester og fett fra bunnen av ovnen.
 - Fjern alle ovnstilbehør (rister og dryppskåler).
- Utfør operasjonene ovenfor i henhold til følgende prosedyre:
- hell 300 ml med vann inn i bakkebrettet, og plasser det på nederste hylle. I modeller der dryppformen ikke er til stede, kan du bruke en stekplate og legg den på grillen på nederste hylle;
 - velg ovnsfunksjonen og sett temperaturen til 100 °C;
 - la den være i ovnen i 15 min;
 - slå av ovnen;
 - Når ovnen er avkjølt, kan du åpne døren for å fullføre rengjøringen med vann og en fuktig klut;
 - fjern eventuelt resterende vann fra hulrommet etter at du er ferdig med rengjøringen

Når damprengjøringen er ferdig, etter at du har stekt veldig fet mat, eller når fettet er vanskelig å fjerne, må du kanskje fullføre rengjøringen med den tradisjonelle metoden, som er beskrevet i forrige avsnitt.

Ovnen må være kald under rengjøring!

Asennus

FI

Ennen kuin alat käyttämään uutta laitetta lue tämä ohjekirja huolellisesti läpi. Se sisältää tärkeitä tietoja koskien laitteen turvallista asennustapaa sekä käytööt.

Säilytä nämä käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten. Varmista että nämä ohjeet annetaan mukaan jos laite myydään, annetaan pois tai siirretään toiseen asuntoon.

Laitteen saa asentaa vain valtuutettu ammattimies mukana olevien ohjeiden mukaisesti.

Kaikki tarpeelliset muutokset tai huoltotoimenpiteet tulee suorittaa vasta kun laite on irrotettu verkkovirrasta.

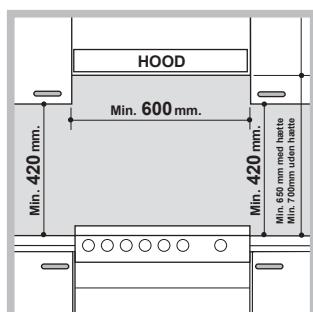
Sijoittaminen ja asentaminen vaakasuoraan

Laitteen voi asentaa kaappien rinnalle joiden korkeus ei ylitä lieden pintaan.

Varmista siitä että seinä joka jää laitteen taakse on tehty palamattomasta, lämpöä kestävästä materiaalista (T 90°C).

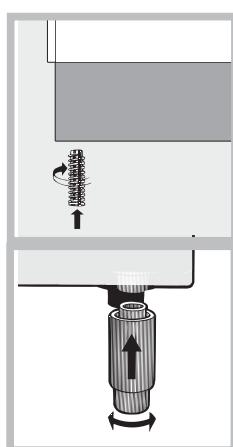
Asentaakesi laitteen oikein:

- Sijoita se keittiöön, ruokasaliin tai studio-asuntoon (ei kylpyhuoneeseen).
- Jos lieden yläosa on kaappeja korkeammalla, se tulee asentaa vähintään 600mm etäisyydelle niistä.
- Jos liesi asennetaan seinäkaapiston alapuolelle, sen yläosan ja kaapiston väliin tulee jättää vähintään 420mm tyhjää tilaa.



Tätä etäisyyttä on kasvatettava 700mm, jos seinäkapit on tehty palavasta materiaalista (katso kuva).
• Älä sijoita kaihtimia lieden taakse tai alle 200mm päähän sen sivusta.
• Kaikki liesituulettimet on asennettava niiden ohjekirjojen ohjeiden mukaisesti.

Asentaminen vaakasuoraan



Jos laitetta on tarpeen tasottaa, kierrä säädettävät jalat paikoilleen lieden jalustan kuhunkin kulmaan (katso kuva).

Jalat* sopivat lieden alapuolella oleviin aukkoihin.

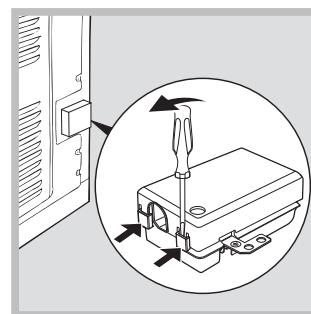
Laitetta ei tule asentaa koristeoven taakse jotta se ei ylikuumenisi

Sähköliitintä

Virtakaapelin sovittaminen

Avataakesi liitintälevyn:

- Työnnä ruuvimeisseli liitintälevyn suojuksen sivuilla oleviin kielekkeisiin.



- Vedä suojuks irti avataakesi liitintälevyn.

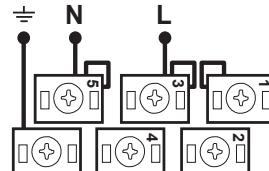
Asentaakesi johdon, noudata seuraavia ohjeita:

- Löysää johdon kiristinruuvia ja johdon kosketinruuveja.

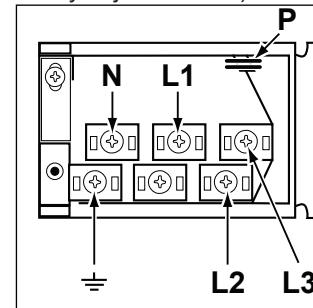
Hyppyjohtimet on määritetty valmiiksi tehtaalla 230 V yksivaiheista kytkentää varten (katso kuva).

230V ~

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

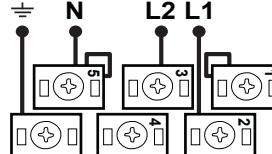


- Suorittaakesi sähköliitännät kuvassa olevalla tavalla, käytä kahta hyppyjohdinta laatikon sisällä (katso kuva - joka on merkity kirjaimella "P").



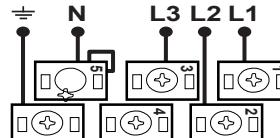
400V 2N~

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



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Kiinnitä virtajohto kiristämällä johdon kiristysruuvia ja aseta suojuks sitten takaisin paikoilleen.

Verkkojohdon liittäminen verkkovirtaan

Asenna vakiopistoke joka vastaa typpikilvessä olevaa kuormitusta (katso taulukko Tekniset tiedot).

Laite tulee kytkeä suoraan verkkovirtaan käyttäen moninapista kytikintä jonka katkojaväli on vähintään 3mm asennettuna laitteen ja pistorasian väliin. Kytkimen tulee olla sopiva merkityn jännitteenvaakun kanssa ja sen tulee noudattaa voimassa olevia sähkömääräyksiä (maadoitus ei saa katketa kytkimen vuoksi). Virtajohdot on sijoitettava siten, että se ei pääse kosketuksiin yli 50°C lämpöisten esineiden kanssa missään vaiheessa.

Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista seuraavat asiat:

- Laite on maadoitettu ja pistoke on lainmukainen.
- Pistorasia kestää laitteen maksimitehon, joka on merkity arvokilpeen.
- Jännite on arvokilvessä mainittujen arvojen välillä.
- Pistorasia on yhteensopiva laitteen pistokkeen kanssa. Jos pistorasia ei ole yhteensopiva pistokkeen kanssa, pyydä valtuutettua sähköasentajaa vaihtamaan se. Älä käytä jatkojohtoa tai monipistokkeita.

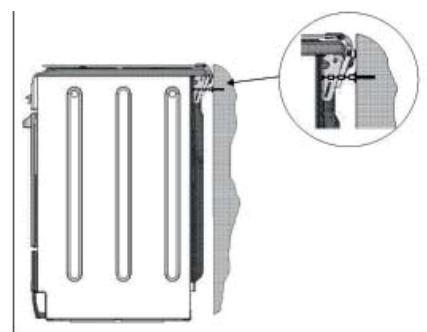
Kun laite on asennettu, virtajohdon ja pistorasian tulee olla helposti käyttäjän ulottuvilla.

Johto ei saa olla taittunut tai puristuksissa. Johto on tarkistettava säännöllisesti ja se tulee vaihtaa vain valtuutetun sähköasentajan toimesta.

Valmistaja ei ottaa mitään vastuuta jos näitä varotoimia ei noudateta.

Arvokilpi sijaitsee säilytyslokeron sisäpuolella, tai luukun ollessa auki uunin sisällä sen vasemmassa seinämässä.

Turvaketju



! Jotta laite ei kaatuisi, esimerkiksi lasten kiivetessä uunin luukun päälle, turvaketju TULEE OLLA asennettu!

Liesi on varustettu turvaketjulla joka tulee kiinnittää laitteen takana olevaan seinään ruuvilla (ei mukana) samalle korkeudelle jolla turvaketju on kiinnitetty laitteeseen. Valitse ruuvi ja ruuvin ankkuri laitteen takana olevan seinän materiaalin mukaan. Jos ruuvin halkaisija on alle 9mm, sen välissä tulee käyttää prikkia. Kiinnittääessäsi ketjun betoniseinään tarvitset ruuvin jonka halkaisija on vähintään 8mm ja pituus 60mm.

Varmista, että ketju on kiinnitetty laitteen takaosaan ja seinään kuvalin mukaisesti, niin että se on tarpeeksi kireällä ja vaakasuorassa.

*

Käytettäväissä vain tietyissä malleissa.

Päälle kytkeminen ja käyttäminen

FI

Ensimmäisellä käyttökerralla, lämmitä tyhjä uuni luukun ollessa suljettuna maksimilämpötilaan ainakin puolen tunnin ajaksi. Varmista että tila on kunnolla tuuletettu ennen kuin sammutat uunin ja avaat uunin luukun. Laite voi haista hieman epämieltyväälle johtuen valmistusprosessissa käytettyjen suoja-aineiden palamisesta pois.

Ennen kuin alat käyttämään tuotetta, irrota kaikki muovikelmut laitteen ympäriltä.

Uunin kytkeminen päälle

1. Valitse haluamasi kypsennystila kiertämällä VALINTA kytkintä.
2. Valitse suositeltu lämpötila kypsennystilaan varten tai haluamasi lämpötila kiertämällä TERmostaatin kytkintä. Yksityiskohtainen luettelo kypsennystiloista ja suositelluista lämpötiloista löytyy vastaavasta taulukosta (katso neuvoja uunikypsennykseen taulukko).

Kypsennyksen aikana on aina mahdollista:

- Vaihtaa kypsennystilaan kiertämällä VALINTA kytkintä.
- Vaihtaa lämpötilaan kiertämällä TERmostaatin kytkintä.
- Asettaa kypsennynksen kokonaiskesto sekä päättymisaika (katso alla).
- Lopettaa kypsennys kiertämällä VALINTA kytkin asentoon "0".

Älä koskaan aseta esineitä suoraan uunin pohjalle, näin vältät uunin emalipinnoitteen vahingoittumisen. Käytä vain tasoa 1 kypsentäessäsi ruokaa vartaassa.

Aseta astiat mukana tulevalle/tuleville ritolille.

TERmostaatin merkkivalo

Tämän palaessa, uuni lämpenee. Valo sammuu kun uunin sisälämpötila on saavuttanut valitun lämpötilan. Tässä vaiheessa valo sytyy ja sammuu tasaisesti, ilmaisten termostaatin olevan päällä ja pitävän lämpötilan tasaisena.

Uunin valo

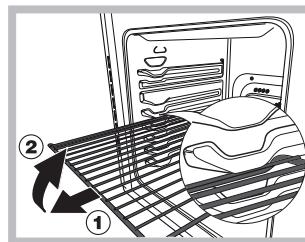
Tämä sytyy kiertäessäsi VALINTA kytkimen mihin tahansa asentoon paitsi "0". Valo palaa niin kauan kuin uuni on pääällä. Valitsemalla  kytkimellä, valo sytyy

lämpövastusten ollessa pois päältä.

Kypsennystilat

Lämpötila voidaan asettaa kaikissa kypsennystiloissa 60 °C sekä maks. välille, paitsi seuraavissa tiloissa

- GRILLAUS (suositus: aseta vain MAKS. asentoon)
- GRATINOINTI (suositus: älä ylitä 200°C).



VAROITUS! Uunissa on pysäytysjärjestelmä ritoloiden irrottamiseen ja niiden putoamisen estämiseen ulos uunista.(1) Kuten piiroksessa, irrottaaksesi ritolat kokonaan, nostaa ritolat, pitäen niiden etuosasta kiinni ja vedä (2).

Useiden tasojen käyttäminen samanaikaisesti

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

ainoa tila joka sopii tämän kaltaiseen kypsentämiseen. Suosittelemme lisäksi että:

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

Toiminto	Toiminto	Toiminto
	PERINTEINEN UUNI	Sekä ylhäällä että alhaalla olevat lämpövastukset kytkeytyvät päälle. Käyttääessäsi perinteistä kypsennystilaan, on parasta käyttää vain yhtä kypsennystilää. Jos useampi kuin yksi ritilä on käytössä, lämpö jakautuu epätasaisesti.
	PAISTAMINEN	Takaosan lämpövastus ja tuuletin kytkeytyvät päälle, ja takaavat näin lämmön jakautumisen varovasti ja tasaisesti uunissa. Tämä tila on ihanteellinen lämpötilaherkkien ruokalajien (kuten kakkujen joiden täytyy nousta) kypsentämiseen sekä leivonnaisten valmistamiseen 3 tasolla samanaikaisesti.
	PIKAKYP-SENNYS	Lämpövastukset ja tuuletin kytkeytyvät päälle, varmistaen lämmön jakautumisen jatkuvasti ja tasaisesti koko uunissa. Esilämmitystä ei tarvita tätä kypsennystilaan käytettää. Tämä tila soveltuu erityisesti valmiiksi pakattujen (pakastettujen tai esikypsitettyjen) elintarvikkeiden kypsentämiseen nopeasti. Parhaat tulokset saavutetaan käyttämällä vain yhtä ritilää.
	USEAN VASTUKSEN KÄYTTÄMINEN	Kaikki lämpövastukset (ylä-, ala- ja kiertoilma) kytkeytyvät päälle ja puhallin alkaa toimia. Koska lämpö pysyy samana koko uunissa, ilma kypsentää ja ruskistaa ruoan tasaisesti. Samaan aikaan voidaan käyttää enintään kahta ritilää.
	PIZZA	Pyöreät lämpövastukset ja uunin pohjassa olevat vastukset kytkeytyvät päälle ja puhallin kytkeytyy päälle. Tämä yhdistelmä lämmittää uunin nopeasti tuottamalla huomattavan määrän lämpöä, erityisesti uunin pohjassa olevan vastuksen kautta. Jos käytät useampaa kuin yhtä ritilää, vaihda aterioiden paikkaa kypsennyksen puolivälissä.
	GRILLAUS	Ylempän lämpövastuksen keskimmäinen osa kytkeytyy päälle. Grillauksen korkea ja suora lämpötila on suositeltava ruollelle jotka vaativat korkean pintalämpötilan (naudanliha ja pihvit, sisäfileepihvi sekä etrecôte). Tämä kypsennystila käyttää rajoitetun määrän energiota ja on ihanteellinen pienien annosten grillamiseen. Aseta ruoka ritilän keskelle, se ei kypsy kunnolla ritilän reunilla.
	GRATINOINTI	Ylempi lämpövastus ja varras (jos saatavilla) kytkeytyvät päälle ja puhallin alkaa toimia. Tämä ominaisuusyhdistelmä lisää lämpövastusten yksisuuntaisen lämpösäteilyn tehoa kierrätmällä ilmaa uunin sisällä. Tämän estää ruokia palamasta pinnalta ja mahdollistaa lämmön tunkeutumisen suoraan ruoan sisään.
	SULATTAMINEN	Uunin pohjassa oleva puhallin kierrättää huoneenlämpöistä ilmaa ruoan ympärillä. Tämä on suositeltavaa kaikkien elintarvikkeiden sulattamista varten, mutta erityisesti herkille elintarvikkeille jotka eivät tarvitse lämmittää, kuten esimerkiksi jäätelökakut, kerma- tai vaniljakastikejätkiruat ja hedelmäkakut. Käyttämällä puhallinta, sulatusaika vähenee noin puoleen. Lihaa, kalaa ja leipää sulatettaessa on mahdollista nopeuttaa sulatusprosessia käyttämällä "usean vastuksen" tilaa ja asettamalla lämpötila 80 ° - 100 °C.
	POHJA	Alimmainen lämpövastus kytkeytyy päälle. Tätä asentoa suositellaan aterioiden loppukypsennykseen (paistovoossa) jotka ovat jo valmiita pinnalta mutta edellyttävät lisäkypsentämistä sisältä, tai jälkiruokia varten jotka on peitetty hedelmillä tai hillolla, ja jotka edellyttävät ainoastaan kohtalaista kypsentämistä pinnalta. On huomattavaa, että tämä toiminto ei salli uunin sisälämpötilan saavuttaa enimmäislämpötilaa (250 °C) ja siksi emme suosittele elintarvikkeiden kypsentämistä käytäen pelkästään tätä asetusta, ellei kypsennä kakkuja (jotka tulee paistaa 180 °C tai alemmassa lämpötilassa).
	POHJA JA KIERTOILMA	Alimmainen lämmitysvastus sekä puhallin kytkeytyvät päälle, mahdollistaen lämmön jakautumisen uunissa tasaisesti. Tämä yhdistelmä on hyödyllinen kasvisten ja kalojen kevyeen kypsentämiseen.

Käytännön neuvoja ruoanlaittoon

Käyttääessäsi GRILLAUS tilaa, aseta pelti tasolle 1 keräämään kypsennynksen aikana tiukuvat nesteet (rasva ja/tai ihra).

GRILLAUS

- Työnnä ritilä tasolle 3 tai 4. Sijoita ruoka ritilän keskelle.
- Suosittemme että lämpötila asetetaan enimmäisasentoon. Ylempää lämmitysvastusta säädellään termostaatin avulla ja se aina toimi tasaisesti.

PIZZA

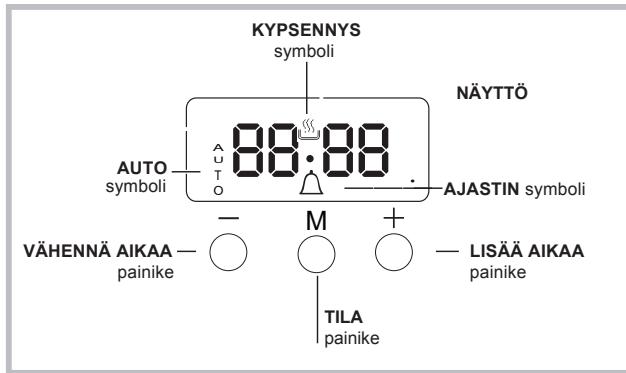
- Käytä kevyttä alumiinista pizzapannua. Aseta se uunin mukana tulevalle ritilälle.

Rapeaa pintaa varten, älä käytä rasvapeltiä koska se estää kuoren muodostumisen pidentämällä kypsennysajan kokonaiskestoa.

- Jos pizzassa on paljon täytettä, suosittemme että lisäät mozzarellajuustoa pizzan päälle puolivälissä paistamista.

Kellon/hälytyksen asettaminen

FI



Ajan asettaminen

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

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

Hälytyksen taajuuden muuttaminen

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

Aikahälytyksen asettaminen

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

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

Kypsennysajan ohjelmoiminen

Kypsennystila tulee valita ennen kypsennysken ohjelmointia.

Kypsennysajan ohjelmoiminen

1. Paina M painiketta useita kertoja kunnes AUTO sekä DUR kirjamet RUUDUSSA alkavat vilkkuva
2. Käytä "+" ja "-" painikkeita asettaaksesi haluamasi keston; jos painat ja pidät pohjassa jompaa kumpaa painiketta, näyttöruutun luvut vaihtuvat nopeammin mikä nopeuttaa ja helpottaa arvon asettamista.
3. Odota 5 sekuntia, jonka jälkeen symboli ilmestyy näyttöruutuun AUTO.
4. Kun asetettu aika on kulunut ja uuni pysähtynyt kuulet äänimerkin. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.
 - Esimerkiksi: kello on 9:00 a.m. ja olet asettanut ajaksi 1 tuntia ja 15 minuuttia. Ohjelma pysähtyy automaattisesti 10:15 a.m.

Asettaaksesi kypsennystilan päättymisajan

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

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

Ohjelman peruuttaminen

Peruuttaaksesi ohjelman:

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

Uunin kypsenystaulukko

Kypsen-nystilat	Ruokalajit	Paino (kg)	Ritilän korkeus	Esilämmitysaika minuuttia	Suositeltu lämpötila	Kypsenysaika (minuuttia)
Perinteinen uuni	Ankka	1	3	15	200	65-75
	Paahtettu vasikanpaisti tai pihvi	1	3	15	200	70-75
	Porsaanpaisti	1	3	15	200	70-80
	Keksit (murotaikina)	-	3	15	180	15-20
	Tortut	1	3	15	180	30-35
Leivontatila	Tortut	0.5	3	15	180	20-30
	Hedelmäkakut	1	2 tai 3	15	180	40-45
	Luumukakku	0.7	3	15	180	40-50
	Sokerikakku	0.5	3	15	160	25-30
	Täytetyt ohukaiset (2 ritilällä)	1.2	2 ja 4	15	200	30-35
	Pienet kakut (2 ritilällä)	0.6	2 ja 4	15	190	20-25
	Juustotäytteiset tuulihatut (2 ritilällä)	0.4	2 ja 4	15	210	15-20
	Tuulihatut (3 ritilällä)	0.7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
	Keksit (3 ritilällä)	0.7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
	Marengit (3 ritilällä)	0.5	1 ja 3 ja 5	15	90	180
Pikakyp-sennys	Pakasteet					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Kesäkurbitsa- ja katkarupupiirakka	0.4	2	-	200	20
	Maalaistyylinen pinaattipiirakka	0.5	2	-	220	30-35
	Pasteijat	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Kypsät sushirullat	0.4	2	-	180	25-30
	Broilerinujat	0.4	2	-	220	15-20
	Esilämmityt ruoat					
	Kypsät broilerinsiivet	0.4	2	-	200	20-25
Tuoreet ruoat	Kuoreet ruoat					
	Keksit (murotaikina)	0.3	2	-	200	15-18
	Luumukakku	0.6	2	-	180	45
	Juustotäytteiset tuulihatut	0.2	2	-	210	10-12
Usean vastuksen käyttäminen	Pizza (2 ritilällä)	1	2 ja 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lammas	1	2	10	180	40-45
	Paistettu broileri + perunat	1+1	2 ja 4	15	200	60-70
	Makrilli	1	2	10	180	30-35
	Luumukakku	1	2	10	170	40-50
	Tuulihatut (2 ritilällä)	0.5	2 ja 4	10	190	20-25
	Keksit (2 ritilällä)	0.5	2 ja 4	10	180	10-15
	Pienet kakut (1 ritilällä)	0.5	2	10	170	15-20
Pizzatila	Pienet kakut (2 ritilällä)	0.5	2 ja 4	10	170	20-25
	Piulaiset piirakat	1	2 ja 4	10	200	25-30
	Piulaiset piirakat	1.5	3	15		
Grillaus	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Paahtettu vasikanpaisti tai pihvi	1	2	10	220	25-30
	Broileri	1	2 tai 3	10	180	60-70
	Merianturat ja mustekalat	0.7	4	-	Max	10-12
	Kalmari- ja katkarapu-kebabit	0.6	4	-	Max	8-10
	Mustekalat	0.6	4	-	Max	10-15
	Turskafilee	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillatut kasvikset	0.4	3 tai 4	-	Max	15-20
	Vasikanpaisti	0.8	4	-	Max	15-20
Gratinointi	Makkarat	0.6	4	-	Max	15-20
	Hampurilaiset	0.6	4	-	Max	10-12
Pohja ja kiertoilma	Makrilli	0.6	4	-	Max	15-20
	Lämpimät voileivät (tai paahtoleivät)	1	4	-	Max	3-5
	Grillattu broileri	1.5	2	10	200	55-60
	Mustekalat	1.5	2	10	200	30-35
	Ahven	0.5	3	18'	170-180	25-35
Pohja	Turskafilee	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Meriahventta foliossa	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Vihannessekotus (ratatouille-tyyppinen)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Kypsät vihannekset	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Pohja	Kypsenyksen viimeistelyyn					

* kypsenysajat ovat suuntaa antavia, ja ne saattavat vaihdella makusi mukaan. Kypsentääessäsi ruokaa käyttäen grillivastusta tai grillivastuksen ja kiertoilman yhdistelmää, rasvapelti tulee aina asettaa uunin 1 tasolle pohjasta alkaen.

Lieden käyttäminen

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

Muutaman sekunnin kuluttua siitä, kun liesi on kytetty verkkovirtaan, se antaa äänimerkin. Liesi voidaan nyt kytkeä päälle.

Lieden tavanomaisessa käytössä kuuluvia ääniä

- **Sirinä:** Muodostuu metalliosien värähelystä josta induktiovastus ja pata on tehty; ääni johtuu sähkömagneettisesta kentästä jota tarvitaan lieden lämmittämiseen ja kasvaa yhdessä induktiovastuksen tehon kasvun myötä.
- **Pehmaa vihellysääni:** Kuultavissa kun tyhjä pata asetetaan keittoalueelle, ääni häviää kun pataan lisätään elintarvikkeita tai vettä.
- **Ritinä:** Seurausta padan pohjassa olevien materiaalien värähelystä johtuen sähkömagneettisten kenttien aiheuttamista loisvirroista (induktio): voivat olla enemmän tai vähemmän intensiivisiä riippuen materiaalista josta padan pohja on tehty, ja vähenevä pohjan alan kasvaessa.
- **Kovaäninen vihellys:** Kuultavissa kun kakso samassa ryhmässä olevaa induktiovastusta toimivat samanaikaisesti täydellä teholla ja/tai kun booster-toiminto on asetettu päälle suuremmassa vastuksessa toisen vastuksen sätyessä automaattisesti. Ääni vaimenee kun automaattisesti sätyvän induktiovastuksen tehotaso laskee: padan pohjakerrokset jotka on tehty erilaisista materiaaleista ovat yksi tärkeimmistä syistä tähän ilmiöön.
- **Puhaltimen äni:** Puhallin on tarpeen lieden oikean toiminnan varmistamiseksi sekä elektronisen ohjausyksikön suojaamiseksi mahdolliselta ylikuumenemiselta. Puhallin toimii maksimiteholla suuren induktiovastuksen ollessa maksimiteholla tai kun booster-toiminto on päällä: kaikissa muissa tapauksissa, toimii keskiteholla lämpötilasta riippuen. Lisäksi, tuuletin voi jatkaa toimintaansa lieden poiskytkemisen jälkeenkin, jos lämpötila on tarpeeksi korkea.

Seuraavat äenet johtuvat induktiotekniikasta eivätkä aina ole merkinä viasta.

Lieden kytkeminen päälle

Kytkeäksesi lieden päälle, paina ja pidä pohjassa  painiketta noin yhden sekunnin ajan.

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Käyttääksesi keittoalueita, valitse haluamasi alue ja aseta haluamasi tehotaso painamalla liukusäädintä alas painiketta ja liikuttamalla sitä oikealle tehon lisäämiseksi,

tai vasemmalle tehon vähentämiseksi. Voit myös painaa suoraan min/kesk/maks painikkeita valitaksesi ennalta määritetyn tehotason: min (1) / kesk (8) / maks (16), ja kytkeä levyn pois päältä (katso alla)

FI

Kiehauta nopeasti "Booster"-toiminto

Joidenkin keittoalueiden booster-toimintoa voidaan käyttää lyhentämään kuumennusaikaa.

Se voidaan kytkeä päälle painamalla (+) POWER painiketta yli 9 tason. Tämä toiminto nostaa tehoa 1600W tai 2000W, riippuen valitusta keittoalueesta. Booster-toiminnon kytkeytyminen päälle ilmoitetaan äänimerkillä, ja kirjain 'P' ilmestyy valitun keittoalueen näyttöruutuun.

Booster-toiminto toimii enintään 10 minuuttia.

10 minuutin jälkeen laite antaa äänimerkin ja keittoalueen lämpötila palaa takaisin tasolle "9".

Vastuksen ollessa ylitecholla, jos [+] näppäintä painetaan laite ilmoittaa virheestä äänimerkillä ja kypsennysasetus pysyy ennallaan. Vastuksen ollessa ylitecholla, jos [-] näppäintä painetaan laite ilmoittaa virheestä äänimerkillä ja kypsennysasetus pysyy ennallaan.

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Kytkeäksesi lämpölevyn pois päältä, valitse painike joka vastaa haluamaasi keittoalueutta, siirtämällä liukusäädintä vasemmalle palatakseen takaisin tasolle 0. tai paina Pois-painiketta liukusäätimen ohjauspaneelista suoraan. Kun liukusäädintä painetaan ensimmäistä kertaa, laite antaa lyhyen äänimerkin painalluksen vahvistamiseksi. Jos - ja vain jos - tehoa säädetään, laite antaa jälleen lyhyen äänimerkin kun liukusäädin vapautetaan. Lämpölevyn valinta-LEDIT sytyvät palamaan säättäessä tehoa (10 sekunnin ajaksi), jonka aikana liukusäädin (tai min/kesk/maks painikkeet)* voivat vaikuttaa valitun lämpölevyn tilaan.

Kypsennysajan ohjelmoiminen

Jos  ja  painikkeita painetaan pitkään, ajastin selaa minuutteja ruudussa nopeasti valituun suuntaan päin.

Kaikki keittoalueet voidaan ohjelmoida toimimaan samanaikaisesti, 1 - 99 minuutin ajan.

1. Valitse keittoalue käytäen sitä vastaavaa valintapainiketta.
2. Valitse keittoalueen tehotaso.

*Käytettävässä vain tietyissä malleissa.

3. Paina ohjelointipainiketta. Merkkivalo, joka vastaa valittua aluetta alkaa vilkkuva.
4. Aseta kypsennysaika käyttääen ja painikkeita.
5. Vahvista painamalla painiketta, muuten

automaattinen valinta tapahtuu 10 sekunnin kuluttua. Ajastin aloittaa laskennan välittömästi. Laite antaa noin 1 minuutin kestoisen äänimerkin ja keitoalue kytkeytyy pois päältä ohjelman päättyttyä.
Toista yläpuolella oleva toimenpide jokaiselle lämpölevyllä jonka haluat ohjelmoida.

Usean ohjelman käyttäminen samanaikaisesti sekä näyttöruumi

Jos olet ohjelmoitunut useamman kuin yhden lämpölevyn samanaikaisesti, näet lämpölevyn jolla on vähiten aikaa jäljellä tiedot näyttöruidussa, valitun lämpölevyn valon vilkkuessa samanaikaisesti. Valot jotka vastaavat muita lämpölevyjä sytyvät palamaan. Nähdäksesi muiden ohjelmoitujen lämpölevyjen jäljellä olevan ajan, paina

painiketta toistuvasti: jokaisen lämpölevyn jäljellä oleva aika näytetään peräkkäin myötäpäivään kiertäen aloittaen vasemmasta etulevystä.

Ohjelman muuttaminen

1. Paina painiketta toistuvasti kunnes aika jonka haluat muuttaa näkyy näyttöruidulla.
2. Käytä ja painikkeita asettaaksesi uuden ajan.
3. Vahvista painamalla painiketta.

Peruttaaksesi ohjelman, seuraa edellä olevia ohjeita. Vaiheessa 2, paina painiketta: aika vähenee vähitellen, kunnes se saavuttaa arvon 0 ja kytkeytyy pois päältä. Ohjelma nollautuu ja näyttöruumi poistuu ohjelointilasta.

Ajastin

Liesi tulee ensin kytkeä pääle. Ajastimen kestoksi voidaan asettaa enintään 99 minuuttia.

1. Paina ohjelointipainiketta kunnes ajastimen merkkivalo sytyy palamaan
2. Aseta haluamasi aika käyttääen ja painikkeita.
3. Vahvista painamalla painiketta.

Ajastin aloittaa laskennan välittömästi. Kun aika on kulunut, laite antaa äänimerkin (kesto yksi minuutti).

Ohjauspaneelin lukko

Kun liesi kytketään pääle, on mahdollista lukita uunin säätimet tahattomien muutosten välttämiseksi laitteen asetuksiin (lasten toimesta, siivouksen aikana jne.).

Paina painiketta lukitaksesi ohjauspaneelin: painikkeen yläpuolella oleva merkkivalo sytyy.

Käyttääksesi mitä tahansa säädintä (esim. lopettaaksesi kypseniäksen), tämä toiminto tulee kytkeä pois päältä. Paina painiketta jonkin aikaa, merkkivalo sammuu ja lukitustoiminto kytkeytyy pois päältä.

Lieden kytkeminen pois päältä

Paina painiketta kytkeäksesi laitteen pois päältä - älä luota yksinomaan pannun ilmaisimeen.

Jos ohjauspaneelin lukko on asetettu pääle, ohjauspaneeli pysyy lukittuna vaikka liesi kytkettäisiin uudestaan pääle. Kytkeäksesi lieden uudestaan pääle, lukko täytyy purkaa.

“Esittely”-tila

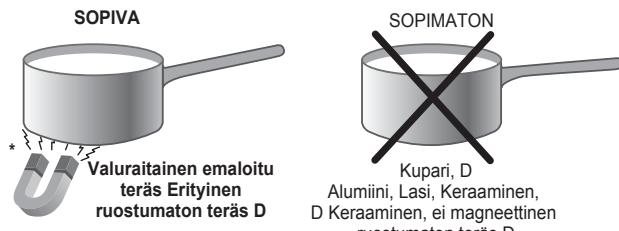
Liesi on mahdollista asettaa esittelytilaan jossa kaikki painikkeet toimivat normaalista mutta lämpövästukset eivät kytkeydy pääle. Käynnistääksesi “esittely”-tilan liesi tulee kytkeä pääle, kaikkien lämpölevyjen ollessa pois päältä.

- Paina ja pidä pohjasssa ja painikkeita samanaikaisesti 6 sekunnin ajan. 6 sekunnin kuluttua, PÄÄLLE/POIS sekä OHJAUSPANEELI LUKITTU merkkivalo vilkkuu yhden sekunnin ajan. Vapauta ja painikkeet ja paina painiketta:
- Näyttöruumiin ilmestyy teksti DE ja MO ja liesi kytkeytyy pois päältä.
- Kun liesi kytketään takaisin pääle se asetetaan “esittely”-tilaan.

Poistuaksesi tästä tilasta, suorita vaiheet edellä kuvatulla tavalla. Näyttöruumiin ilmestyy teksti DE ja OF ja liesi kytkeytyy pois päältä. Kun liesi kytketään pääle seuraavalla kerralla, se toimii normaalisti.

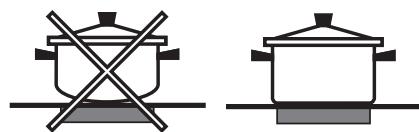
Käytännön neuvoja koskien laitteen käyttöä

Käytä astioita jotka on valmistettu materiaaleista, jotka ovat yhteensopivia induktioheraatteen kanssa (ferromagneettiset materiaalit). Suosittelemme erityisesti pannuja jotka on tehty seuraavista materiaaleista: valurauta, pinoitettu teräs tai erityisesti induktiolevylle tarkoitettu ruostumaton teräs. Käytä magneettia testataksesi astioiden yhteensopivuus.



Lisäksi, saadaksesi parhaan tuloksen liedeltäsi:

- Käytä pannuja joissa on paksu, litteä pohja hyödyntääksesi keittoalueen parhaiten.



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



- Varmistu siitä että keittiövälaineet ovat aina puhtaita ja kuivia, jotta hyödyntäisit täysin sekä pidentäisit sekä keittoaluiden että keittiövälaineiden elinkään.
- Vältä käyttämästä samoja keittiövälaineitä joita on aiemmin käytetty kaasupolttimoiden kanssa: kaasupolttimoiden lämmön keskittyminen voi vääristää pannun pohjan, jolloin se ei johda lämpöä oikein.

Turvalitteet

Pannun ilmaisin

Jokainen keittoalue on varustettu pannun ilmaisinlaitteella. Keittolevy säteilee lämpöä vain kun keittoalueelle sopiva pannu asetetaan sen päälle.

Jos tehotason ilmaisinruutu vilkkuu, se voi johtua:

- Yhteensopimattomasta pannusta
- Pannusta jonka halkaisija on liian pieni
- Pannun nostamisesta pois keittolevyltä

Ylikuumenemissuoja

Jos laitteen sähkövastukset ylikuumenevat, liesi sammuu automaattisesti ja ilmestyy ruutuun, jota

seuraa vilkuva luku. Kun lämpötila on saavuttanut sopivan tason, tämä viesti katoaa ja liesi on taas käyttökelpoinen.

Turvakytkin

Laitteessa on turvakytkin joka sammuttaa keittoalueet automaattisesti kun ne ovat olleet pääällä määrätyyn aikaa määrätyllä teholla. Kun turvakytkin laukeaa, näyttöruudussa näkyy "0".

Esimerkiksi: oikea takalevy on asetettu tasolle 5 ja se sammutetaan 7,5 tunnin kuluttua, kun taas vasen etulevy on asetettu tasolle 2 ja se sammutetaan 9,5 tunnin kuluttua.

Tehotaso	Enimmästoiminta-aika tunteina
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Hälytin

Tämä voi myös ilmoittaa useista väärinkäytöksistä:

- Esine (pannu, ruokailuvälaineet jne.) on asetettu ohjauspaneelin päälle yli 10 sekunnin ajaksi.
- Ohjauspaneelin päälle on kaatunut jotakin.
- Painiketta on painettu liian pitkään. Kaikki edelliset tilanteet voivat laukaista hälytyksen. Poista häiriön syy sammuttaaksesi summerin. Jos häiriön syytä ei poisteta, summeri jatkaa hälyttämistä ja liesi kytketytyy pois päältä.

Poistuaksesi tästä tilasta, suorita vaiheet edellä kuvatulla tavalla. Näyttöruutuun ilmestyy teksti DE ja OF ja liesi kytkeytyy pois päältä. Kun liesi kytketään pääälle seuraavalla kerralla, se toimii normaalisti.

Tekniset tiedot

Induktiojärjestelmä on nopein olemassa oleva tapa kypsentää ruokaa. Toisin kuin perinteisissä keittolevyissä jossa kypsennysalueen pitää ensin lämmetä, induktiojärjestelmän avulla lämpö johdetaan suoraan ferromagneettisen pohjan sisältävien pannujen sisään.

Symboli:

I = yksittäinen induktiokeittoalue

B = booster: keittoalueen tehoa voidaan nostaa enintään 1600/2000 W

* = enimmäistehoa rajoitetaan kun booster-toiminto kytketään pääalle kyseisen takana olevan keittoalueen kohdalla (*katso käytön aloittaminen ja käyttäminen*).

Keittoalueet	Teho (W)
Takana vasemmalla	I 1200 - B1600
Takana oikealla	I 1500 - B 2000
Edessä vasemmalla	I 1500 - B 2000
Edessä oikealla	I 1200 - B1600
Tehorajoitus	6000

Käytännön neuvoja ruoanlaittoon

Erittäin suurella liekillä tapahtuva kypsentäminen	88	Painekeitäminen Painekattila	Paistaminen
Suurella liekillä tapahtuva kypsentäminen	78	Krepit	Kypsentäminen suurella liekillä sekä ruskistaminen (paistit, pihvit, leikkeet, kalafileet, paistetut kananmunat)
Keskikokoisella liekillä tapahtuva kypsentäminen	70	Nopea sakeuttaminen (nestemäiset mehet) Veden keittäminen (pasta, riisi, kasvikset) Maito	Hidas sakeuttaminen (sakeat mehet)
	60	Vesihauda	Painekeitäminen vihellyksen jälkeen
Alhaisella liekillä tapahtuva kypsentäminen	55	Alhaisella liekillä tapahtuva kypsentäminen (muhennekset)	Aterioiden uudelleenlämmittäminen
Erittäin alhaisella liekillä tapahtuva kypsentäminen	44	Suklaakastike	Ruoan pitäminen lämpimänä

Puhdistaminen ja kunnossapito

FI

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

Laitteen kytkeminen pois päältä

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

Uunin puhdistaminen

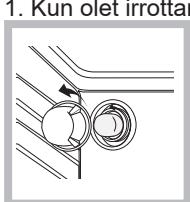
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut tai emalilla päälystetyt ulkoiset osat ja kumiset tiivisteet voidaan puhdistaa käyttää sientä joka on upotettu kädenlämpöiseen veteen ja neutraaliin puhdistusaineeseen. Käytä erikoistuotteita pinttyneiden tahrojen irrottamiseen. Puhdistuksen jälkeen, huutele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

Oven tiivisteiden tarkastaminen

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

Uunin hehkulampun vaihtaminen

1. Kun olet irrotnut uunin verkkovirrasta, poista lamppua suojaava lasikansi (katso kuva).
2. Irrota hehkulamppu ja korvaa se samanlaisella: jännite 230 V, teho 25W, kanta E 14.
3. Aseta kansi takaisin paikoilleen ja liitä uuni takaisin verkkovirtaan.



! Älä käytä uunin lamppua ympäristön valaisemiseen.

Lasikeraamisen lieden puhdistaminen

Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita (esimerkiksi, suihkepulloissa olevia grillin- ja uunipuhdistusaineita), tahranoistoaineita, ruosteenestoaineita, jauhemaisia pesuaineita tai pesusieniä joissa on karkea pinta: nämä voivat naarmuttaa laitteen pinnan korjauskelvottomaksi.

- Yleensä riittää että liesi pestää käyttääen kosteaa sientä ja kuivataan imukykyisellä talouspaperilla.
- Jos liesi on erittäin likainen, voit hangata sitä erityisellä lasikeraamikalle tarkoitettulla puhdistusaineella, huuhdella hyvin ja kuivata sitten läpikotaisin.
- Irrottaaksesi pinttyneen lian, käytä siihen sopivaa kaavinta (ei toimiteta laitteen mukana).

Irrota roiskeet mahdollisimman pian, odottamatta laitteen jäähtymistä, väältääksesi kovettuneen saostuman muodostumisen. Saat erinomaisia tuloksia käyttämällä ruosteenkestäävä teräsvillasientä - joka on suunniteltu erityisesti lasikeraamisille pinnoille - kostutettuna saippuvateen.

- Jos muovi- tai sokeripitoisia aineita sulaa vahingossa lieden liedelle, irrota ne välittömästi kaapimella, lieden pinnan ollessa vielä kuuma.
- Puhdistamisen jälkeen, liesi voidaan vielä käsitellä erityisellä suojaavalla kunnossapitoaineella: tämän aineen jättämä näkymätön kerros suojaa lieden pintaa roiskeilta kypsennyksien aikana. Tämä tulee tehdä lieden ollessa vielä lämmin (ei kuuma) tai kylmä.
- Muista aina huuhdella laite huolellisesti puhtaalla vedellä ja kuivata se läpikotaisin: jäämät voivat kovettua myöhempien ruoanlaittokertojen myötä.

Lasikeraamisen lieden puhdistusaineet	Saatavilla
Ikkunakaapimet, partateräkaapimet	Tee-se-itse kaupoista
Vaihtoterät	Tee-se-itse kaupoista, supermarketista, apteekista
COLLO luneta HOB BRIT Hob Clean SWISSCLEANER puhdistusaine	Apteekista, osuuskaupoista, tavarataloista, paikallisista sähköliikkeistä, supermarketista

Ruostumattoman teräksen puhdistaminen

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

Tuki

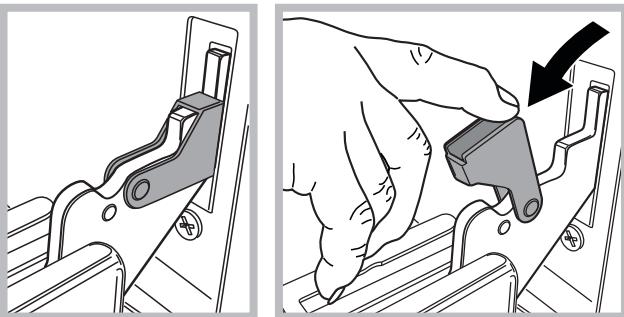
Merkitse seuraavat tiedot muistiin:

- Laitteen malli (Mod.).
- Sarjanumero (S/N).
Nämä tiedot löytyvät laitteessa olevasta arvokilvestä ja/tai pakkauksesta.

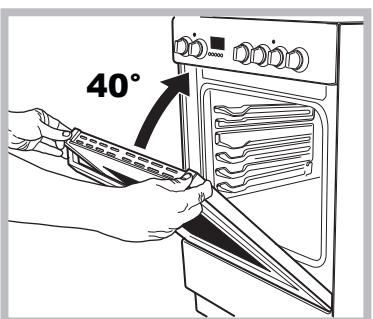
FI

Uunin luukun irrottaminen ja sovittaminen

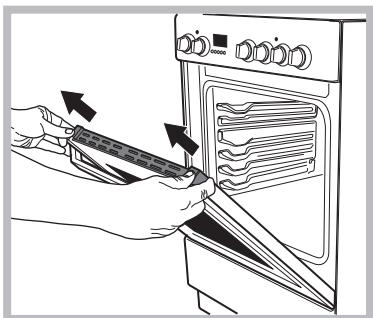
1. Avaa luukku
2. Kierrä uunin luukun saranapuristimet taaksepäin kokonaan (katso kuva)



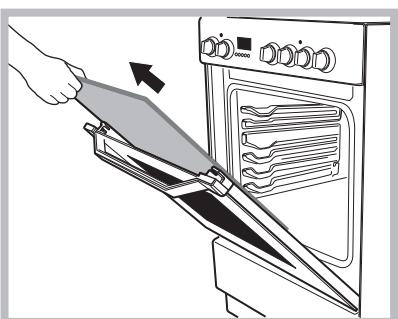
3. Sulje luukku kunnes puristimet pysähtyvät (luukku on auki noin 40° kulmassa) (katso kuva)



4. Paina ylemmän profiliin molemmat painikkeet ja ota profili ulos (katso kuva)



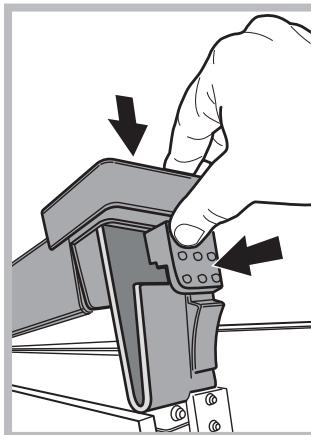
5. Poista lasilevy ja puhdista se kappaleessa: "Puhdistaminen ja kunnossapito" kuvatulla tavalla.



6. Aseta lasi takaisin paikoilleen

VAROITUS! Uunia ei saa käyttää sisemmän oven lasin ollessa pois paikoiltaan!
VAROITUS! Asentaessasi oven sisempää lasia takaisin paikoilleen asenna se oikein päin niin että lasiin kirjoitettu teksti näkyy oikein ja voidaan helposti lukea.

7. Vaihda profili, napsautus ilmaisee sen etä osa on kunnolla paikoillaan.
8. Avaa luukku kokonaan.
9. Sulje kannattimet (katso kuva).



10. Luukku voidaan nyt sulkea kokonaan ja uuni kytkää päälle tavanomaista käytöö varten.

Uunin höyrypuhdistus

Tätä puhdistusmenetelmää suositellaan käytettäväksi erityisesti erittäin rasvaisten (paahdettujen) lihoiden kypsentämisen jälkeen. Tätä puhdistusmenetelmää käyttäen lian irrottaminen uunin seinistä helpottuu uunin sisällä muodostuvan höyryyn avulla helpompaan puhdistamista varten. Tärkeää! Ennen kuin aloitat höyrypuhdistuksen: - Irrota kaikki elintarvikkejäämät ja rasva uunin pohjasta. - Irrota kaikki uunin mukana tulleet lisävarusteet (ritilät ja rasvapellit). Suorita kaikki edellä kuvatut toimenpiteet seuraavien ohjeiden mukaisesti:

1. Kaada 300 ml vettä leivinpelliille, ja aseta se alimmaalle tasolle. Malleissa joiden mukana ei tule rasvapeltiä, käytä leivinpaperia asettamalla se grillin alimmaalle tasolle;
2. Valitse uunin toiminto ja aseta lämpötila 100 ° C;
3. pidä se uunissa 15 min. ajan;
4. sammuta uuni;
5. Kun uuni on jäähtynyt, voit avata oven ja päättää puhdistuksen käytämällä vettä ja kosteaa liinaa;
6. poista kaikki ylimääräinen vesi uunista puhdistuksen jälkeen

Kun höyrypuhdistus on valmis, erityisesti rasvaisten ruokien jälkeen, tai kun rasvaa on vaikea irrottaa, voit joutua pesemään uunin perinteisellä tavalla, joka on kuvattu edellisessä kappaleessa.

Puhdista uuni vain sen ollessa jäähtynyt!