CSS 96000 G

Oven
User Manual

Ovn
Brugsvejledning

Uuni
Käyttöopas

Please read this manual first.

Dear Customer,
We would like you to obtain the best performance from your product which has been manufactured in modern facilities and under strict quality control procedures.
Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

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

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

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning for hazardous situations with regard to life and property.

Warning for electric shock.

Warning for risk of fire.

Warning for hot surfaces.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 General information 4

Overview 4
Technical specifications.....5
Package contents.....6

2 Important safety instructions 7

General safety.....7
Safety when working with electricity 7
Intended use.....8
Safety for children 8

3 Installation 9

Before installation 9
Installation and connection 10
Compliance with EEE Directive 11
Package information.....11
Future Transportation 11
Disposing of the old product 11

4 Preparation 12

Tips for saving energy 12
Initial use.....12
First cleaning of the appliance.....12
Initial heating 12

5 How to use the hob 14

General information about cooking 14
Using the hobs 14

6 How to operate the oven 16

General information on baking, roasting and grilling 16
How to operate the electric oven 16
Operating modes..... 17
Cooking times table..... 17
How to operate the grill..... 18
Cooking times table for grilling 19

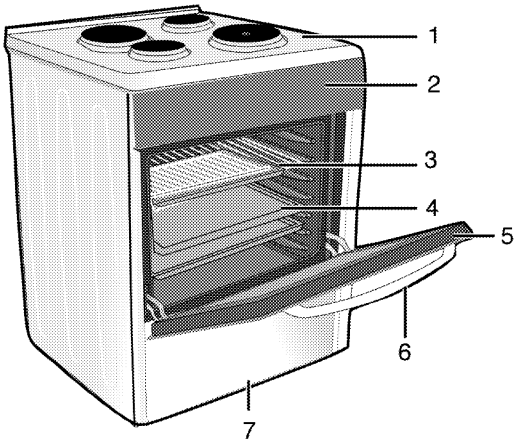
7 Maintenance and care 20

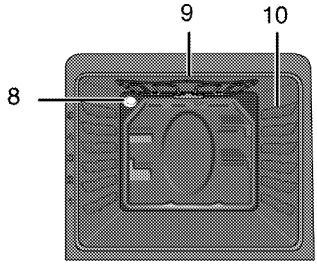
General information 20
Cleaning the hob 20
Cleaning the control panel 20
Cleaning the oven..... 20
Removing the oven door 21
Removing the door inner glass 21
Replacing the oven lamp..... 22

8 Troubleshooting 23

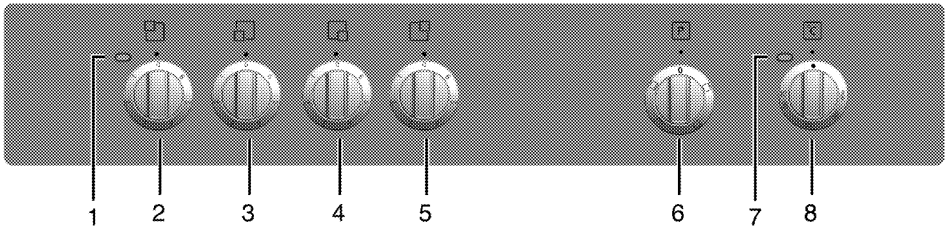
1 General information

Overview





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



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

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	7.9 kW
Fuse	min. 16 A x 3
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 2,5 mm^2
Cable length	max. 2 m
HOB	
Burners	
Rear left	Hotplate
Dimension	145 mm
Power	1000 W
Front left	Hotplate
Dimension	180 mm
Power	1500 W
Front right	Hotplate
Dimension	145 mm
Power	1500 W
Rear right	Hotplate
Dimension	180 mm
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Conventional oven
Energy efficiency class#	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	1.6 kW

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

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

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

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

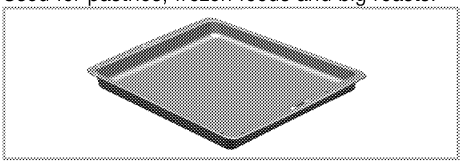
Package contents

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

User manual

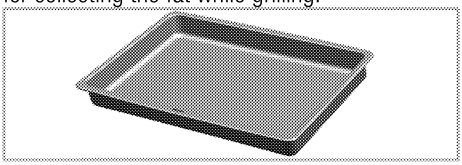
Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



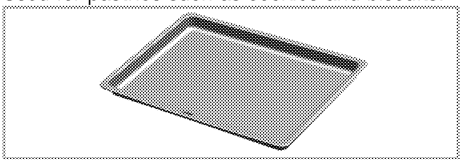
Deep tray

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



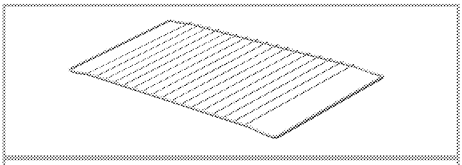
Cake tray

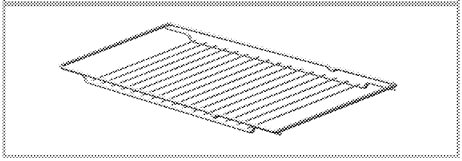
Used for pastries such as cookies and biscuits.



Wire Shelf

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





2 Important safety instructions

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

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product.
  Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 23*.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Do not use the product with front door glass removed or cracked.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.

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

Safety when working with electricity

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

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

Intended use

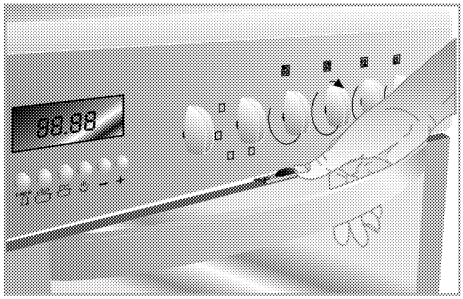
This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."
This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

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

Child lock

The cooker has child lock system on the oven door.
To open the oven door, pull to the plastic button slightly up and pull the door handle.
When close the door, child lock will be locked itself.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

3 Installation

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

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

DANGER

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

DANGER

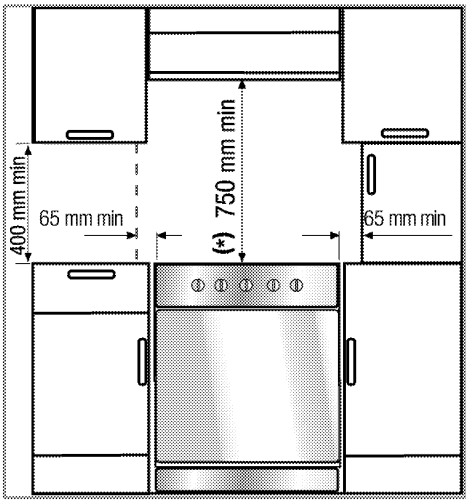
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

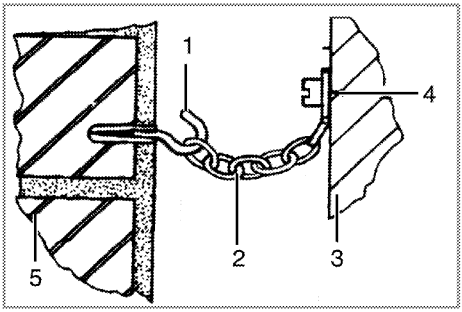
To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

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



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

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



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

Installation and connection

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

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

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

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

Electrical connection

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

DANGER
Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

DANGER
Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

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

Plug the power cable into the socket.

- Push the product towards the kitchen wall.
- Hook safety chain.
- Adjusting the feet of oven
  Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.
  For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Check electrical functions.

Compliance with EEE Directive

This product does not contain harmful and forbidden materials described in the "Directive on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment" (EEE) issued by the T.R. Ministry of Environment and Forest.
Complies with the EEE Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product

Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.
This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.
Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.
Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
  Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the hotplates. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the hotplates and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the hotplate and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the hotplate 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

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

Initial heating

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

WARNING
Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 16*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 16*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 18*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 18*

Hot plate

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

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

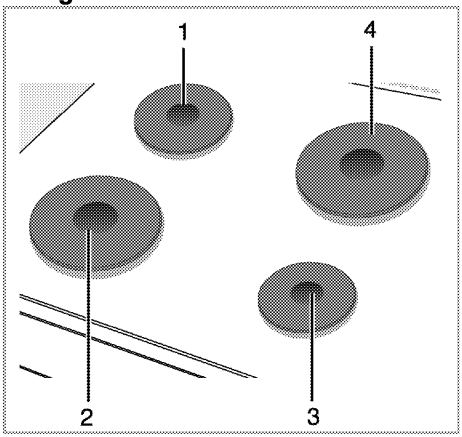
5 How to use the hob

General information about cooking

DANGER
Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.
Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
  Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
  Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone.
  When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Using the hobs



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

Using hotplates

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

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

Overheating protection

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

- There is no vessel or saucepan on the hotplate.
- There is an empty vessel or saucepan on the hotplate.
- The bottom of the vessel or saucepan is not flat.

Turning on the hotplates

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

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Turning off the hotplates

Turn the hotplate knob to OFF (upper) position.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

WARNING
Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

DANGER
Risk of scalding by hot steam!
Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

Tips for grilling

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

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

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

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode

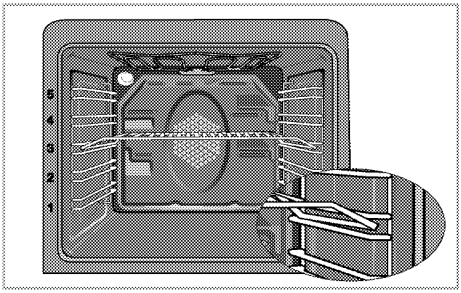
1 Function knob
2 Thermostat knob

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

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

Switching off the electric oven

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



Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

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

Top and bottom heating

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

Bottom heating

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

Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling.

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

Full grill

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

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

Cooking times table

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

Baking and roasting

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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	30 ... 45
**Cakes in mould	One level		3	175	30 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
**Sponge cake	One level		3	180 ... 200	10 ... 20
**Cookies	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
**Dough pastry	One level		3	200	20 ... 30
**Rich pastry	One level		3	190	25 ... 35
**Leaven	One level		3	190	20 ... 40
**Lasagna	One level		2	180	25 ... 45
**Pizza	One level		2	200	15 ... 25

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Beef steak (whole) / Roast	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	80 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	70 ... 100
Roasted chicken	One level		2	15 min. 220, then 190	55 ... 75
Turkey (Sliced)	One level		2	25 min. 220, then 190	70 ... 120
Fish	One level		3	200	20 ... 30

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

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

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

Tips for cooking vegetables

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

How to operate the grill

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

Switching on the grill

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

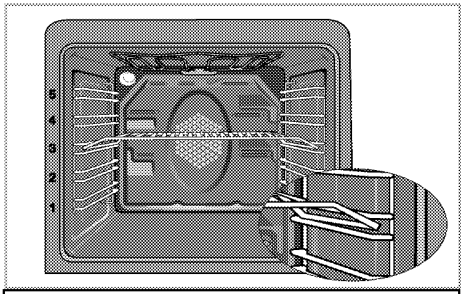
» Temperature light turns on.

Switching off the grill

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

Rack positions

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



Do not use the upper level for grilling.

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

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.
# depending on thickness		

7 Maintenance and care

General information

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

DANGER
Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

DANGER
Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.

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

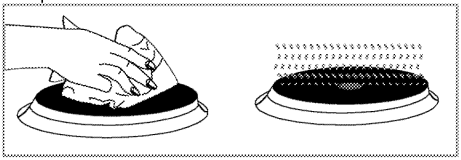
The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob

Electric hobs

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



Cleaning the control panel

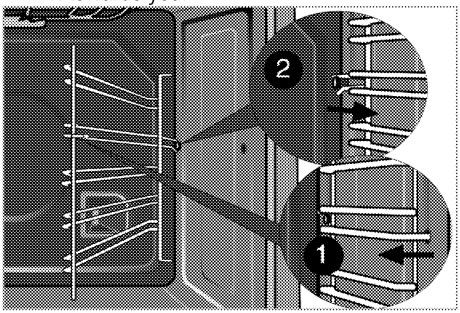
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

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

Cleaning the oven

To clean the side wall

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



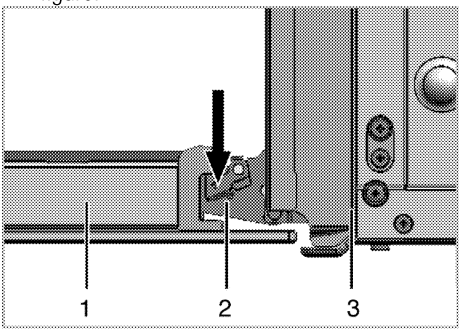
Clean oven door

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

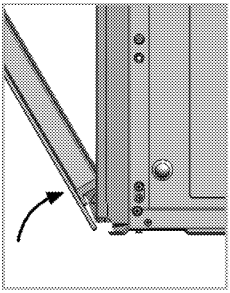
> Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

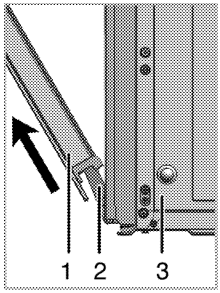
Removing the oven door

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



1 Front door
2 Hinge
3 Oven





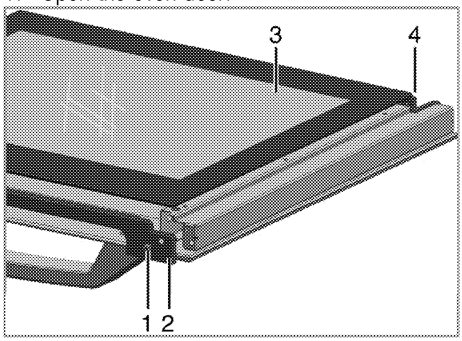
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



1 Screw
2 Plastic profile
3 Inner glass pane
4 Plastic slot

2. Take out the screw(1) with a screwdriver
3. Take out the profile (2) than hold up to inner glass (3).
4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

Replacing the oven lamp

DANGER

Hot surfaces may cause burns!

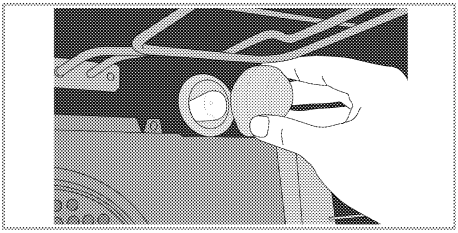
Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

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

Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



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

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.	
It is normal that steam escapes during operation. This is not a fault.	
Water drops occur during cooking	
The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.	
Product does not operate.	
The mains fuse is defective or has tripped.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
Product is not plugged into the (grounded) socket.	Check the plug connection.
Oven light does not work.	
Oven lamp is defective.	Replace oven lamp.
Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.
Oven does not heat.	
Function and/or Temperature are not set.	Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.
Power is cut.	Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

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

Læs denne manual inden du tager ovnen i brug.

Kære kunde,
Vi ønsker at præsentere vores produkt, der er fremstillet i moderne faciliteter og gennemgik vores strenge procedurer inden for kvalitetskontrol.
Vi anbefaler, at denne brugsanvisning læses grundigt inden ovnen tages i brug og manualen opbevares til fremtidig reference. Hvis du giver produktet en anden bruger, husk også at aflevere manualen.

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

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

Symbolforklaringer

Følgende symboler er blevet brugt i denne manual:

Vigtige informationer eller brugertips.

Advarsel mod farlige situationer med hensyn til liv og ejendomskader.

Advarsel mod elektrisk stød.

Advarsel mod brandrisiko.

Advarsel mod varme overflader.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Generelle informationer 4

Oversigt....4
Tekniske specifikationer 5
Tilbehør 5

2 Vigtige sikkerhedsinstruktioner 7

Generelle sikkerhedsregler....7
Sikkerhed under arbejde med elektricitet 7
Brug af ovnen 8
Sikkerhed for børn....8

3 Installation 9

Inden installering....9
Installation og tilslutning 10
Bortskaffelse....11
Bortskaffelse af transportemballage 11
Transport....11
Bortskaffelse af gammelt apparat....11

4 Forberedelser 12

Gode råd om energibesparelser 12
Første anvendelse 12
Første rengøring af produktet....12
Første opvarmning 12

5 Brug af kogepladen 14

Generelle informationer om madlavning 14
Anvendelse af komfuret 14

6 Betjening af ovnen 16

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning 16
Brug af den elektriske ovn 16
Betjeningsmodus..... 17
Tabel over koge-/stegetider 17
Betjening af grillen 18
Tabel for madtilberedningtider for grillning 19

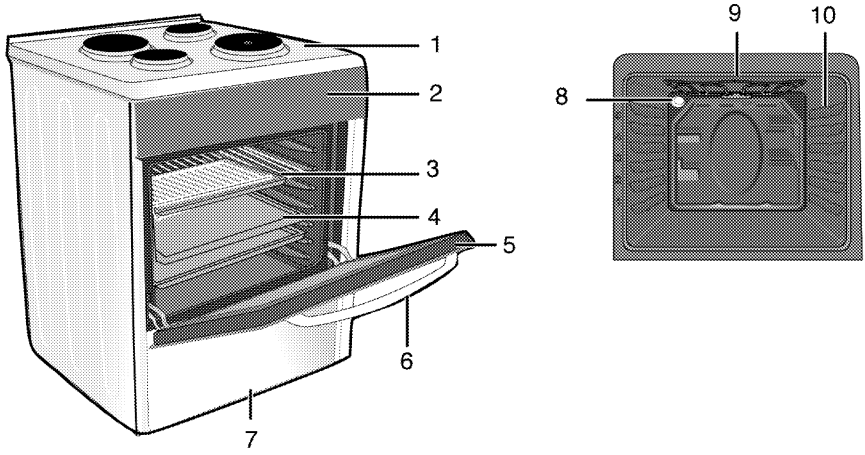
7 Vedligeholdelse og pleje 20

Generelle informationer 20
Rengør omkring blusset. 20
Rengøring af kontrolpanel 20
Rengøring af ovnen 20
Således tages ovnlågen af. 21
Afmontering af lågens inderste glas..... 21
Udskiftning af ovnpære 21

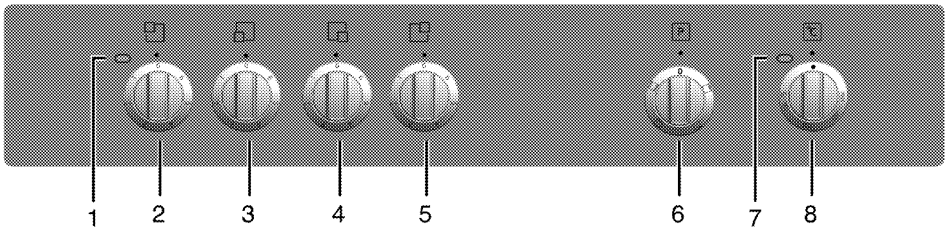
8 Fejlafhjælpning 23

1 Generelle informationer

Oversigt



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



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

Tekniske specifikationer

GENERELT	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	850 mm/500 mm/600 mm
Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	7.9 kW
Sikring	min. 16 A x 3
Ledningstype/størrelse	H05VV-FG 3 x 2,5 mm^2
Ledningslængde	maks. 2 m
KOGEPLADE	
Brændere	
Bagest til venstre	Varmeplade
Dimension	145 mm
Ydelse	1000 W
Forrest til venstre	Varmeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1500 W
Forrest til højre	Varmeplade
Dimension	145 mm
Ydelse	1500 W
Bagest til højre	Varmeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	2000 W
OVN/GRILL	
Hovedovn	Konventionel ovn
Energiklasse#	A
Belysning	15–25 W
Grill strømforbrug	1.6 kW

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

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

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

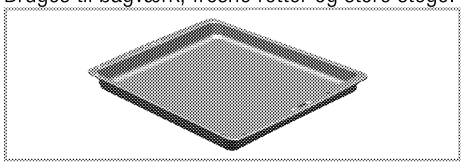
Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

Tilbehør

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

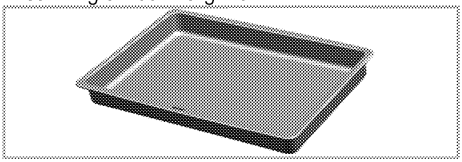
Bradepande

Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



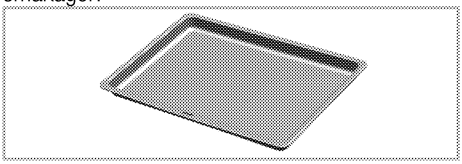
Dyb bradepande

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



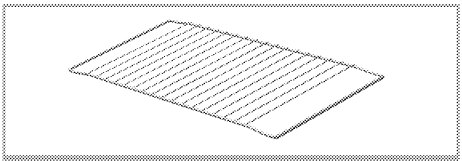
Flad bradepande

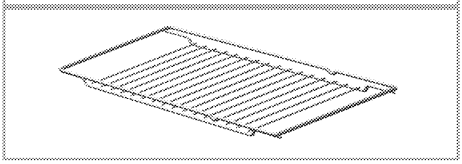
Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



Rist

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





2 Vigtige sikkerhedsinstruktioner

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

Generelle sikkerhedsregler

- Produktet er ikke beregnet til brug af personer med fysisk eller psykisk handicap eller med manglende erfaring og viden (for eksempel børn), medmindre de ledsages af personer, der står til ansvar for deres sikkerhed eller vil instruere dem i brugen af produktet.
  Børn skal være under opsyn, så de ikke piller ved produktet.
- Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen Tekniske specifikationer. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Du må ikke selv foretage reparationer eller ændringer på produktet. Du kan dog selv afhjælpe nogle fejl, der ikke kræver reparationer eller ændringer. Se *Fejlafhjælpning, side 23*.
- Spul aldrig produktet med vand! da det kan medføre elektrisk stød.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Under installationen, vedligeholdelsen, rengøringen og reparationen skal produktet frakobles elnettet.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand da den kan selvantænde når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstår et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet da siderne kan blive meget varme.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig varme varmelegemer, indersiden af ovnen osv.
- Brug altid varmebeskyttende handsker når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at gasrør/netledning ikke rører bagsiden af ovnen da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Sørg for, at apparatet er slukket når det ikke er taget i brug.

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

Sikkerhed under arbejde med elektricitet

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

- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriseret fagperson.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.

- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Brug af ovnen

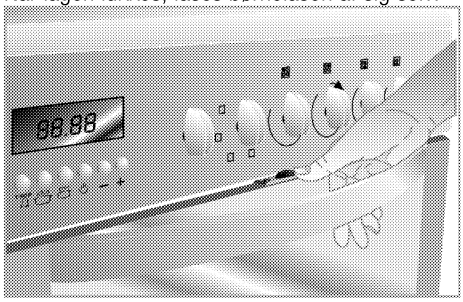
Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
"ADVARSEL: Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet."
Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

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

Børnelås

Komfuret har et børnesikringssystem på ovnlågen.
For at åbne ovnlågen skal du skubbe plasticknappen let ned og trække i lågehåndtaget.
Når lågen lukkes, låses børnelåsen af sig selv.



3 Installation

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

Forberedelse af opstilllingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

FARE

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

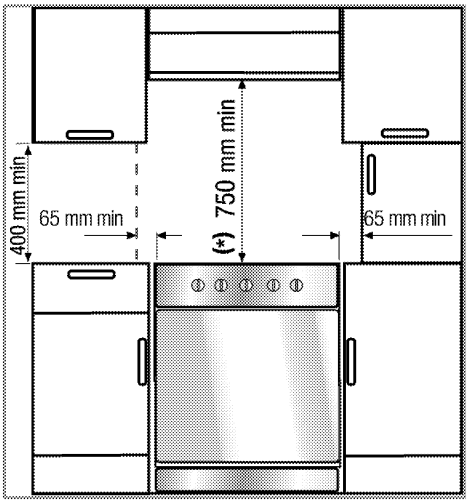
FARE

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

Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

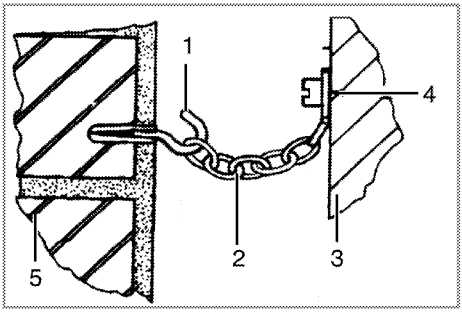
Inden installering

For at sikre, at de kritiske luftspalter bevares under produktet anbefaler vi, at dette produkt monteres på en fast bund, og at fødderne ikke synker ned i et tæppe eller et blødt gulv. Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt samt den ekstra vægt fra gryder, potter, pander, bageplader og mad.



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

Enheden skal sikres mod overbalance ved at bruge de to medfølgende kæder til ovnen. Sæt krogen (1) fast på køkkenvæggen (5) og sæt sikkerhedskæden (2) fast på krogen.



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

Installation og tilslutning

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

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

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

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

Elektrisk tilslutning

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

FARE
Risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand som følge af uprofessionel installation!!
Apparatet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret kvalificeret person, og apparatet er kun garanteret efter korrekt installation.

FARE
Risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand ved beskadigelse af strømforsyningsledningen!
Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på apparatet.
Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret, kvalificeret elektriker.

Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt.
Mærkepladenkan ses, enten når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype.
Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).

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

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

- Skub produktet mod køkkenvæggen.
- Hægt sikkerhedskæden.
- Justering af ovnen ben
  Vibrationer under brug kan forårsage, at madlavningsbeholderne flytter sig. Denne farlige situation kan undgås, hvis produktet er i vater og balanceret.
  For din egen sikkerheds skyld skal du sørge for, at produktet er i vater ved at justere de

fire fødder i bunden ved at dreje dem til venstre eller og højre og ensrette højden med arbejdspladen.

Slutkontrol

1. Kontroller de elektriske funktioner.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af transportemballage

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

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.

Placer ikke andre genstande oven på apparatet. Apparatet skal transporteres opret.

Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

Bortskaffelse af gammelt apparat

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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader.
  Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogeplader. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold bunden af gryden og kogepladen rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogepladen og bunden af gryden.
- Ved langtidskogning, sluk for kogepladen 5 eller 10 minutter inden endt tilberedningstid. Du vil dermed spare op til 20 % energi ved udnyttelsen af eftervarmen.

Første anvendelse

Første rengøring af produktet

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

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

Første opvarmning

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

ADVARSEL
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Berør ikke enhedens varme overflader. Hold børn væk fra enheden og brug ovnhandsker.

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 16*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 16*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 18*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 18*

Kogeplade

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

Der kan afgives lugt og røg under den første opvarmning. Sørg for god ventilation.

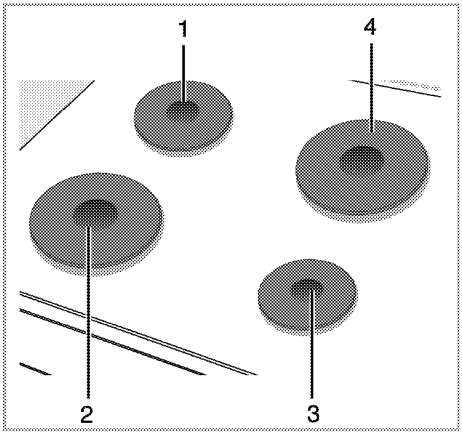
5 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning

FARE
Risiko for brand ved overophedet olie!
Hvis du varmer olie, må du ikke efterlade det uden opsyn.
Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!
Hvis der er gået ild i olien, skal man straks tildække gryden eller panden med et låg. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezoner, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezonerne, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det.
  Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.
  Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezonerne.
  Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezonen. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

Anvendelse af komfuret



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

Anvendelse af kogeplader

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

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

Overophedningsbeskyttelse

Kogeplader med en effekt på over 1000 W er udstyret med en overophedningsbeskyttelse. Overophedningsbeskyttelsen reducerer kogepladens effekt i følgende tilfælde:

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

Tænd for kogepladerne

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

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

Sluk for kogepladerne

Drej kogeplade knappen til OFF (øverst) position.

6 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning

ADVARSEL
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Berør ikke enhedens varme overflader. Hold børn væk fra enheden og brug ovnhandsker.

FARE
Risiko for skoldning af varm damp!
Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.

Tips til bagning

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

Tips om stegning

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

Tips om grillning

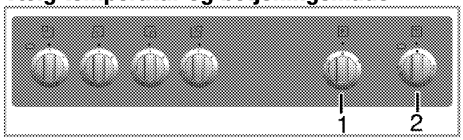
Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

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

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

Brug af den elektriske ovn

Vælg temperatur og betjeningsmåde



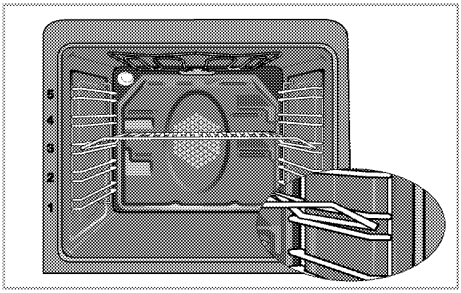
1 Funktionsdrejeknap
2 Termostatdrejeknap

1. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.
2. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.

» Ovnen varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

Sluk for den elektriske ovn

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



Hyldepositioner (for modeller med trådgrill)
Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.
Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.

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

Over- og undervarme

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

Undervarme

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

Grill

Lille grill i ovnens loft er tændt. Egnet til grillning.

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

Fuld grill

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

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

Tabel over koge-/stegetider

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

Bagning og stegning

Niveau 1 er **bund**niveauet i ovnen.

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
**Kager i fad	Et niveau		3	175	30 ... 45
**Kager i form	Et niveau		3	175	30 ... 50
**Kager i bagepapir	Et niveau		3	160 ... 170	20 ... 30
**Sandkage	Et niveau		3	180 ... 200	10 ... 20
**Småkager	Et niveau		3	160 ... 170	20 ... 30
**Butterdej	Et niveau		3	200	20 ... 30
**Rig butterdej	Et niveau		3	190	25 ... 35
**Surdej	Et niveau		3	190	20 ... 40
**Lasagne	Et niveau		2	180	25 ... 45
**Pizza	Et niveau		2	200	15 ... 25
Bøf (hel) / Steg	Et niveau		2	25 min. 220, så 180 ... 190	80 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Et niveau		2	25 min. 220, så 180 ... 190	70 ... 100
Stegt kylling	Et niveau		2	15 min. 220, så 190	55 ... 75
Kalkun (skiveskåret)	Et niveau		2	25 min. 220, så 190	70 ... 120
Fisk	Et niveau		3	200	20 ... 30

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

Tips til at bage kager

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

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

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

Tips til tilberedning af grøntsager

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

Betjening af grillen

Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænd for grillen

1. Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.
2. Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
3. Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.

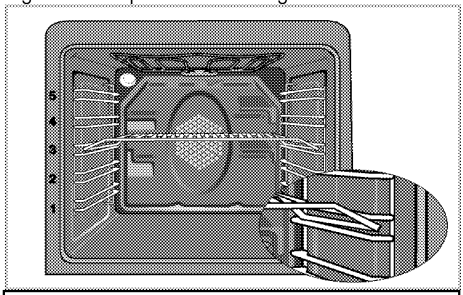
» Temperaturens lys tænder.

Slukke for grillen

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

Hyldepositioner

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



Brug ikke det øverste niveau til grillning.

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

Tabel for madtilberedningtider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Indsætningsniveau	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	20...25 min. #
Kylling i skiver	4...5	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4...5	25...30 min. #
Ristet brød	4	1...2 min.
# afhængigt af tykkelse		

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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

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

FARE
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Lad enheden køle ned, før du rengør den.

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

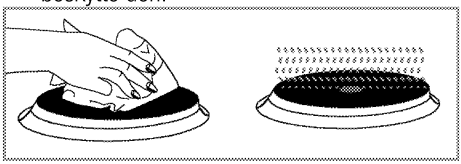
Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.

Brug ikke damprensere til rengøring.

Rengør omkring blusset.

Elektriske plader

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



Rengøring af kontrolpanel

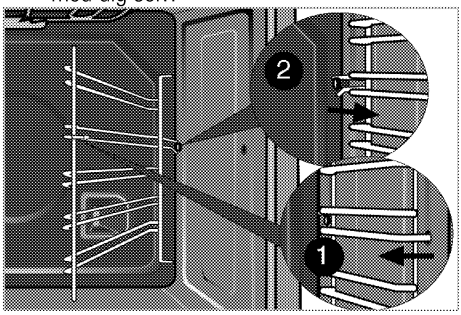
Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

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

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden

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



Rens ovnlågen

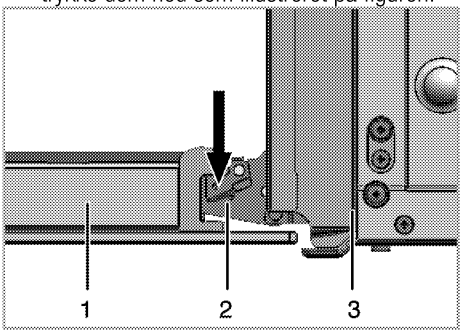
For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at

rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.

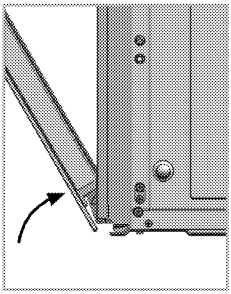
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

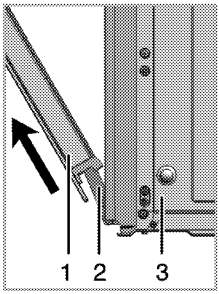
Således tages ovnlågen af.

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



1 Frontlåge
2 Hængsel
3 Ovn





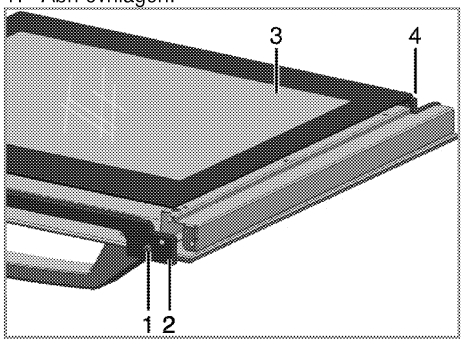
3. Flyt frontlågen til halvvejs.
4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

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

Afmontering af lågens inderste glas

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

1. Åbn ovnlågen.



1 Skrue
2 Plastik profil
3 Den inderste glasrude
4 Plastikrille

2. Fjern skruen (1) med en skruetrækker
3. Fjern profilen (2), der holder det inderste glas (3).
4. Saml lågen igen, sæt glasruden (3) i plastikrillerne (4) og saml profilen.

Udskiftning af ovnpære

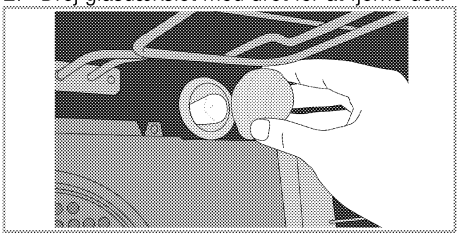
FARE
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for et elektrisk stød.

Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 5* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.

Lampens position kan variere fra den viste.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

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



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

8 Fejlafhjælpning

Ovnen udlede damp, når den er i brug.	
Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. Dette er ikke en fejl.	
Der forekommer vanddråber under madlavning	
Dampen, der opstår under madlavning, kan kondensere og danne små vanddråber, når det rammer kolde overflader på produktet. Dette er ikke en fejl.	
Produktet virker ikke.	
Hovedsikringen er defekt eller er slået fra.	Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.
Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet).	Kontroller stikkets tilslutning.
Ovnlyset virker ikke.	
Ovnlampen er defekt.	Udskift ovnlampen.
Strømmen er afbrudt.	Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.
Ovnen varmer ikke.	
Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet.	Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.
Strømmen er afbrudt.	Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.
Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.	

Garanti

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Deres nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele

Garantien dækker ikke:

Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl

Hvis der er brugt uoriginale reservedele

Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt

Hvis ikke installationen er sket som anvist

Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

Ubegrundede servicebesøg

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx. at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skifte en sikring i sikringsskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt **udelukkende** er beregnet til almindelig husholdning.

Autoriserede servicecentre

CJ Hvidevareservice Aalborg, tlf. 98 18 21 00 Dækker følgende postnumre:

7700-7790	9400-9493	9800-9881
7900-7990	9690	9900-9990
	9300-9382	9700-9760

Dansk Køle- og Vaskeservice, tlf. 98 31 90 28 Dækker følgende postnumre:

8900-8990	9500-9575
9000-9293	9600-9681

CJ Hvidevareservice ApS, tlf. 86 47 77 77 Dækker følgende postnumre:

8000-8100	8500-8592	8700
8200-8270	8641-8643	8732-8752
8300-8382	8654-8680	8850-8883
8400-8472		

AP Hvidevare Service, tlf. 96 94 60 70 Dækker følgende postnumre:

6900-6990	7800-7884	8765-8766
7260-7280	8600-8632	8800
7323-7362	8653	8830-8840
7400-7680		

Kvik Hvidevareservice, tlf. 75 56 99 99 Dækker følgende postnumre:

6000-6064	6640	8721-8723
6091-6094	7000-7184	8762-8763
6560-6622	7300-7321	8781-8783

Service-Centralen Fyn ApS, tlf. 65 96 13 40 Dækker følgende postnumre:
5000-5985

Hvidevarecenter Vest, tlf. 75 26 91 90 Dækker følgende postnumre:

6240	6623-6630	6800-6893
6261	6650-6690	7190-7250
6510-6520	6700-6792	

Storms Hvidevareservice, tlf. 74 41 50 05 Dækker følgende postnumre:

6100-6230	6300-6392	6400-6470
6270-6280	6500	6534-6541

Hornshøj Hvidevareservice, tlf. 57 61 06 06 Dækker følgende postnumre:

4000 syd for city		4600-4690
4060	4300-4390	4700
4100-4190	4400-4490	4731-4733
4200-4295	4500-4593	4736

Scandia Serviceteknik A/S, tlf. 43 20 27 00 Dækker følgende postnumre:

1000-1473	2000-2990	4040-4050
1501-1799	3000-3670	4070
1800-1974	4000 city	4300 Orø

LF Servicecenter ApS, tlf. 54 85 70 66 Dækker følgende postnumre:

4720	4750-4793	4900-4990
4734-4735	4800-4895	

BMMF Hvidevare Service, tlf. 56 95 26 63 Dækker følgende postnumre:
3700-3790

Lue ensin tämä käyttöopas.

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

Käyttöopas auttaa sinua käyttämään laitetta nopeasti ja turvallisesti.

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.

Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.

Varoitus sähköiskun vaarasta.

Varoitus tulipalon vaarasta.

Varoitus kuumista pinnoista.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Yleiset tiedot 4

Yleiskatsaus....4
Tekniset tiedot....5
Lisävarusteet....6

2 Tärkeitä turvaohjeita 7

Yleinen turvallisuus....7
Sähkötöiden turvallisuus....7
Käyttötarkoitus....8
Lasten turvallisuus....8

3 Asennus 9

Ennen asennusta....9
Asennus ja liitäntä....10
Hävittäminen....11
Pakkausmateriaalin hävittäminen....11
Vanhan laitteen hävittäminen....11
Vanhan laitteen hävittäminen....11

4 Valmistelut 12

Energiansäästövihjeitä....12
Ensimmäinen käyttökerta....12
Tuotteen ensimmäinen puhdistus....12
Ensimmäinen kuumennus....12

5 Keittotason käyttö 14

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta....14
Liesien käyttäminen....14

6 Uunin käyttäminen 16

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta....16
Sähköuunin käyttäminen....16
Käyttötilat....17
Ruoanlaittoaikataulukko....18
Grillin käyttäminen....19
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko....19

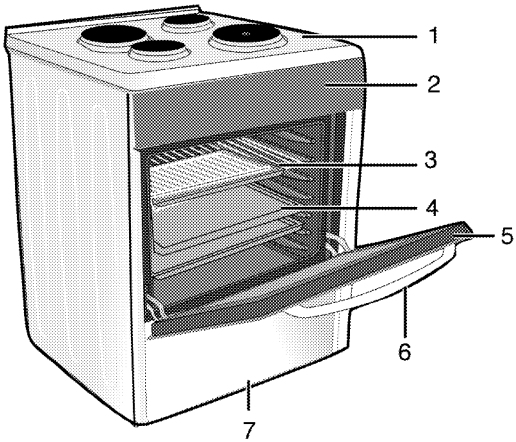
7 Kunnossapito ja huolto 20

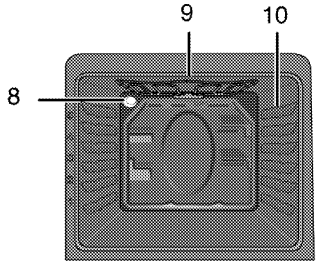
Yleisiä tietoja....20
Lieden puhdistaminen....20
Ohjauspaneelin puhdistaminen....20
Uunin puhdistus....20
Uuninluukun irrottaminen....21
Luukun sisälasin irrottaminen....21
Uunin lampun vaihtaminen....22

8 Vianetsintä 23

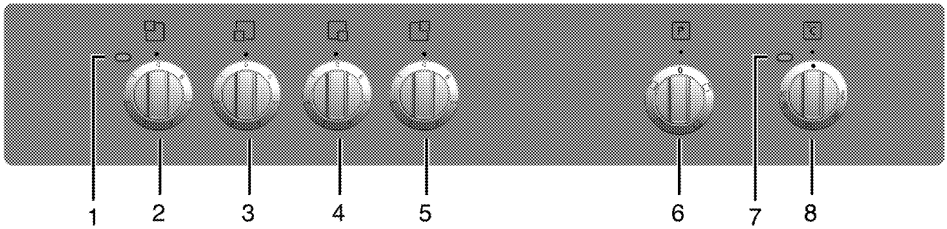
1 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus





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



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

Tekniset tiedot

YLEISTÄ	
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	850 mm/500 mm/600 mm
Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	7.9 kW
Sulake	min 16 A x 3
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	H05VV-FG 3 x 2,5 mm^2
Kaapelin pituus	maks. 2 m
KEITTOLEVY	
Polttimet	
Takana vasemmalla	Salamalevy
Mitta	145 mm
Teho	1000 W
Edessä vasemmalla	Salamalevy
Mitta	180 mm
Teho	1500 W
Edessä oikealla	Salamalevy
Mitta	145 mm
Teho	1500 W
Takana oikealla	Salamalevy
Mitta	180 mm
Teho	2000 W
UUNI/GRILLI	
Pääuuni	Tavanomainen uuni
Energiatehokkuusluokka#	A
Sisävalo	15–25 W
Grillin virrankulutus	1.6 kW

Perustiedot: Sähköuunien energiakilven tiedot on annettu EN 50304 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-ylä-kuumennintoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on).

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

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

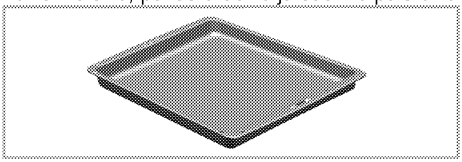
Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

Lisävarusteet

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

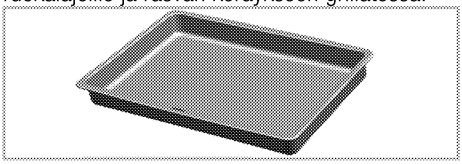
Uunipelti

Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.



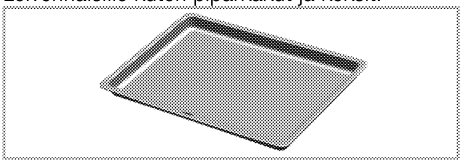
Syvä uunipelti

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



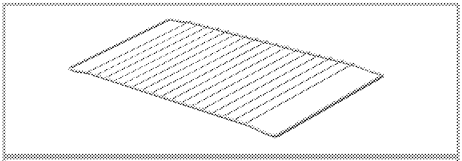
Kakkupelti

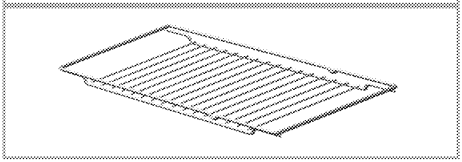
Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



Ritiläteline

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





2 Tärkeitä turvaohjeita

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

Yleinen turvallisuus

- Fysiikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt tai käyttöä osaamattomat tai kokemattomat henkilöt (mukaan lukien lapset) eivät saa käyttää tätä laitetta, jollei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai opasta heitä tuotteen asianmukaiseen käyttöön. Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse peukaloimaan tuotetta.
- Liitä tuota maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty Teknisten tietojen taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä tuotetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat tuotteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.
- Jos sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Älä käytä tuotetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Älä suorita tuotteelle korjauksia tai mukautuksia. Voit kuitenkin ratkaista joitakin ongelmia, jotka eivät vaadi korjauksia tai mukautuksia. Katso *Vianetsintä, sivu 23*.
- Älä koskaan pese tuotetta vedellä! Se aiheuttaa sähköiskun vaaran!
- Älä koskaan käytä tätä tuotetta, jos arviointikykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai voimakkaiden lääkkeiden käytön vuoksi.
- Tuote on irrotettava verkkovirrasta asennuksen, ylläpidon, puhdistuksen ja korjauksen ajaksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta tuotteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen kyljet kuumenevat käytössä.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Tuote voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä kintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Älä käytä tuotetta, jos lasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että kaasu/sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- Älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Varmista, että tuote kytketään pois päältä jokaisen käytön jälkeen.

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

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.

Sähkötöiden turvallisuus

Viallinen sähkölaite on yksi kotitalouksien yleisimmistä tulipalon syistä.

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

Käyttötarkoitus

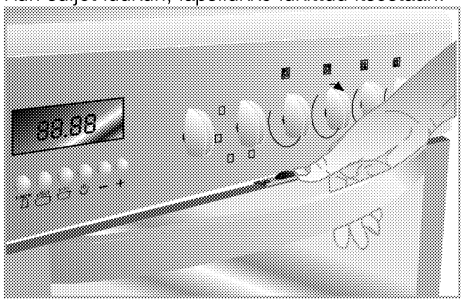
Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
”VAROITUS: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.”
Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoihin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.
Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

Lasten turvallisuus

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

Lapsilukko

Lieden uuninluukussa on lapsilukkojärjestelmä. Avaa uuninluukku painamalla muovipainiketta hieman alas ja vetämällä luukun kahvasta.
Kun suljet luukun, lapsilukko lukittuu itsestään.



3 Asennus

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

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

VAARA

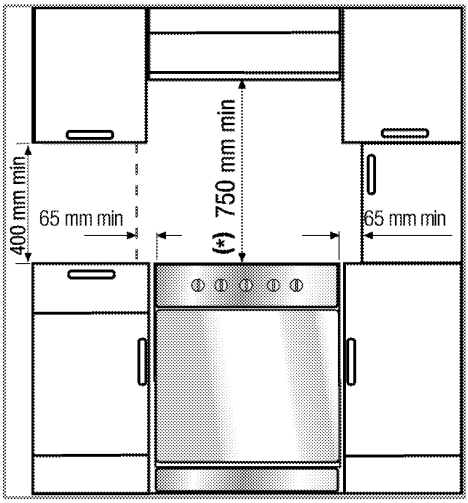
Laite on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.

VAARA

Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.
Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

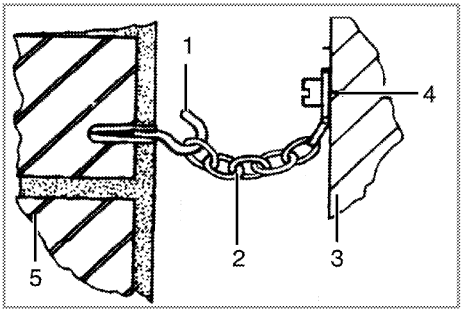
Ennen asennusta

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



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

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



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

Asennus ja liitäntä

Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

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

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

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

Sähköliitäntä

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

VAARA
Sähköiskuvaara, oikosulku tai ammattitaidottomasta asennuksesta johtuva tulipalo!
Ainoastaan valtuutettu, pätevä henkilö saa liittää laitteen verkkovirtaan ja sen takuu alkaa oikeasta asennuksesta.

VAARA
Sähköiskun vaara, oikosulku tai viallisesta virtajohdosta johtuva tulipalo!
Virtajohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.
Jos virtajohto on vahingoittunut, pätevän sähköteknikon on vaihdettava se.

Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Arvokilpi näkyy, kun ovi tai alakansi avataam tai se voi sijaita laitteen takaseinässä laitteen tyypin mukaan.
Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle).

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

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

- Työnnä laitetta kohti keittiön seinää.
- Aseta turvaketju koukkuun.
- **Uunin jalkojen säätö**
  Tärinä käytön aikana voi saada kypsennysastiat liikkumaan. Tämän vaarallisen tilanteen voi välttää asettamalla lieden vaakasuoraan ja tasapainoon. Varmista oman turvallisuutesi vuoksi, että laite on vaakasuorassa säätämällä neljää jalkaa kiertämällä niitä vasemmalle tai oikealla ja kohdistamalla liesitaso työtason kanssa.

Lopullinen tarkistus

1. Tarkista sähkötoiminnot.

Hävittäminen

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

Vanhan laitteen hävittäminen

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

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

Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

Vanhan laitteen hävittäminen

Hävitä vanha laite ympäristöystävällisellä tavalla. Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEE) valikoivan lajittelun symboli. Tämä tarkoittaa, että laitetta on käsiteltävä Eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukaisesti, jotta se voidaan kierrättää tai purkaa pienimmällä ympäristön kuormituksella. Saat lisätietoja paikallisilta tai alueellisilta viranomaisilta.
Ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai kiinteiden jätteiden keräyspisteeseen tuotteen keräyspisteen selvittämiseksi.
Leikkaa pistoke irti ja tee oven lukko (jos on) toimintakelvottomaksi ennen tuotteen hävittämistä lapsille vaarallisten tilantiden välttämiseksi.

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentäessäsi ruokaa sähköliedellä. Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.
- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita salamalevyille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.
- Pidä salamalevyt ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista salamalevyn ja kattilan pohjan välillä.
- Kytke pitkäaikaisessa kypsennyksessä salamalevy pois päältä 5-10 minuuttia ennen ruoanvalmistusajan loppumista. Pystyt säästämään energiaa jopa 20 % jälkilämpöä hyödyntämällä.

Ensimmäinen käyttökerta

Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

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

Ensimmäinen kuumennus

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

VAROITUS
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Älä kosketa lieden kuumia pintoja. Pidä lapset loitolla liedestä ja käytä uunikintaita.

Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 16*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 16*

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 19*.
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 19*

Salamalevy

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

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

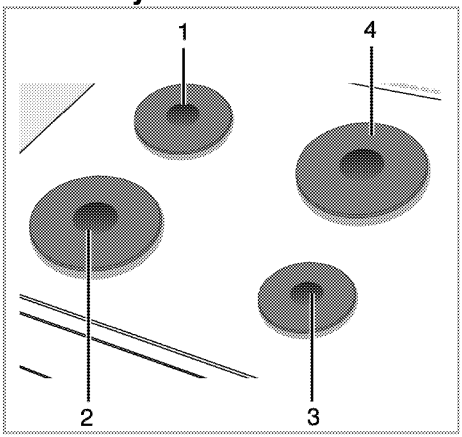
5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

VAARA
Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran!
Kun kuumennat öljyä, älä jätä sitä ilman valvontaa.
Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä! Jos öljy syttyy tuleen, peitä kattila tai paistinpannu välittömästi kannella. Sammuta kaasuliesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

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

Liesien käyttäminen



1 Salamalevy 14-16 cm
2 Salamalevy 18-20 cm
3 Salamalevy 14-16 cm
4 Salamalevy 18-20 cm on luettelo suositelluista kattiloiden halkaisijoista vastaavilla keittolevyillä.

Keittolevyjen käyttäminen

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

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

Ylikuumenemissuoja

Levyt, joiden kuumennusteho on yli 1000 W, on varustettu ylikuumenemissuojalla.
Ylikuumenemissuoja pienentää keittolevyjen tehoa seuraavissa tapauksissa:

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

Keittolevyjen päälle kytkeminen
Käytä keittolevyjä keittolevyjen säätönupeilla. Siirrä keittolevyn säätönuppia sen verran kuin halutun kuumuustason saavuttamiseen tarvitaan.

Kuumennustaso	1	2 — 3	4 — 6
	lämmitys	hauduttaminen, keittäminen	keittäminen, paistaminen

Keittolevyjen sammuttaminen
Käännä keittolevyn säätönuppi off-asentoon (ylä).

6 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta

VAROITUS
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Älä kosketa lieden kuumia pintoja. Pidä lapset loitolla liedestä ja käytä uunikintaita.

VAARA
Kuuma höyry aiheuttaa palovammavaaran!
Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä.

Leivontavihjeitä

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

Paahtamisvihjeitä

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

Grillausvihjeitä

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

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

Grillaukseen sopimattomista elintarvikkeista johtuva palovaara!
Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.
Älä sijoitaa ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

Sähköuunin käyttäminen

Valitse lämpötila ja toimintotila

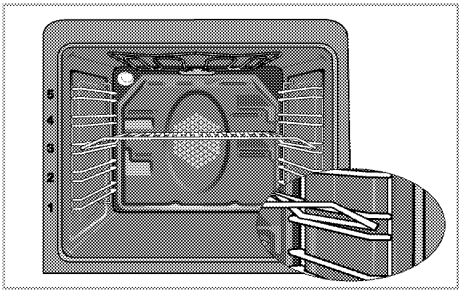
1 Toimintovalitsin
2 Termostaattivalitsin

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

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

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin off (ylä) -asentoon.



Ritiläsijainnit (malleissa, joissa on grilliritilä)
On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.
Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää.
Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon.

Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

Ylä- ja alalämpö

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

Alakuumennus

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

Grilli

Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Soveltuu grillaukseen.

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

Täysi grilli

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

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

Ruoanlaittoaikataulukko

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

Leivonta ja paahtaminen

Taso 1 on uunin **pohjataso**.

Ruokalaji	Paistotason numero		Ritilän asento	Lämpötila(°C)	Paistoaika (noin min)
**Kakkua tasolla	Yksi taso		3	175	30 ... 45
**Kakkuja vuoassa	Yksi taso		3	175	30 ... 50
**Kakut paperivuoass	Yksi taso		3	160 ... 170	20 ... 30
**Sienikakku	Yksi taso		3	180 ... 200	10 ... 20
**Pikkuleivät	Yksi taso		3	160 ... 170	20 ... 30
**Taikinaleivon	Yksi taso		3	200	20 ... 30
**Rasvainen leivonnainen	Yksi taso		3	190	25 ... 35
**Hapanleipä	Yksi taso		3	190	20 ... 40
**Lasagne	Yksi taso		2	180	25 ... 45
**Pizza	Yksi taso		2	200	15 ... 25
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi taso		2	25 min. 220, sitten 180 ... 190	80 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi taso		2	25 min. 220, sitten 180 ... 190	70 ... 100
Paistettu broileri	Yksi taso		2	15 min. 220, sitten 190	55 ... 75
Kalkkuna (viipaloitu)	Yksi taso		2	25 min. 220, sitten 190	70 ... 120
Kala	Yksi taso		3	200	20 ... 30

(**) Esikuumennusta vaativassa ruoanlaitossa esikuumenna uunia paistoajan alussa kunnes termostaattivalo sammuu.

Kakunleivontavihjeitä

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

Leivontavihjeitä

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

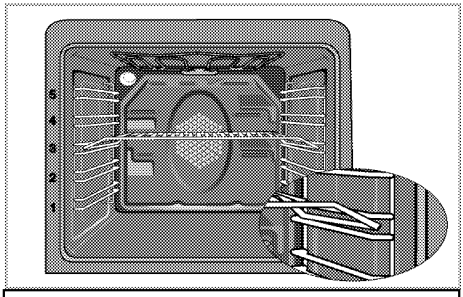
Paista leivoinnainen paistotaulukon ohjeistaman tilan ja lämpötilan mukaan. Jos leivonnaisen alaosa ei edelleenkään paistu riittävästi, aseta pelti yhtä tasoa alemmaksi seuraavalla kerralla.

Ohjeita kasvisten paistamiseen

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

Grillin käyttäminen

Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



Älä käytä ylätasoa grillaukseen.

Grillin kytkeminen päälle

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

» Lämpötilan valo syttyy.

Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) -asentoon.

Ritilän asennot

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

Grillaukseen sopimattomista elintarvikkeista johtuva palovaara!
Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.
Älä sijoitaa ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Asettamistaso	Grillausaika (noin)
Kala	4...5	20...25 min. #
Viipaloitu broileri	4...5	25...35 min.
Lampaankyljykset	4...5	20...25 min.
Paahtopaisti	4...5	25...30 min. #
Vasikankyljykset	4...5	25...30 min. #
Paahtoleipä	4	1...2 min.
# riippuen paksuudesta		

7 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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

VAARA
Sähköiskuvaara!
Kytke liedestä sähkö pois ennen puhdistamista sähköiskun välttämiseksi.

VAARA
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Anna lieden jäähtyä ennen kuin puhdistat sen.

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

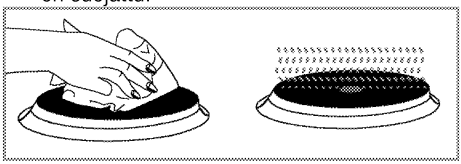
Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.
Älä käytä syövyttäviä pesuaineita, puhdistujauhetta/maitoa tai mitään teräviä esineitä.

Älä käytä puhdistamiseen höyrypuhdistimia.

Lieden puhdistaminen

Sähköliedet

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



Ohjauspaneelin puhdistaminen

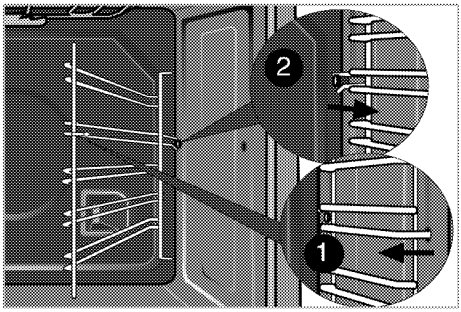
Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.

Ohjauspaneelin vahingoittuminen!
Älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen

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



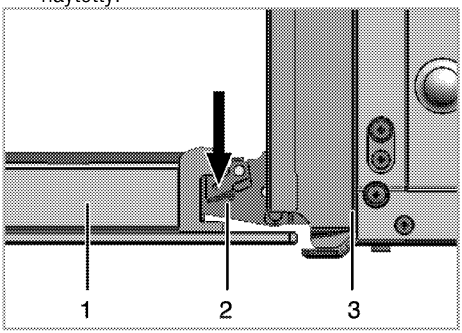
Uuninluukun puhdistaminen

Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.

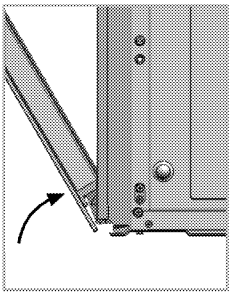
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

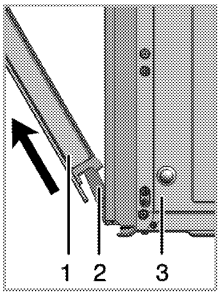
Uuninluukun irrottaminen

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



1 Luukku
2 Sarana
3 Uuni





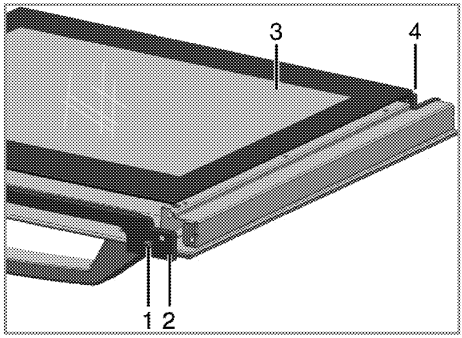
3. Avaa etuluukku puoliksi auki.
4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.

Poistamisprosessin aikana suoritetut vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Luukun sisälasin irrottaminen

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

1. Avaa uuninluukku.



1 Ruuvi
2 Muoviprofiili
3 Sisälasipaneeli
4 Muovirako

2. Irrota ruuvi (1) ruuvitaltalla.
3. Irrota profiili (2), joka pitää sisälasia (3) paikoillaan.
4. Aseta sitten luukku uudelleen kohdalleen, aseta lasipaneeli (3) muovirakoihin (4) ja kohdista profiili.

Uunin lampun vaihtaminen

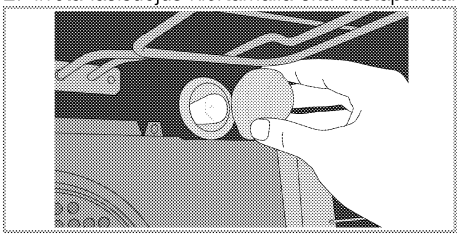
VAARA
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Varmista, että liesi on kytketty pois päältä ja jäähtynyt välttääksesi sähköiskun vaaran.

Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 5*. Uunin lamppuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.

Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

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



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

8 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.	
On normaalia, että höyryä karkaa käytön aikana. Tämä ei ole vika.	
Veden tippumista tapahtuu ruoanpaistamisen aikana	
Ruoanpaistamisen aikana syntyvä vesi voi tiivistyä ja muodostaa vesipisaroita, kun höyry osuu laitteen kylmiin pintoihin. Tämä ei ole vika.	
Uuni ei toimi.	
Sulake on viallinen tai palanut.	Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.
Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan.	Tarkista pistokeliitäntä.
Uunin valot eivät toimi.	
Uunin lamppu on viallinen.	Vaihda uunin lamppu.
Virta on katkennut.	Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.
Uuni ei kuumene.	
Toimintoa ja/tai lämpötilaa ei ole asetettu.	Aseta toiminto ja lämpötila Toiminto- ja/tai lämpötilanvalitsimella/-näppäimellä.
Virta on katkennut.	Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.
Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.	

Part no: 485.3002.16/2-1
Rev: AB/16.08.2012