

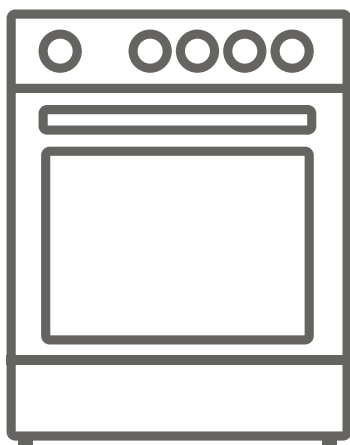


ROSENLEW

FI Vapaasti seisova liesi / Käyttöopas

SV Fristående spis/bruksanvisning

EN Free Standing Cooker / User Manual



HR-LK60C

Kiitos, että valitsit tämän suomalaisen perheyriityksen tuotteen.

Tämä ohjekirja sisältää käyttö-, huolto- ja takuuohjeet.

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa, lue huolellisesti läpi tämä ohjekirja ja sen lopussa olevat takuuehdot.

Tämä ohjekirja sisältää tärkeitä laitteen turvallisuuteen, käyttöön ja huoltoon liittyviä ohjeita, joita noudattamalla vältät mahdolliset loukkaantumiset ja vältät laitteen vaurioitumisen.

Pidä laitteen ostokuitti tallessa, sillä takuun voimassaolo saattaa edellyttää ostokuittia, josta käy ilmi laitteen ostopäivämäärä ja -paikka sekä laitteen tyyppi ja malli.

Kuva	Tyyppi	Merkitys
	VAROITUS	Vakavan vamman tai kuoleman vaara
	SÄHKÖISKUN VAARA	Korkean jännitteen vaara
	TULIPALO	Varoitus: tulipalon vaara / herkästi syttyviä materiaaleja
	HUOMIO	Henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaara
	TÄRKEÄÄ / HUOMAUTUS	Laitteen oikea käyttö

SISÄLTÖ

1.TURVALLISUUSOHJEET.....	4
1.1 Yleiset turvallisuusohjeet.....	4
1.2 Asennusta koskevat turvallisuusohjeet.....	7
1.3 Käytön aikana.....	7
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana.....	9
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU	11
2.1 Ohjeet asentajalle.....	11
2.2 Sähkökytkentä ja turvallisuus	12
2.3 Kaatumisen estosarja.....	13
2.4 Jalkojen säätäminen.....	13
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	14
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	15
4.1 Keittotason ohjaimet.....	15
4.2 Uunin ohjaimet.....	16
4.3 Kypsennystaulukko.....	17
4.4 Lisävarusteet	18
5.PUHDISTUS JA HUOLTO	19
5.1 Puhdistus.....	19
5.2 Huolto	22
6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....	23
6.1 Vianetsintä.....	23
6.2 Kuljetus.....	23
7.TEKNISET TIEDOT	24
7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot.....	24

1. TURVALLISUUSOHJEET

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne siten, että ne löytyvät tarvittaessa helposti.
- Tämä opas kattaa useita laitemalleja, eikä hankkimassasi laitteessasi ole välttämättä kaikkia siinä kuvattuja ominaisuuksia. Tämän vuoksi on tärkeää, että opasta luettaessa kiinnitetään erityishuomiota oppaan kuviin ja taulukoihin.

1.1 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja tiedot, voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

 **VAROITUS:** Tämä laite ja sen käyttäjän kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa keittolevyjä tai -alueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.

  **VAROITUS:** Kuumen oljyn tai rasvan jättäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa rasva- ja öljypaloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja tukahduta liekit kattilankannella tai sammutuspeitteellä.

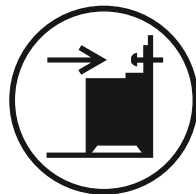
 **HUOMAUTUS:** Ruoan valmistusta tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan valmistusta on valvottava jatkuvasti.

 **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä laitteen päällä.

 **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeamia tai säröjä, kytke laite välittömästi pois päältä sähköiskun vaaran välttämiseksi.

- Jos laitteessa on keittotason suojus, puhdista kaikki keittotasolle läikkyneet ruoat ja nesteet ja anna keittotason jäähtyä ennen suojuksen sulkemista.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.

 **VAROITUS:** Laitteen kaatuminen on estettävä kaatumisestesarjaa käyttämällä. (Katso lisätiedot kaatumisestesarjan ohjeista).



- Laite kuumenee käytön aikana. Älä kosketa uunin sisällä olevia vastuksia laitteen käytön aikana tai välittömästi sen jälkeen.
- Laitteen kahvat voivat kuumentua käytön aikana.
- Älä käytä uunin sisäpintojen puhdistamiseen karkeita ja/tai hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, jolloin lasista valmistettu uuninluukku voi särkyä tai uunin sisäpinnat voivat vahingoittua.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.

 **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen uunin lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä.

 **HUOMAUTUS:** Laitteen käyttäjän kosketettavissa olevat osat saattavat kuumentua kypsentämisen tai grillaamisen aikana. Pidä pienet lapset poissa laitteen

läheisyydestä, kun se on käytössä.

- Tämä laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusstandardien ja -määräysten mukaisesti.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu huoltoasentaja. Valtuuttamattomien henkilöiden suorittamat asennus- tai korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitetta tai sen toimintaa millään tavalla. Väärän tyyppiset keittotason suojukset voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Varmista ennen laitteen asentamista, että asennuspaikan olosuhteet (kaasun tyyppi ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) vastaavat laitteen teknisiä tietoja. Laitteen tekniset tiedot on merkitty sen arvokilpeen.

 **HUOMAUTUS:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoan valmistamiseen. Se on tarkoitettu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, mukaan lukien kaupallinen käyttö tai huoneen lämmittäminen.

- Älä käytä uuninluukun kahvoja laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.
- Käyttäjien turvallisuus on pyritty varmistamaan kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasinen keittotaso voi särkyä, sitä puhdistettaessa tulisi varmistaa, että lasipinta ei naarmuunnu. Älä anna keittoastioiden tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.
- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai joudu puristuksiin asennuksen aikana. Vaurioitunut virtajohto on vaihdettava. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan laitteen valmistaja, valtuutettu huoltoedustaja tai muu pätevä henkilö.

- Älä anna lasten kiivetä avatun uuninluukun päälle tai istua sen päällä.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheisyydestä.

1.2 ASENNUSTA KOSKEVAT TURVALLISUUSOHJEET

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu asentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat seurausta epäpätevien henkilöiden virheellisesti suorittamasta asennuksesta.
- Varmista laitetta pakkauksesta purettaessa, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos havaitset vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta, vaan ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan. Pakkausmateriaalit (esim. nailon, niitit ja styrokso) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulisi tämän vuoksi kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laite haitallisilta sääolosuhteilta. Älä anna sen altistua suoralle auringonvalolle, sateelle, lumelle, pölylle tai liialliselle kosteudelle.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien (esim. kaapit) on kestävä vähintään 100 °C:n lämpötiloja.
- Ylikuumenemisvaaran vuoksi laitetta ei saa asentaa oven taakse / ovelle suljettavaan kaappiin.

1.3 KÄYTÖN AIKANA

- Uunista saattaa vapautua jonkin verran hajua, kun se kytketään päälle ensimmäisen kerran. Tämä on täysin normaalia. Haju johtuu uunin vastusten eristysmateriaaleista. Suosittelemme, että uunia käytetään tyhjänä täydellä teholla 45 minuutin ajan

ennen kuin sitä käytetään ruoan kypsentämiseen. Varmista, että uunin asennuspaikan ympäristössä on riittävä ilmanvaihto.

- Ole varovainen avatessasi uuninluukkuja käytön aikana tai sen jälkeen. Uunista vapautuva kuuma höyry saattaa aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta laitteen päälle tai läheisyyteen syttyviä tai räjähtäviä materiaaleja, kun laite on käytössä.
- Käytä uunikintaita/patalappuja aina asettaessasi ruokaa uuniin tai poistaessasi sitä uunista.
- Uunia ei saa missään olosuhteissa vuorata alumiinifoliolla, sillä seurauksena voi olla ylikuumeneminen.
- Älä aseta astioita tai uunipeltejä suoraan uunin pohjan päälle kypsennyksen aikana. Pohja kuumenee erittäin voimakkaasti ja tuote voi vaurioitua.



Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jos kypsennät ruokaa öljyssä tai rasvassa. Öljy tai rasva voi syttyä palamaan korkeissa lämpötiloissa. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja tukahduta liekit keittoastian kannella tai sammutuspeitteellä

- Aseta keittoastiat aina keittolevyn tai -alueen keskelle ja käännä niiden varret tai kahvat siten, ettei niitä kaadeta tai pudoteta vahingossa.
- Jos laite on pidemmän aikaa käyttämättä, käännä pääkytkin pois päältä. Sulje kaasuventtiili, kun kaasulaitetta ei käytetä.
- Varmista, että laitteen säätönupit ovat "0" (stop) -asennossa aina, kun laitetta ei käytetä.
- Uuniritilät ja pellit kallistuvat helposti alaspäin, kun ne vedetään ulos uunista. Varo kuumien ruokien roiskumista tai putoamista, kun poistat niitä uunista.

- Älä laske uuninluukun päälle mitään esineitä, kun se on avattu. Tämä voi vahingoittaa uunia tai luukkuja.
- Älä käytä laitteen säilytyslaatikkoa raskaiden tai syttyvien materiaalien tai esineiden (esim. nailon, muovipussit, paperi tai pyyhkeet) säilyttämiseen. Tämä koskee myös muovista valmistettuja tai muoviosia (esim. kahvat) sisältäviä keittiövälineitä.

⚠ HUOMAUTUS: Säilytyslaatikon sisäpinnat saattavat kuumentua laitteen käytön aikana. Vältä säilytyslaatikon sisäpintojen koskettamista laitteen käytön aikana tai välittömästi sen jälkeen.

- Älä jätä pyyhkeitä, tiskirättejä tai vaatteita roikkumaan laitteeseen tai sen kahvoihin.

1.4 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA

- Varmista ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista, että laite on kytketty pois päältä.
- Älä irrota säätönuppeja, kun puhdistat laitteen ohjauspaneelia.
- Jotta laite toimisi mahdollisimman tehokkaasti ja turvallisesti, suosittelemme, että siinä käytetään ainoastaan alkuperäisiä varaosia ja että korjaukset teetetään valtuutetulla huoltoedustajalla.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

 Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotona tapahtuvaan ruoanlaittoon. Kaikki muu käyttö (esimerkiksi laitteen käyttö huonetilan lämmittämiseen) on vaarallista ja kiellettyä.

 Laitteen käyttöohjeet on laadittu useaa eri laitemallia varten. Saatat huomata käyttöohjeita, jotka eivät ole yhteensopivia sinun mallisi ominaisuuksien kanssa.

Laitteen hävittäminen



Tämä laitteeseen tai sen pakkaukseen kiinnitetty merkki ilmoittaa, että laitetta ei tule hävittää tavanomaisen kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote tulee toimittaa asianmukaiseen sähkölaitteiden ja -jätteen keräyspisteeseen. Kun huolehdit, että tuote hävitetään vaatimusten mukaisella tavalla, estät siitä väärän käsittelyn seurauksena ympäristöön ja/tai ihmisten terveyteen kohdistuvia haittoja. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen viranomaiseen, jätteidesi hävittämisestä vastaavaan palveluntarjoajaan tai liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU



VAROITUS: Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuulu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus ja/ tai kaasuyhteys ja kaasun paine) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.
- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).
- Jos tuotteessa on irrotettavia hyllyohjaimia (ritilöitä) ja käyttöohje sisältää sellaisia reseptejä kuten jogurtin valmistus, ritilät on poistettava ja uunia on käytettävä annetussa kypsennystilassa. Ritilöiden irrottaminen on selostettu kohdassa PUHDISTUS JA HUOLTO.

2.1 OHJEET ASENTAJALLE

Yleiset ohjeet

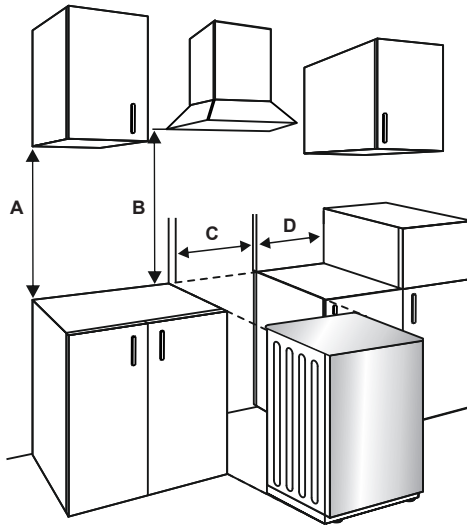
- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytätasojen on kestättävä yli 100 °C:n lämpötiloja.

- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.
- Laite voidaan asentaa kalusteiden viereen vain mikäli niiden korkeus ei ylitä laitteenkeittotason korkeutta.

Lieden asentaminen

- Jos liedon vieressä on sitä korkeampia kalusteita, riittävän ilmanvaihdon varmistamiseksi kalusteiden ja laitteen väliin on jätettävä vähintään 10 cm:n rako.
- Jos laitteen yläpuolelle asennetaan liesituuletin/-kupu tai kaappi, sen ja keittotason väliin tulee jättää riittävä turvaväli. Pienimmät sallitut turvavälit on esitetty alla.

A (mm)	420
B (mm) Liesituuletin/-kupu tai kaappi	650/700
C (mm)	Tuotteen leveys
D (mm)	50



2.2 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

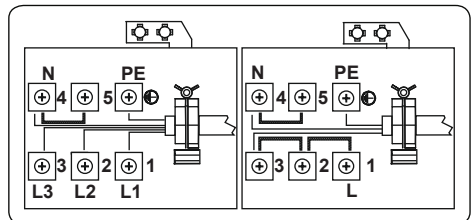
VAROITUS: Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.

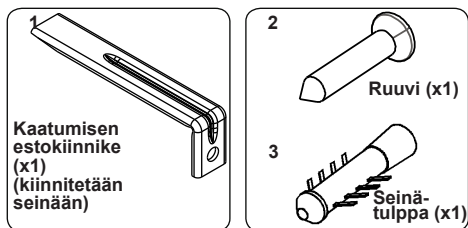
- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoa varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojaa (jonka kontaktiväli on

vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.

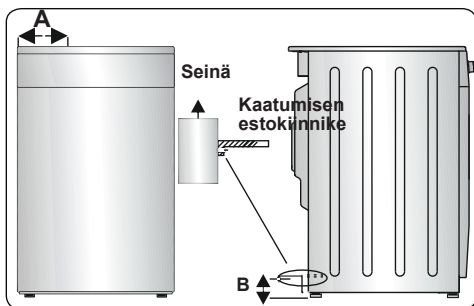
- Laitteeseen soveltuva syöttöjännite on 220-240 V~.380-415 3N~ . Jos käyttöpaikassa on jokin muu syöttöjännite, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai pätevään sähköasentajaan.
- Sähköjohdon (H05VV-F) on oltava riittävän pitkä laitteeseen kytkemistä varten.
- Sulakkeella varustetun kytkimen täytyy olla helposti käytettävissä, kun laite on asennettu.
- Varmista, että kaikki kytkennät on kiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen ja sulje kansi.
- Liitäntäkotelon kytkentä sijaitsee liitäntäkotelon päällä.



2.3 KAATUMISEN ESTOSARJA



Pussi sisältää kaatumisen estosarjan. Kiinnitä kaatumisen estokiinnike (1) löysästi seinään ruuvilla (2) ja seinätulpalla (3). Suorita sen jälkeen kuvassa ja alla olevassa taulukossa esitetyt asennustoimenpiteet. Säädä kaatumisen estokiinnikettä siten, että se osuu liedan takana olevaan paikkaansa, ja kiristä sen jälkeen kiinnikkeen ruuvi. Varmista, että kaatumisen estokiinnike on liedan takana olevassa paikassaan työntämällä laitetta eteenpäin seinää kohti.

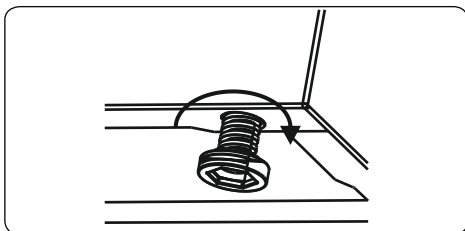


Tuotteen mitat (leveys X syvyys X korkeus) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (kaksoisuuni)	297,5	52
50 x 60 x 90 (kaksoisuuni)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.4 JALKOJEN SÄÄTÄMINEN

Laitte on varustettu neljällä säädettävällä jalalla. Käyttöturvallisuuden varmistamiseksi on tärkeää, että laite on tasapainossa ja seisoo tukevasti. Ennen kuin aloitat ruoan valmistamisen, varmista, että laite on suorassa. Voit nostaa laitetta ylemmäs pyörittämällä jalkoja vastapäivään. Voit laskea laitetta alemmas pyörittämällä jalkoja myötäpäivään.

Jalkoja säätämällä laitteen korkeutta voidaan nostaa yhteensä 30 mm. Laitte on raskas. Laitteen siirtämiseen tulisi aina varata vähintään kaksi henkilöä. Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä tai työntämällä.

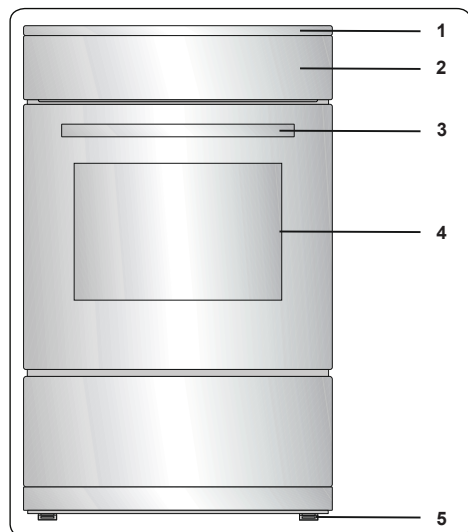


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



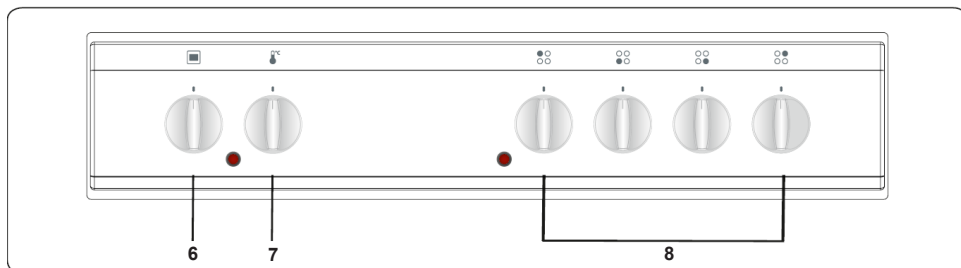
Tärkeää: Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli
3. Uunin luukun kahva
4. Uunin luukku
5. Säädettävät jalat

Ohjauspaneeli



6. Uunin toimintonuppi
7. Uunin lämpötilanuppi
8. Keittotason ohjausnuppi

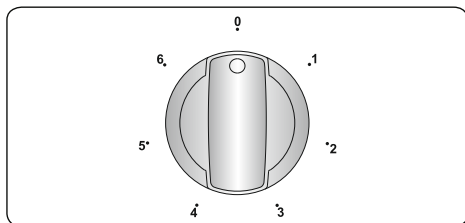
4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

4.1 KEITTOTASON OHJAIMET

Keraamisen keittotason keittoalueet

Keittoalueiden toimintaa ohjataan säätönupeilla, joissa on 6 asentoa.

Keittoalueita käytetään kiertämällä säätönuppi johonkin näistä asennoista. Jokaisen säätönupin vieressä on pieni symboli, joka osoittaa, mitä keittoaluetta sitä käyttäen ohjataan. Ohjauspaneelin virran merkkivalot osoittavat, mitkä keittoalueet ovat käytössä.



Säätönupin asento	Toiminto
0	Virta on kytketty pois päältä
1	Lämpimänä pito
2–3	Lämmitys alhaisella teholla
4–6	Kypsennys, paahtaminen ja kiehauttaminen

 **Tärkeää:** Säätönuppien kiertosuunta saattaa vaihdella tuotteen mallista riippuen.

Kaksoiskeittoalue ja soikea keittoalue (vain joissakin malleissa)

Näissä keittoalueissa on kaksi erillistä aluetta. Ota kaksoiskeittoalueen tai soikean keittoalueen ulompi alue käyttöön kiertämällä säätönuppi ☉-asentoon. Molemmat ulommat alueet kytketään päälle.

Poista kaksoiskeittoalueen tai soikean keittoalueen ulompi alue käytöstä kiertämällä säätönuppi "Off"-asentoon. Molemmat ulommat alueet kytketään pois päältä.

Jälkilämmön ilmaisin (vain joissakin malleissa)

Keraamisen keittotason lasipintaan varastoituu käytön aikana lämpöä, jota kutsutaan jälkilämmöksi. Pois päältä kytketyn keittoalueen jälkilämmön ilmaisin on näkyvässä, kun keittoalueen lämpötila on yli +60 °C. Ilmaisin poistuu näkyvistä, kun

keittoalue on jäähtynyt.

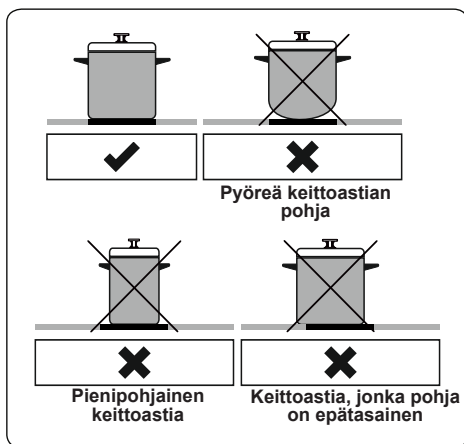
Jos keittotason virransyöttö katkeaa, kun jälkilämmön ilmaisin on näkyvässä, näytössä vilkkuu varoitusvalo, kun virransyöttö palautuu. Näyttö jatkaa vilkkumista, kunnes keittoalue on jäähtynyt tai jokin keittoalue kytketään päälle.

Vinkkejä ja vihjeitä

 **Tärkeää:** Kun keraamista keittotasoa käytetään korkeilla tehoasetuksilla, keittoalueet saattavat kytkeytyä toistuvasti pois päältä ja takaisin päälle. Tämän syynä on turvatoiminto, jonka tarkoituksena on estää lasin ylikuumeneminen. Tämä on normaalia korkeissa lämpötiloissa, eikä se vahingoita keittotasoa tai vaikuta huomattavasti kypsennysaikoihin.

VAROITUS:

- Älä koskaan käytä keittoalueita ilman astiaa.
- Käytä ainoastaan keittoastioita, joissa on tasainen ja riittävän paksu pohja.
- Varmista ennen astian asettamista keittotasolle, että sen pohja on kuiva.
- Varmista, että keittoastiat asetetaan oikein keittoalueen keskelle.
- Käytä keittoastioita, joiden pohja on samankokoinen kuin keittoalue, jotta energiaa ei kulu tarpeettomasti.



- Älä käytä astioita, joiden pohja on karkea, sillä ne voivat naarmuttaa

lasikeraamista pintaa.

- Jos mahdollista, käytä keittoastioissa kansia.
- Laitteen käyttäjän kosketettavissa olevat osat saattavat kuumentua käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet turvallisella etäisyydellä keittotasosta sen käytön aikana ja kunnes se on jäähtynyt.
- Jos keittotasossa näkyy halkeamia tai säröjä, kytke se välittömästi pois päältä ja ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

4.2 UUNIN OHJAIMET

Uunin toimintonuppi

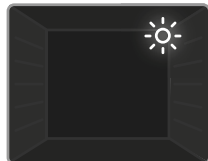
Käännä nuppi haluamaasi kypsennystoimintoa vastaavan symbolin kohdalle. Lisätietoja kypsennystoiminnoista löydät kohdasta "Uunin toiminnot".

Uunin lämpötilanuppi

Kun olet valinnut haluamasi kypsennystoiminnon, valitse tällä nupilla haluamasi lämpötila. Uunin lämmönsäätimen merkkivalo syttyy aina, kun lämmönsäädin on kytkeytynyt päälle ja lämmittää uunia haluttuun lämpötilaan tai ylläpitää sitä.

Uunin toiminnot

* Mallikohtaisista eroista johtuen hankkimasi uunin toiminnot saattavat erota alla kuvatuista toiminnoista.



Uunin valo:

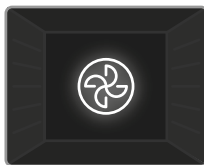
Ainoastaan uunin lamppu kytkeytyy päälle. Uunin valo pysyy päällä, kunnes käyttö lopetetaan.



Sulatus: Uunin merkkivalot ja puhallin kytkeytyvät päälle. Kun sulatat ruokaa, käytä uunin kolmanneksi alimpia kannattimia.

Sulatettavan ruoan alle

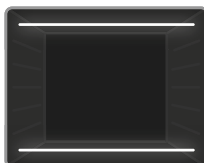
kannattaa asettaa uunipelti, johon sulavasta jäästä valuva vesi tippuu. Tämä toiminto ei kypsennä tai paista ruokaasi vaan ainoastaan nopeuttaa sen sulamista.



Turbotoiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle ja uunin rengasvastus ja puhallin alkavat toimimaan.

Turbotoiminto jakaa lämpöä tasaisesti kaikkialle uuniin, minkä ansiosta ruoka kypsyy tasaisesti kaikilla uunin tasoilla. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Tasalämpö:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Tasalämpö kuumentaa koko uunin

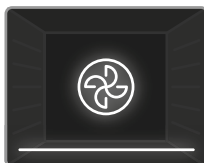
tehokkaasti, ja kypsentää ruoan tasaisesti. Tämä toiminto sopii täydellisesti esimerkiksi leivonnaisten, kakkujen, itse leivotun pastan, lasagnen tai pitsojen kypsentämiseen tai paistamiseen. Tätä toimintoa käytettäessä uunia kannattaa esilämmittää 10 minuutin ajan, ja sen sisään kannattaa asettaa vain yksi pelti/ritilä kerrallaan.



Puhallin:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

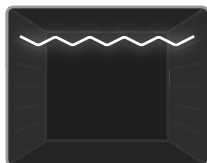
kytkeytyy päälle. Tämä toiminto sopii etenkin leivonnaisten paistamiseen. Ylä- ja alavastukset paistavat ruoan, ja puhallin kierrättää ilmaa takaa hieman grilliä vastaavan paistotuloksen. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Pitsatoiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin rengas- ja alavastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

kytkeytyy päälle. Tämä toiminto paistaa pitsat ja muut vastaavat ruoat tasaisesti hyvin lyhyessä ajassa. Puhallin levittää uunin tuottaman lämmön tasaisesti kaikkiin sen osiin samalla kun vastukset kypsentävät ruoan.



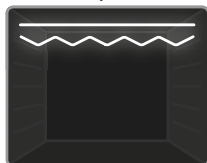
Grillaus:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grillivastus alkaa lämmittämään uunia. Tämän toiminnon

avulla voit grillata ja paahtaa ruokia uunin ylimmillä tasoilla. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



VAROITUS: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



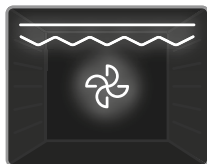
Nopea grillaus:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Käytä tätä toimintoa,

kun haluat grillata ruokaa tavanomaista nopeammin tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä lihaa tai muuta ruokaa. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Varoitus: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



Grillaus ja puhallin-toiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja

uunin puhallin kytkeytyy päälle. Käytä tätä toimintoa, kun haluat grillata tavanomaista paksumpia paloja mahdollisimman nopeasti tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä ruokaa. Koska käytössä ovat samanaikaisesti ylä- ja grillivastukset sekä puhallin, ruoka kypsyy tasaisesti. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



VAROITUS: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.

4.3 KYPSENNYSTAULUKKO

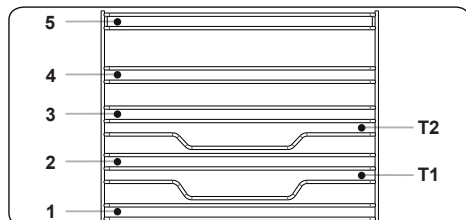
Toiminto	Ruoat			
Staattinen	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kakku	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Keksi	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
Puhallin	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kakku	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Keksi	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kakku	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Keksi	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
Grillaus	Grillatut lihapullat	5	200	10-15
	Kana	*	190	50-60
	Kyljys	4 - 5	200	15-25
	Naudan pihvi	5	200	15-25

* Käytä kanavarrasta, jos saatavana.

4.4 LISÄVARUSTEET

EasyFix-ritiläteline

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.



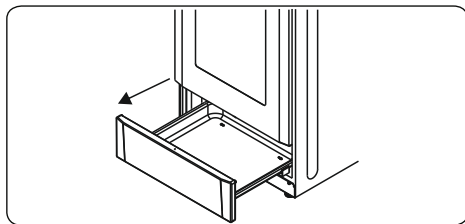
- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-5 väliillä.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasolle T1, T2, 3, 4 ja 5.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Nelipyöräinen vetolaatikko

Laitteeseen kuuluu säilytyslaatikko, jossa voit säilyttää siihen kuuluvia lisävarusteita, kuten peltejä ja ritilöitä sekä pienikokoisia kattiloita ja pannuja.

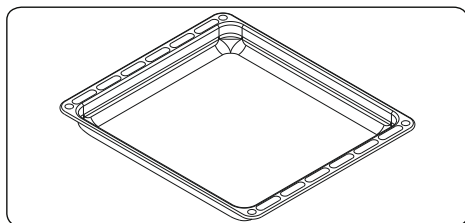
VAROITUS: Laatikon sisäpinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä säilytä laatikossa ruokaa tai muovista tai helposti syttyvästä materiaalista valmistettuja esineitä.



Vuoka

Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

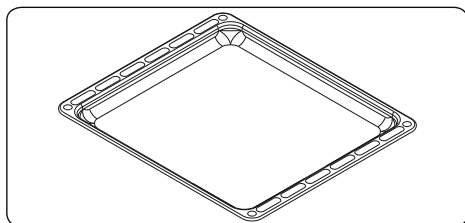
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Matala uunipelti

Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

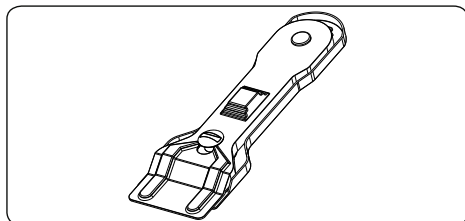
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Lasikeraaminen lasta

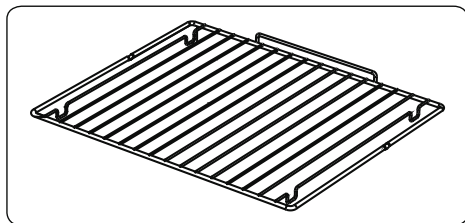
Lasikeraamisella lastalla voit puhdistaa läikkyneet nesteet ja ruoat keraamiselta keittotasolta. Yritä puhdistamista aina tällä välineellä ennen kemiallisten puhdistusaineiden käyttöä. Lastalla voit poistaa jopa kaikkein pienimmät neste- ja ruokajäämät lieden pinnasta. Sen avulla saat lisäksi läikkyneet nesteet kuumilta keittoalueita ennen kuin ne ehtivät palaa kiinni keittotason pintaan.

 **Tärkeää:** Kun lopetat lastan käytön, muista aina työntää turvasuojus takaisin terän päälle. Noudata varovaisuutta lastaa käyttäessäsi ja pidä se poissa lasten ulottuvilta.



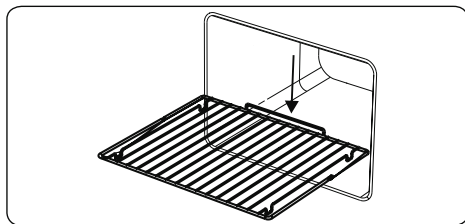
Uuniritilä

Uuniritilän päällä voit grillata ja paistaa uunin kestäväään astiaan asetettuja ruokia.



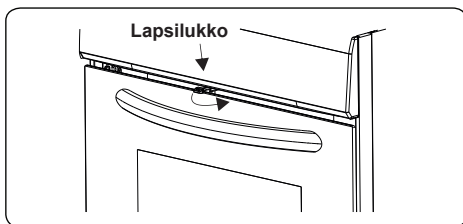
VAROITUS

Aseta ritilä samalla korkeudella oleviin kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Lapsilukko

Avaa uunin luukku nostamalla ensin lapsilukkoa ja työntämällä sitä oikealle. Vedä sitten luukku itseesi päin kahvasta vapaalla kädelläsi ja vapauta lapsilukko. Kun luukku sulkeutuu, nosta lapsilukkoa ja työnnä sitä oikealle. Kun luukku on sulkeutunut, vapauta lapsilukko.



5. PUHDISTUS JA HUOLTO

5.1 PUHDISTUS

 **VAROITUS:** Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistustoimenpiteet.

Yleiset ohjeet

- Tarkista, että valitsemasi puhdistustuote/-materiaali on asianmukainen ja valmistajan suosittelema ennen sen käyttämistä.
- Älä käytä mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusvaahtoja tai -nesteitä. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

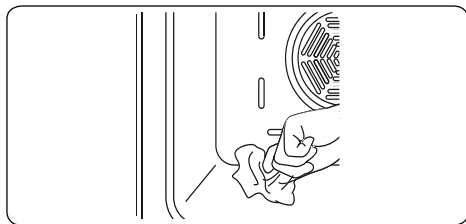
 Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.

 Älä puhdista mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.

Uunin sisäosien puhdistaminen

- Uunin sisäosat on helpointa puhdistaa uunin ollessa lämmin.
- Pyyhi uunin sisäosat jokaisen käyttökerran jälkeen mietoon puhdistusaineeseen kostutetulla liinalla. Pyyhi pinnat tämän jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Poista pinnoille jäänyt vesi kuivalla liinalla.
- Aika ajoin kaikki uunin pinnat tulee puhdistaa huolellisesti uuninpuhdistusaineella.



Keraamisten lasipintojen puhdistaminen

Keraaminen lasi kestää raskaiden keittoastioiden painon, mutta ei terävän esineen aiheuttamaa iskua.

VAROITUS: Keraaminen keittotaso
- Jos keittotason pintaan tulee halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi. Kutsu tämän jälkeen valtuutettu korjaaja.

- Puhdista keraaminen lasipinta vaahdotai nestemäisellä puhdistusaineella. Huuhtelee aina sitten huolellisesti pois ja kuivaa lasipintapinta kuivalla liinalla.

Älä käytä metallipinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa lasipintaa.

- Jos keittoastian ulkopinnoilla on matalan sulamispisteen omaavaa ainetta, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos kuumalle keittotasolle putoaa tinafoliota, sokeria tai sokeripitoista ruokaa, raaputa se varovasti irti keittotason pinnasta niin nopeasti kuin mahdollista. Jos tällainen aine ehtii sulamaan, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos aiot valmistaa hyvin sokeripitoista ruokaa, kuten hilloa, pyri käsittelemään keittotason pinta etukäteen suojaavalla aineella.
- Keittotason päälle kerääntynyt pöly tulee pyyhkiä pois kostealla liinalla.
- Keraamisessa lasissa ilmenevät värimuutokset eivät vaikuta sen rakenteeseen tai kestävytyteen. Tällaiset värimuutokset aiheuttaa aina jokin ulkoinen tekijä, eli ne eivät johdu materiaalisissa itsessään tapahtuneista muutoksista.

Värimuutoksen voi aiheuttaa esimerkiksi jokin seuraavista:

- Keraamiselle pinnalle on pudonnut ruokaa, jota ei ole puhdistettu pois.

2. Keraamisella pinnalla on käytetty sille sopimattomia, pintaa kuluttavia keittoastioita.

3. Pinnan puhdistamiseen on käytetty vääränlaista materiaalia.

Lasisten osien puhdistaminen

- Puhdista laitteen lasista valmistetut osat säännöllisesti.
- Puhdista lasisten osien sisä- ja ulkopinnat lasinpuhdistusaineella. Pyyhi aine pois ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Emaloitujen osien puhdistaminen

- Puhdista laitteen emaloidut osat säännöllisesti.
- Pyyhi emaloidut osat jokaisen käyttökerran jälkeen mietoon puhdistusaineeseen kostutetulla liinalla. Pyyhi pinnat tämän jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Poista pinnoille jäänyt vesi kuivalla liinalla.

Älä puhdista emaloituja osia niiden ollessa kuumia.

Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vetää, sitruunaa tai tomaattimehua emaloitujen osien päälle pitkäksi aikaa.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

- Puhdista laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä ainoastaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.

Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia niiden ollessa kuumia.

Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vetää, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien päälle pitkäksi aikaa.

Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

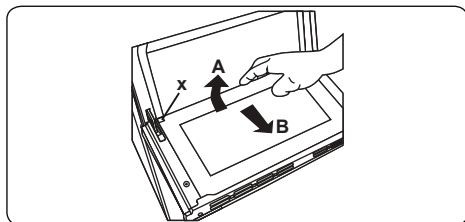
- Tomaatin, tomaattipyreen, ketsupin, sitruunan, öljyjohdannaisien, maidon, sokeristen ruokien ja juomien sekä kahvin jättämät tahrat tulee

puhdistaa välittömästi lämpimään veteen kastetulla kankaalla. Jos tahroja ei puhdisteta ja ne pääsevät kuivumaan pinnoille, niitä EI saa hangata kovilla esineillä (kuten terävillä piikeillä, teräksisillä tai muovisilla hankaustyynyillä tai hiovilla tiskisienillä), runsaasti alkoholia sisältävillä puhdistusaineilla, tahranpoistoaineilla, rasvanpoistoaineilla tai pintaa hiovilla kemikaaleilla. Muussa tapauksessa jauhemaalattut pinnat voivat syöpyä ja niihin voi ilmaantua tahroja. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat seurausta väärin puhdistustuotteiden tai -menetelmien käytöstä.

Sisemmän lasin irrottaminen

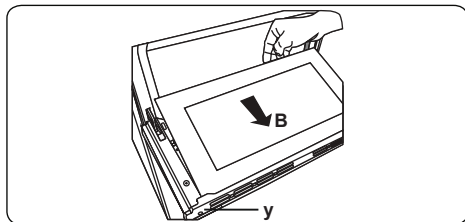
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

1. Työnnä lasilevyä suuntaan **B** ja irrota se kiinnikkeestä (**x**). Irrota lasilevy luukusta vetämällä sitä suuntaan **A**,

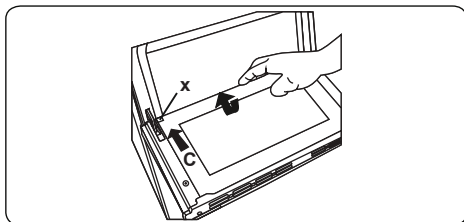


Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

2. Työnnä lasilevyä kohti kiinnikettä (**y**) ja sen alle, suuntaan **B**.



3. Aseta lasilevy kiinnikkeen (**x**) alle, suuntaan **C**.

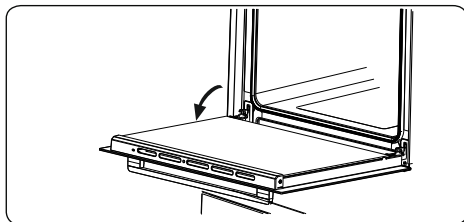


 Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

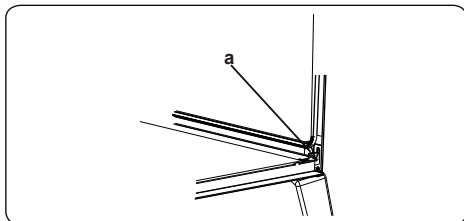
Uunin luukun irrottaminen

Sinun on irrotettava uunin luukku puhdistusta varten. Irrota luukku alla esitettyä ohjetta noudattaen.

1. Avaa uunin luukku.



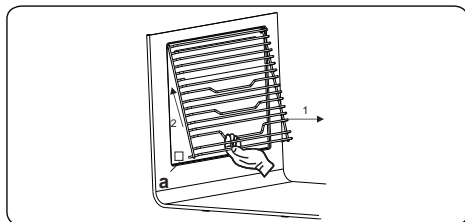
2. Avaa luukun lukitsin (**a**) (ruuvimeisseliä käyttäen) sen ääriasentoon.



3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.

Kannatinritilän irrottaminen

Kun haluat irrottaa uuniritilän, vedä sitä aluksi kuvassa esitetyllä tavalla. Vapauta pidikkeet (a), ja nosta ritilää ylöspäin.



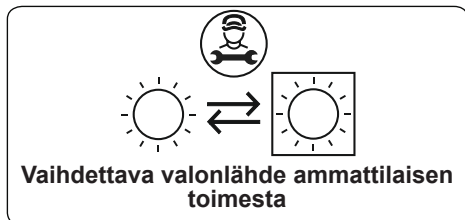
5.2 HUOLTO

VAROITUS: Tämän laitteen saa huoltaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja.

Uunilampun vaihtaminen

VAROITUS: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen uunin lampun vaihtamista.

- Irrota lasinen suojus ja poista sen alla oleva polttimo.
- Aseta vanhan polttimon tilalle uusi (300 °C:n lämpötilan kestävä) polttimo (230 V, 15–25 W, tyyppi E14/G9).
- Kiinnitä lasinen suojus takaisin paikalleen. Uuni on nyt valmis käytettäväksi.
- Tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.
- Loppukäyttäjä ei voi vaihtaa valonlähdettä. Huoltopalvelua tarvitaan.
- Mukana toimitettua valonlähdettä ei ole tarkoitettu käytettäväksi muissa sovelluksissa.



VAROITUS: Uunilamppu on suunniteltu käytettäväksi kodin keittiölaitteissa. Se ei sovellu kodin huoneiden valaisemiseen.

6. VIANETSINTÄ JA KULJETUS

6.1 VIANETSINTÄ



Jos laitteessa ilmenee ongelma, jota ei ole mahdollista ratkaista tässä kohdassa annettujen ohjeiden avulla, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen tai -asentajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Keittolevyt tai -alueet eivät kytkeydy päälle.	Laitteeseen ei tule virtaa.	Tarkista laitteen virtapiirin sulake. Tarkista, onko alueellasi sähkökatko, yrittämällä kytkeä päälle jokin toinen sähkölaite.
Uuni ei kytkeydy päälle.	Virransyöttö on katkennut.	Tarkista, tuleeko laitteeseen virtaa. Tarkista myös, toimivatko keittion muut laitteet.
Uuni ei kuumene riittävästi/lainkaan.	Uunin lämpötila on asetettu väärin. Uuninluukku on jätetty auki.	Tarkista, että uunin lämpötilan säätönappi on asetettu oikeaan asentoon.
Uuni paistaa epätasaisesti.	Uuniritilä/pelti on asetettu väärään tasoon.	Tarkista, että uunin lämpötila on asetettu oikein ja että uuniritilä/pelti on oikeassa tasossa. Älä avaa toistuvasti uuninluukkua, ellei kypsennettävää ruokaa tarvitse kääntää tai sekoittaa. Luukun toistuva avaaminen laskee uunin lämpötilaa, jolloin ruoka ei kypsä välttämättä halutulla tavalla.
Uunin lamppu ei toimi (lampulla varustetut mallit).	Lamppu on palanut. Uuniin ei tule virtaa, tai se on kytketty pois päältä.	Vaihda lamppu noudattamalla annettuja ohjeita. Varmista, että laitteen virtajohto on liitetty pistorasiaan ja että laitteeseen tulee virtaa.
Uunin tuuletin pitää voimakasta ääntä (kiertoilmatoiminnolla varustetut mallit).	Uuniritilät/pellit tärisevät.	Tarkista, että uuni on vaakatasossa. Varmista, että tärisevät uuniritilät/pellit eivät kosketa uunin takaseinää.

6.2 KULJETUS

Jos tuotetta tarvitsee kuljettaa, pakkaa se alkuperäiseen pakkaukseen kuljetuksen ajaksi. Noudata pakkaukseen merkittyjä kuljetusta koskevia merkintöjä. Teippaa kaikki liikkuvat osat kiinni tuotteeseen, jotta tuote ei vahingoitu kuljetuksen aikana.

Jos alkuperäinen pakkaus on hävitetty, käytä laatikkoa, joka suojaa laitetta ja erityisesti sen ulkopintoja ulkoisilta voimilta ja iskuilta.

7. TEKNISET TIEDOT

7.1 ENERGIAN KULUTUSTA KOSKEVAT TIEDOT

Tuotemerkki		
Malli		HR-LK60C
Uunin tyyppi		SÄHKÖ
Paino	kg	42,1
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - perinteinen		103,6
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - kiertoilma		95,3
Energialuokka		A
Energiankulutus (sähkö) - perinteinen	kWh/sykli	0,87
Energiankulutus (sähkö) - kiertoilma	kWh/sykli	0,80
Uunipesien lukumäärä		1
Lämmönlähde		SÄHKÖ
Tilavuus	l	69
Tämä uuni noudattaa standardin EN 60350-1 vaatimuksia		
Energiansäästövihteitä Uuni - Valmista mahdollisuuksien mukaan ruokia samanaikaisesti. - Pidä esilämmitysaika lyhyenä. - Älä pidennä ruoanvalmistusaikaa. - Älä unohda sammuttaa uunia ruoanlaiton päätyttyä. - Älä avaa ruoanlaiton aikana uuninluukkua.		

Tuotemerkki		
Malli		HR-LK60C
Lieden tyyppi		Sähkö
Ruoanlaittoalueiden lukumäärä		4
Lämmitysteknologia 1		Säteilevä
Koko 1	cm	Ø14,5
Energiankulutus 1	Wh/kg	192,0
Lämmitysteknologia 2		Säteilevä
Koko 2	cm	Ø14,5
Energiankulutus 2	Wh/kg	192,0
Lämmitysteknologia 3		Säteilevä
Koko 3	cm	Ø18,0
Energiankulutus 3	Wh/kg	192,0
Lämmitysteknologia 4		Säteilevä
Koko 4	cm	Ø18,0
Energiankulutus 4	Wh/kg	192,0
Liesitason energiankulutus	Wh/kg	192
Tämä liesi noudattaa standardin EN 60350-2 vaatimuksia		
Energiansäästövihjeitä Keittotaso - Käytä tasapohjaisia ruoanlaittoastioita. - Käytä oikeankokoisia ruoanlaittoastioita. - Käytä kannellisia ruoanlaittoastioita. - Minimoi nesteen tai rasvan määrää. - Kun neste alkaa kiehua, laske asetusta.		

ROSENLEW HUOLTO:

www.rosenlew.fi

Asiakaspalvelu / Huolto:
+358 44 337 9610

Täytättehän takuuhuoltoasioissa huoltokutsun verkkosivuillamme asian käsittelyn nopeuttamiseksi.

Lisätietoja huolloista, huoltoliikkeiden yhteystiedot sekä varaosien yhteystiedot.

Löytyvät osoitteesta:

www.rosenlew.fi/huolto

Tack för att du valde denna produkt från ett finskt familjeföretag.

Denna manual innehåller instruktioner för bruk, underhåll och garanti.

Läs noggrant igenom denna manual och garantivillkoren i slutet innan du använder enheten för första gången.

Denna manual innehåller viktiga instruktioner gällande säkerhet, användning och underhåll av enheten. Genom att följa dessa kan du förhindra eventuella skador och skador på enheten.

Spara inköpskvittot för enheten, eftersom garantins giltighetstid kan kräva ett inköpskvitto som anger inköpsdatum och -plats samt enhetstyp och modell..

Ikon	Typ	Betydelse
	VARNING	Risk för allvarlig skada eller dödsfall
	RISK FÖR ELEKTRISK STÖT	Risk för farlig spänning
	BRAND	Varning; brandrisk/brandfarligt material
	FÖRSIKTIGHET	Fara för person- eller egendomsskada
	VIKTIGT/OBSERVERA	Korrekt drift av systemet

INNEHÅLL

1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER	4
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar	4
1.2 Installationsvarningar.....	7
1.3 Under användning	7
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	9
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING	11
2.1 Instruktioner till installatören	11
2.2 Elektrisk anslutning och säkerhet	12
2.3 Vippskyddskit.....	13
2.4 Justering av fötterna	13
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	14
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	15
4.1 Hällkontroller.....	15
4.2 Ugnskontroller	16
4.3 Tillagningstidstabell	17
4.4 Tillbehör	17
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	19
5.1 Rengöring	19
5.2 Underhåll	22
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT	23
6.1 Felsökning	23
6.2 Transport	23

1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe som referens vid behov.
- Denna manual har utarbetats för mer än en modell, därför kanske din apparat inte har alla de funktioner som beskrivs i den. Av detta skäl är det viktigt att vara särskilt uppmärksam på eventuella figurer medan du läser bruksanvisningen.

1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

 **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Håll barn under 8 år utom räckhåll om de inte övervakas kontinuerligt.

  **WARNING:** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan t. ex. med ett lock eller ett brandtäcke.

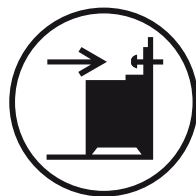
 **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt

  **WARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningsytorna.

 **⚠️ WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.

- För modeller som innehåller ett hållock, rengör eventuella spill på locket före användning och låt ugnen svalna innan locket stängs.
- Använd inte apparaten med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

 **⚠️ WARNING:** För att förhindra att apparaten välter måste stabiliseringsfästena installeras. (För detaljerad information, se inställningsguiden för vippskyddsskiktet.)



- Under användning blir apparaten het. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement inne i ugnen.
- Handtag kan bli heta efter en kort stunds användning.
- Använd inte hårda slipmedel eller skurborstar för att rengöra ugnsytor. De kan skrapa ytan vilket kan leda till att luckans glas splittras eller till skador på ytan.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av apparaten.

 **⚠️ WARNING:** För att undvika risk för elektriska stötar, se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut.

 **⚠️ FÖRSIKTIGHET:** Tillgängliga delar kan vara heta vid tillagning eller grillning. Håll små barn borta från apparaten när den används.

- Din apparat är tillverkad i enlighet med alla gällande lokala och internationella standarder och föreskrifter.

- Underhålls- och reparationsarbete får endast utföras av auktoriserade servicetekniker. Installations- och reparationsarbete som utförs av obehöriga tekniker kan vara farligt. Ändra eller modifiera inte apparatens specifikationer på något sätt. Olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gastryck eller elspänning och frekvens) och specifikationerna på apparaten är kompatibla. Specifikationerna för denna apparat finns angivna på etiketten.

 **FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är endast avsedd för matlagning och är endast avsedd för inomhus hushållsbruk. Den ska inte användas för något annat ändamål eller i någon annan applikation, t.ex. för användning utomlands eller i kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.

- Använd inte ugnsluckhandtagen för att lyfta eller flytta apparaten.
- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring för att undvika repor. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.
- Se till att nätkabeln inte sitter fast eller skadas under installationen. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att förhindra fara.
- Låt inte barn klättra på ugnsluckan eller sitta på den medan den är öppen.
- Vänligen håll barn och djur borta från denna apparat.

1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR

- Använd inte apparaten innan den är helt installerad.
- Apparaten måste installeras av en behörig tekniker. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga personer.
- När apparaten är upppackad, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Vid eventuell defekt, använd inte apparaten och kontakta omedelbart en kvalificerad serviceagent. Material som används för förpackning (nylon, häftklamrar, skumplast, etc.) kan vara skadliga för barn och de bör samlas in och avlägsnas omedelbart.
- Skydda dina apparat från atmosfären. Utsätt den inte sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (t. ex. skåp) måste klara en minimitemperatur på 100° C.
- Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

1.3 UNDER ANVÄNDNING

- När du först använder ugnen kan du märka en viss lukt. Detta är helt normalt och orsakas av isoleringsmaterialen på värmeelementen. Vi föreslår att innan du använder ugnen för första gången lämnar du den tom och ställer in maximal temperatur i 45 minuter. Se till att miljön där produkten är installerad är väl ventilerad.
- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan under och efter tillagningen. Den heta ångan från ugnen kan orsaka brännskador.
- Placera inte brandfarliga eller brännbara material i eller nära apparaten när den används.

- Använd alltid ugnsvantar för att ta ur och byta mat i ugnen.
 - Under inga omständigheter får ugnen fodras med aluminiumfolie eftersom överhettning kan uppstå.
 - Placera inte tillagningskärn eller bakplåtar direkt på botten av ugnen medan du lagar mat. Basen blir mycket varm och skador kan uppstå på produkten.
-   **Lämna inte ugnen obebakad vid tillagning med fasta eller flytande oljor. De kan fatta eld under extrema uppvärmningssituationer. Håll aldrig vatten på lågor som orsakas av olja, stäng istället av spisen och täcka över kärlet med locket eller en brandfilt.**
- Placera alltid kokkärn över tillagningszonens mitt och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slå till.
 - Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren. Stäng av gasventilen när gasapparater inte används.
 - Se till att apparatens kontrollreglage alltid är i position "0" (stopp) när apparaten inte används.
 - Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att du inte spiller eller tappar het mat när du tar ut den ur ugnen.
 - Lämna inget på ugnsluckan medan den är öppen. Detta kan ge obalanser hos ugnen eller skada luckan.
 - Placera inte tunga eller brandfarliga föremål (exempelvis nylon, plastpåse, papper, trasa etc) i lådan. Detta inkluderar kokkärn med plasttillbehör (t. ex. handtag).
-  **FÖRSIKTIGHET:** Förvaringsfackets insida kan bli varmt när apparaten är i bruk. Undvik att vidröra insidans yta.

- Häng inte handdukar, trasor eller kläder från apparaten eller handtagen.

1.4 VID RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Se till att din apparats nätanslutning är avstängd innan rengöring eller underhåll.
- Ta inte bort kontrollreglagen för att rengöra kontrollpanelen.
- För att bibehålla effektiviteten och säkerheten hos din apparat rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och kontakter vår auktoriserade serviceagent vid behov.

EU-försäkran om överensstämmelse

 Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

Denna apparat har utformats för att användas endast för matlagning i hemmet. All annan användning (t.ex. uppvärmning av ett rum) är felaktigt och farligt.

 Bruksanvisningen gäller för flera modeller. Du kan märka skillnader mellan dessa instruktioner och din modell.

Avyttring av din gamla apparat



Symbolen på produkten eller på förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till ett tillämpligt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på rätt sätt kommer du att bidra till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala stadskontor, din hushållsavfallstjänst eller återförsäljaren där du köpte produkten.

2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

! VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- Felaktig installation kan orsaka problem och skador, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar och garantin kommer inte vara giltig.
- Innan anslutning, se till att de lokala distributionsförhållandena (elspänning och frekvens och / eller typ av gas och gstryck) och justeringarna på apparaten är kompatibla. Justeringsvillkoren för denna apparat finns angivna på etiketten.
- De lagar, förordningar, direktiv och normer som gäller i användarlandet ska följas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna etc.).
- Om produkten innehåller borttagbara hyllguider (ledningsspår) och användarhandboken innehåller recept som yoghurt ska hyllguiderna tas bort och ugnen användas i det angivna tillagningsläget. Information om borttagning av ledningshyllan är inkluderad i avsnittet RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.

2.1 INSTRUKTIONER TILL INSTALLATÖREN

Allmänna instruktioner

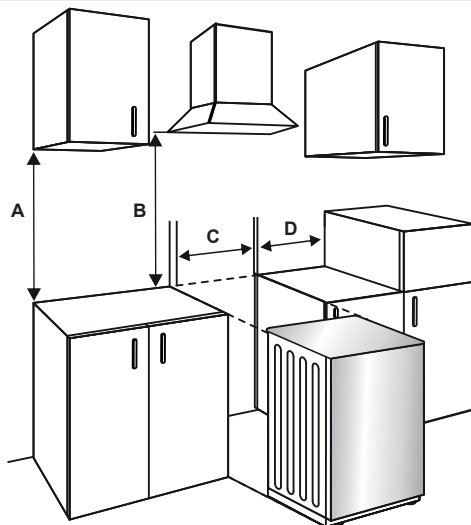
- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, t.ex. gardiner, olja, trasor etc. som kan ta eld.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten ska vara gjorda av material som är resistent mot temperaturer över 100° C.

- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare.
- Apparaten kan placeras nära andra möbler under förutsättning att i området där apparaten placeras kommer inte möblernas höjd överskrida hällens.

Installation av spisen

- Om köksmöblerna är högre än spishällen måste köksmöblerna vara minst 10 cm från apparatens sidor för luftcirkulation.
- Om en spiskåpa eller ett skåp ska installeras ovanför apparaten ska säkerhetsavståndet mellan kokkärl och eventuellt skåp/spiskåpa vara enligt nedan.

A (mm)	420
B (mm) Spiskåpa/skåp	650/700
C (mm)	Produktens bredd
D (mm)	50



2.2 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

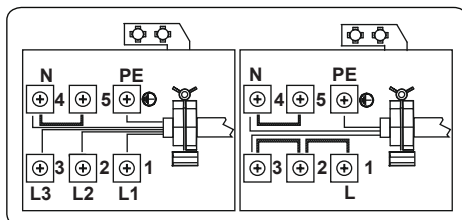
! VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

! VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.

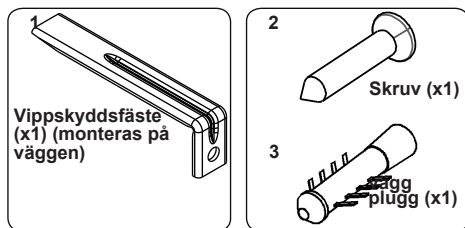
- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningssvården för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).
- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig personal.
- Använd inte adaptrar, grenuttag och/eller förlängningssladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpolig fränskiljare (med minst 3 mm

kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.

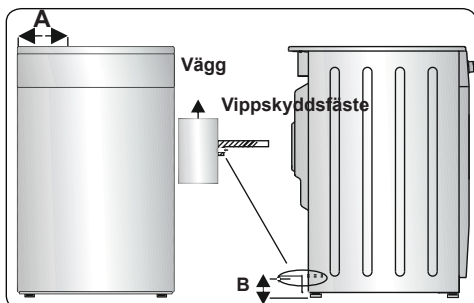
- Apparaten är konstruerad för en strömförsörjning på 220-240 V~.380-415 3N~. Om din strömförsörjning är annorlunda ska du kontakta behörig servicepersonal eller elektriker.
- Nätsladden (H05VV-F) måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till apparaten.
- Den uppsäkrade omkopplaren måste vara lätt tillgänglig när apparaten har installerats.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.



2.3 VIPPSKYDDSKIT



Dokumentväskan innehåller ett vippskyddskit. Fäst lätt vippskyddsfästet (1) på väggen med skruven (2) och väggpluggen (3), följ de mått som visas i figuren och tabellen nedan. Justera höjden på vippskyddsfästet så att det anpassas till spåret på spisen och dra åt skruven. Skjut in apparaten mot väggen och se till att vippskyddsfästet sitter i spåret baktill på apparaten.

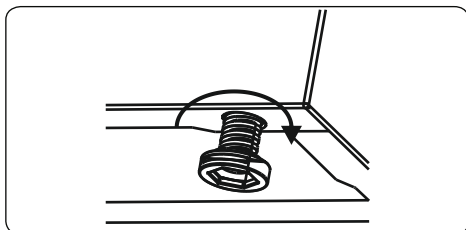


Produktmått (Bredd X Djup X Höjd) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dubbelugn)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dubbelugn)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.4 JUSTERING AV FÖTTERNA

Din produkt står på fyra justerbara fötter. För säker drift är det viktigt att din apparat är korrekt balanserad. Säkerställ att apparaten är i nivå innan den används. För att öka höjden på apparaten, vrid fötterna moturs. För att minska höjden på apparaten, vrid fötterna medurs.

Det är möjligt att höja höjden på apparaten upp till 30 mm genom att justera fötterna. Apparaten är tung och vi rekommenderar att minst 2 personer lyfter upp den. Dra aldrig apparaten.

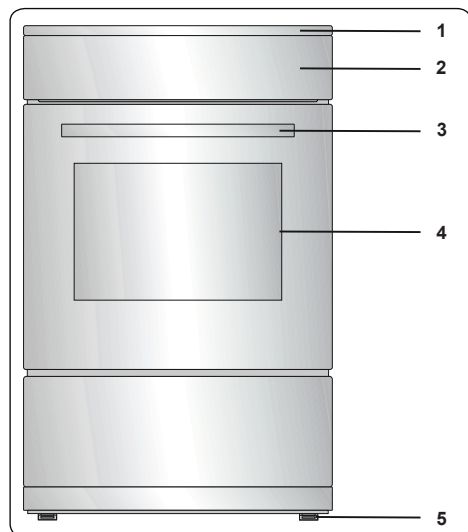


3. PRODUKTFUNKTIONER



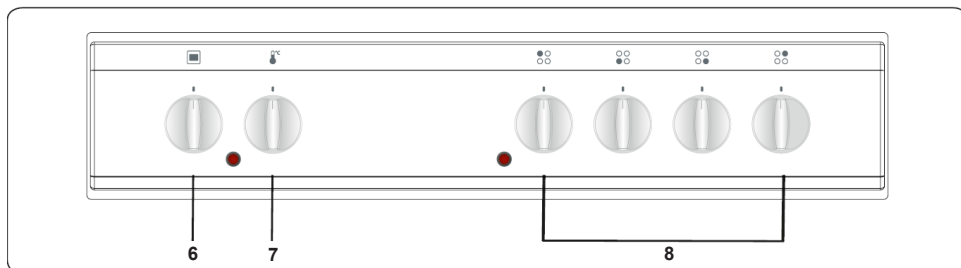
Viktigt: Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

Komponentlista



1. Spishäll
2. Kontrollpanel
3. Ugnsluckshandtag
4. Ugnslucka
5. Justerbara fötter

Kontrollpanel



6. Kontrollreglage för ugnsfunktion
7. Reglage för ugnstermostat
8. Kontrollreglage för häll

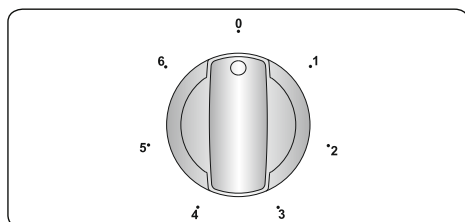
4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 HÄLLKONTROLLER

Keramikplatta

Keramikplattan styrs av ett vred med 6 positioner.

Keramikplattan hanteras genom att vrida kontrollreglaget till önskad inställning. Nära varje kontrollreglage finns en symbol som indikerar plattan som styrs av reglaget. På / av-lampan på kontrollpanelen visar om någon av de keramiska plattorna är i bruk.



Vredets position	Funktion
0	Av-position
1	Håll varmt-position
2-3	Värmeposition för låg värme
4-5-6	Position för stekning, rostning och kokning



Viktigt: Rotationsriktningen för vredet kan variera beroende på produktspecifikationen.

Dubbla och ovala plattor (i förekommande fall)

Dubbla och ovala plattor har två värmezoner. För att aktivera den yttre zonen på en dubbel / oval platta, vrid vredet till ☉-positionen. Både de yttre zonerna kommer slås på.

För att inaktivera den yttre zonen på en dubbel / oval platta, vrid vredet till "av"-positionen. Både de yttre zonerna kommer slås av.

Restvärmeindikator (i förekommande fall)

Efter användning av kokplattan kommer värme (som kallas restvärme) att lagras i det glaskeramiska glaset. Om restvärmesnivån är högre än + 60° C kommer restvärmeindikatorn att vara aktiv för tillagningszonen som ligger över denna temperatur.

Om strömförsörjningen till hällen är urkopplad när restvärmeindikatorn är på, blinkar varningslampan när strömmen återansluts. Displayen blinkar tills restvärmen har minskat eller tills en av tillagningszonerna har aktiverats.

Råd och tips

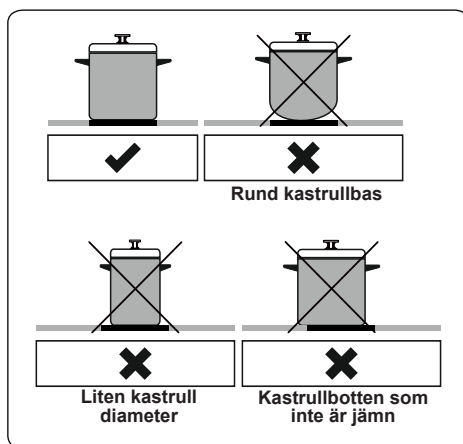


Viktigt: När keramikplattor används vid höga värmeinställningar kan de uppvärmda områdena slås av och på. Detta beror på en säkerhetsenhet som förhindrar glaset att överhettas. Detta är normalt vid höga temperaturer, och orsakar inte skador på hällen men lite fördröjningar i tillagningstiderna.



VARNING:

- Använd aldrig hällen utan kokkärl på tillagningszonen.
- Använd endast plattbottnade kastruller med tillräckligt tjock bas.
- Se till att pannans undersida är torr innan du placerar den på hällen.
- När tillagningszonen används är det viktigt att säkerställa att tillagningskärlet är centrerat mitt över zonen.
- För att spara energi, använd aldrig en panna med en annan diameter än den kokplatta som används.



- Använd inte pannor med grov botten eftersom dessa kan repa glaskeramikytan.
- Placera alltid lock på tillagningskärnen, om möjligt.

- Temperaturen på tillgängliga delar kan vara hög när apparaten är i drift. Håll barn och djur väl borta från hällen under användning och tills den har kylts ner helt efter användning.
- Om du upptäcker en spricka på spishällen måste den stängas av omedelbart och ersättas av behörig servicepersonal.

4.2 UGNSKONTROLLER

Kontrollreglage för ugnsfunktion

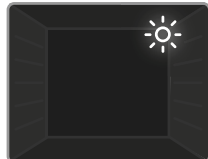
Vrid reglaget till motsvarande symbol för önskad tillagningsfunktion. För detaljer avseende olika funktioner, se "Ugnsfunktioner".

Reglage för ugnstermostat

När du har valt en tillagningsfunktion, vrid den här reglaget för att ställa in önskad temperatur. Ugnstermostatlampen tänds när termostaten är i drift för att värma ugnen eller bibehålla temperaturen.

Ugnsfunktioner

* Ugnsfunktionerna kan variera beroende på din produktmodell.

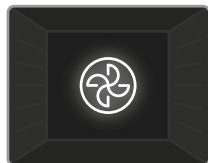


Ugnslampa: Endast ugnslampen kommer tändas. Den kommer vara på under hela matlagningstiden.



Defrostfunktion: Ugnens varningslampor tänds och fläkten börjar fungera. För att använda defrostfunktionen, ta

din frusna mat och placera den i ugnen på en hylla i det tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under maten som avfrostas för att fånga vattnet som ackumulerat på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte koka eller baka din mat, utan bara hjälpa till att tina den.



Turbofunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringvärmeelementet och fläkten går igång. Turbofunktionen

fördelar jämnt värmen i ugnen så att all mat

på alla rack tillagas på ett jämnt sätt. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



Statisk tillagningsfunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Den statiska matlagningsfunktionen

avger värme, vilket garanterar jämn matlagning. Detta är perfekt för att göra bakverk, kakor, bakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att använda en hylla i taget med den här funktionen.



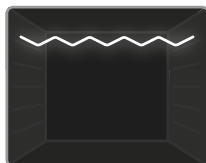
Fläktfunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktion är

lämplig för bakverk. Tillagning utförs av de nedre och övre värmeelementen i ugnen och av fläkten, som ger luftcirkulationen, vilket ger en lätt grillad effekt på maten. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



Pizzafunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringen, de lägre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktionen är

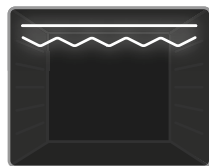
idealisk för att tillaga mat som pizza, jämnt på kort tid. Medan fläkten jämnt fördelar ugnsvärmen, tillagar det nedre värmeelementet maten.



Grillfunktion: Ugnens termostat slås på och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för att grilla

och rosta mat på ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

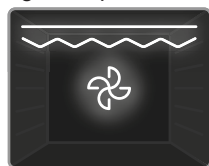
! Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.



Snabbgrillfunktion: Ugnens termostad och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för

snabbgrillning och för grillning av mat med en större yta, som till exempel kött. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

! Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.



Dubbelgrill och fläkthfunktion: Ugnens termostad och varningslampor tänds och grillen, de övre värmeelementen och fläkten går igång.

Denna funktion används för snabbgrillning av tjockare mat och för grillning av mat med en större yta. Både de övre värmeelementen och grillen aktiveras tillsammans med fläkten för att garantera jämn tillagning. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

! Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.

4.3 TILLAGNINGSTIDSTABELL

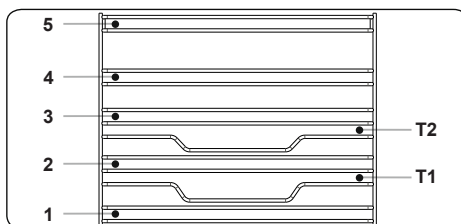
Funktion	Disk			
Statisk	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kaka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2 - 3 - 4	200	45-60
Fläkt	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
Grillning	Grillade köttbullar	5	200	10-15
	Kyckling	*	190	50-60
	Kotlett	4 - 5	200	15-25
	Biffstek	5	200	15-25

*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

4.4 TILLBEHÖR

EasyFix-trådracket

Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk rengöringstrasa vid första användningen.



- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan flätkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter

eller tillbehör kan orsaka brännskador.

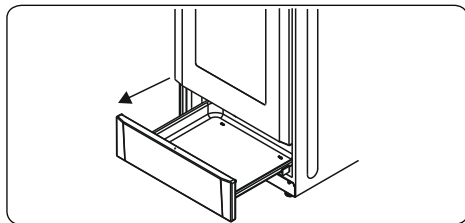
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 5.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåtillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåtillagning med teleskopskenorna.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenor.

****Tillbehör kan variera beroende på modell.

Lådan med fyra inriktade hjul

Din apparat innehåller en låda för att lagra tillbehör som brickor, hyllor, galler eller små kockärl och stekpannor.

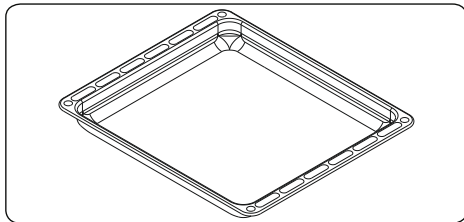
⚠ WARNING: Lådans innersida kan bli het under användning. Förvara inte mat, plast eller brandfarligt material i lådan.



Den djupa formen

Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

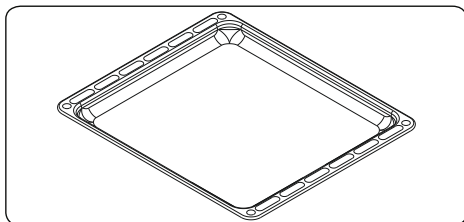
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



Den grunda formen

Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

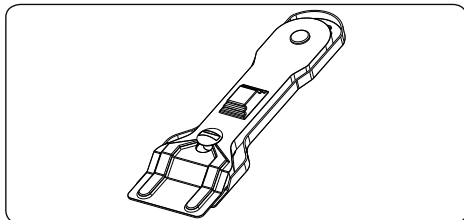
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



Den glaskeramiska glasspateln

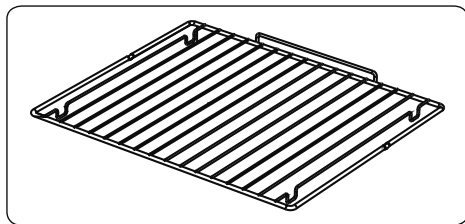
Använd alltid glasspateln för att ta bort spill eller avlagringar från hällen innan du provar med kemiska rengöringsmedel. Det här är den idealiska metoden för att ta bort även de minsta avlagringarna från hällen och för att ta bort spill från heta tillagningszoner innan de bränner fast på hällen.

⚠ Viktigt: Tryck alltid säkerhetslocket tillbaka över rakbladet efter användning. Var försiktig vid användning av spateln och förvara den utom räckhåll för barn.



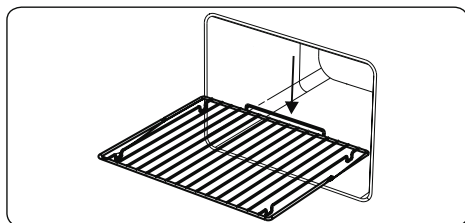
Trådgallret

Trådgallret är mest lämpligt för grillning eller tillagning av mat i ugnsvänliga behållare.



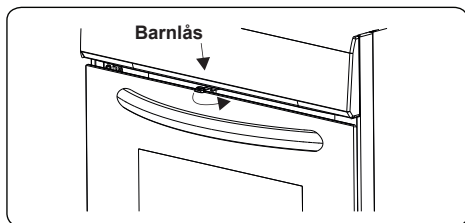
! VARNING

Placera gallret korrekt i något motsvarande rack i ugnsutrymmet och skjut in det så långt det går.



Barnlås

För att öppna ugnsluckan, lyft först barnlåset och skjut det åt höger, dra sedan ugnsluckan mot dig själv med hjälp av handtaget med din fria hand och släpp sedan barnlåset. När luckan stängs lyfter du barnlåset och skjut det åt höger, när luckan är stängd, släpp barnlåset.



5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

5.1 RENGÖRING

! VARNING: Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör.

Allmänna instruktioner

- Kontrollera om rengöringsmaterialet är lämpligt och rekommenderat av

tillverkaren innan du använder det på din apparat.

- Använd rengöringskrämer eller flytande rengöringsmedel som inte innehåller partiklar. Använd inte kaustiska (frätande) krämer, slipmedel, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada ugnsytorna.

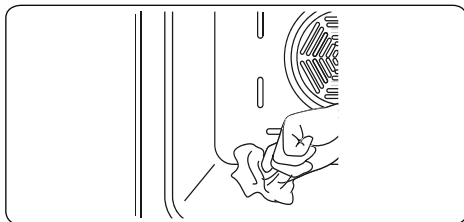
! VARNING: Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emaljerade och/eller målade delar av din apparat.

- Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.

! VARNING: Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

Rengöring av insidan av ugnen

- Insidan av emaljerade ugnar rengörs bäst när ugnen är varm.
- Torka ugnen med en mjuk trasa som blöts i tvålatten efter varje användning. Torka sedan ugnen igen med en våt trasa och torka sedan.
- Du kan behöva använda ett flytande rengöringsmedel ibland för att helt rengöra ugnen.



Rengöring av keramikglaset

Keramiskt glas kan stå emot tunga redskap, men kan gå sönder om det träffas av ett vasst föremål.

! VARNING: Keramikhållare - om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt och ring efter service.

- Använd en kräm eller flytande rengöringsmedel för att rengöra det glaskeramiska glaset. Skölj sedan och torka glaset noggrant med en torr trasa.

! VARNING: Använd inte rengöringsmedel avsedda

för stål eftersom de kan skada glaset.

- Om ämnen med låg smältpunkt används i köksredskapets bas eller beläggningar kan de skada glaskeramiska hållar. Om plast, aluminiumfolie, socker eller sockerhaltig mat har fallit ner på den heta glaskeramiska hållen, skrapa bort detta från den varma ytan så snabbt och så säkert som möjligt. Om dessa ämnen smälter kan de skada den glaskeramiska hållen. Vid tillagning av mycket söta saker som sylt, applicera ett lager av ett lämpligt skyddsmedel i förväg, om detta är möjligt.
- Damm på ytan måste torkas bort med en våt trasa.
- Eventuella färgförändringar på keramikglaset påverkar inte keramikens struktur eller hållbarhet och beror inte på någon förändring av materialet.

Färgförändringar i keramikglaset kan förekomma av flera anledningar:

1. Spilld mat har inte torkats av ytan.
2. Användning av felaktiga utensilier på hållen eroderar ytan.
3. Använda felaktiga rengöringsmaterial.

Rengöring av glasdelarna

- Rengör regelbundet glasdelarna på din apparat.
- Använd glasrengöring för att göra rent insidan och utsidan av glasdelarna. Skölj sedan och torka dem noggrant med en torr trasa.

Rengöring av de emailjerade delarna

- Rengör regelbundet de emailjerade delarna på din apparat.
- Torka de emailjerade delarna med en mjuk trasa som blöts i tvålatten. Torka dem sedan igen med en våt trasa och torka sedan.



Rengör inte de emailjerade delarna medan de fortfarande är heta efter tillagning.



Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på emailjen under lång tid.

Rengöring av delarna av rostfritt stål (om de finns)

- Rengör regelbundet delarna av rostfritt stål på din apparat.
- Torka delarna av rostfritt stål med en mjuk trasa som blöts i vatten. Torka dem

noggrant med en torr trasa.



Rengör inte delarna av rostfritt stål när de fortfarande är heta efter tillagning.



Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på rostfritt stål under lång tid.

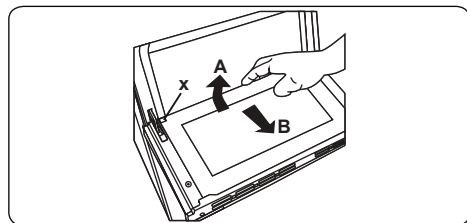
Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljederivat, mjölk, sockerhaltiga livsmedel, sockerhaltiga drycker och kaffe ska rengöras med en trasa doppad i varmt vatten omedelbart. Om dessa fläckar inte rengörs och får torka på ytorna de är på, ska de INTE gnuggas med hårda föremål (spetsiga föremål, stål- och plastskurtrådar, ytskadande disksvamp) eller rengöringsmedel som innehåller höga halter alkohol, fläckborttagningsmedel, avfettningsmedel, kemikalier med slipande ytor. Annars kan korrosion uppstå på de pulvermålade ytorna och fläckar kan uppstå. Tillverkaren kommer inte att hållas ansvarig för skador orsakade av användning av olämpliga rengöringsprodukter eller metoder.

Borttagande av innerglas

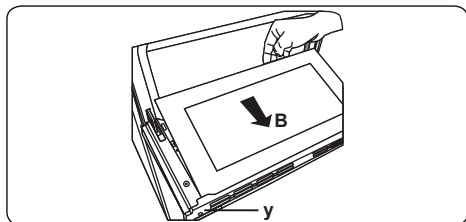
Innan du rengör ugnsluckans glas måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan.

1. Skjut glaset mot riktning **B** och lossa från platsbeslaget (**x**). Dra ut glaset i riktning mot **A**.

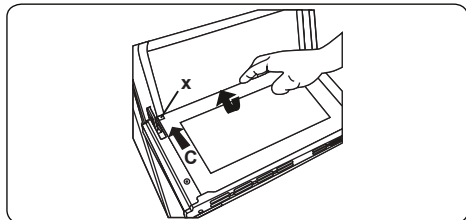


För att byta ut innerglas:

2. Skjut glaset mot och under platsbeslaget (**y**) i riktning mot **B**.



3. Placera glaset under platshållaren (x) i riktning mot **C**.

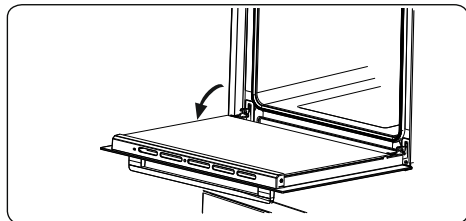


Om ugnsluckan är en trippel glaslucka, kan det tredje glasskiktet tas bort på samma sätt som det andra glasskiktet.

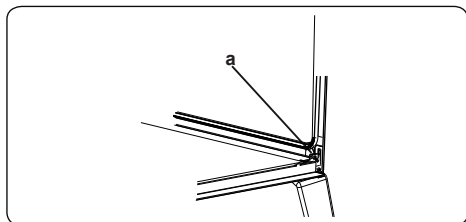
Borttagande av ugnsluckan

Innan du rengör glaset på ugnsluckan måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan:

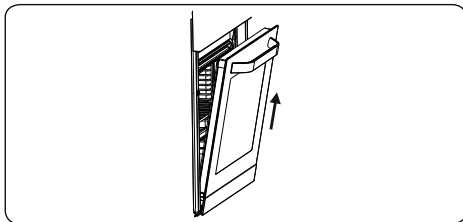
1. Öppna ugnsluckan.



2. Öppna låsregeln (a) (med hjälp av en skruvmejsel) till slutpositionen.

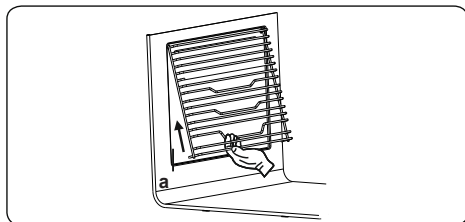


3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



Borttagande av ugnsgallret

För att ta bort ugnsgallret, dra i ugnsgallret enligt bilden. Efter att ha lossat det från klämmorna (a), lyft upp det.



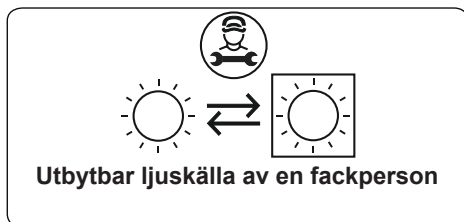
5.2 UNDERHÅLL

! VARNING: Underhållet av denna apparat bör endast utföras av auktoriserad servicepersonal eller en kvalificerad tekniker.

Byte av ugnslampa

! VARNING: Stäng av apparaten och låt den svalna innan du byter ugnslampa.

- Ta bort glaslinsen och ta sedan bort glödlampan.
- Sätt in den nya glödlampan (motståndskraftig mot 300° C) för att ersätta den glödlampa som du tagit bort (230 V, 15-25 Watt, Typ E14/G9).
- Sätt tillbaka glaslinsen och sedan är ugnen klar för användning.
- Produkten innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass G.
- Ljuskällan kan inte bytas ut av slutanvändaren. Kundtjänst måste hjälpa till.
- Den medföljande ljuskällan är inte avsedd för användning i andra applikationer.



Utbytbar ljuskälla av en fackperson

! VARNING: Lampan är konstruerad speciellt för användning i hushållsapparater för matlagning. Den är inte lämplig för hushållsrumsbelysning.

6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

6.1 FELSÖKNING



Om du fortfarande har problem med din apparat efter att du har kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg, kontakta auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Hällen eller tillagningszonerna kan inte slås på.	Det finns ingen strömförsörjning.	Kontrollera hushållssäkringar för apparaten. Kontrollera om det är strömbavbrott genom att prova andra elektroniska apparater.
Ugnen slår inte på.	Strömmen är avstängd.	Kontrollera om det finns strömtillförsel. Kontrollera också om andra köksapparater fungerar.
Ingen värme eller ugnen värms inte upp.	Ugnstemperaturkontrollen felaktigt inställd. Ugnsluckan är öppen.	Kontrollera att ugnens temperaturkontrollreglage är korrekt inställt.
Tillagning är ojämn inom ugnen.	Ugnshyllor är inkorrekt positionerade.	Kontrollera att rekommenderade temperaturer och hyllpositioner används. Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som behöver vändas. Om du ofta öppnar dörren, blir den inre temperaturen lägre och det kan påverka resultatet av din matlagning.
Ugnslampan (om tillgänglig) fungerar inte.	Lampan har fallerat. Elförsörjningen är fränkopplad eller avstängd.	Byt ut lampan i enlighet med instruktionerna. Se till att strömförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.
Ugnsfläkten (om den finns) är bullrig.	Ugnshyllor vibrerar.	Kontrollera att ugnen är i nivå. Kontrollera att hyllor och eventuella bakredskap inte vibrerar eller är i kontakt med ugnens bakpanel.

6.2 TRANSPORT

Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den med originalfodralet. Följ transportsymbolerna på förpackningen. Tejpa alla lösa delar på produkten för att förhindra att produkten skadas under transporten.

Om du inte har originalemballagen, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens yttre ytor, skyddas mot yttre hot.

ROSENLEW SERVICE:

www.rosenlew.fi

Kundservice / Service:

+358 44 337 9610

I frågor om garantiservice, vänligen fyll i ett servicesamtal på vår webbplats för att påskynda behandlingen av ärendet.

Mer information om underhåll, kontaktuppgifter till serviceverkstäder och

kontaktuppgifter för reservdelar.

De finns på:

www.rosenlew.fi/huolto

Thank you for choosing this Finnish family business product.

This manual contains operating, maintenance and warranty instructions.
Before using the device for the first time, carefully read this manual and the warranty conditions at the end.

This manual contains important instructions regarding the safety, use and maintenance of the device, which by following will prevent possible injuries and damage to the device. Keep the purchase receipt of the device, as the validity of the warranty may require a purchase receipt stating the date and place of purchase of the device, as well as the device type and model.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

- 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... 4
 - 1.1 General Safety Warnings 4
 - 1.2 Installation Warnings 7
 - 1.3 During Use..... 7
 - 1.4 During Cleaning and Maintenance 9
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....11
 - 2.1 Instructions for the Installer11
 - 2.2 Electrical Connection and Safety..... 12
 - 2.3 Anti-tilting kit 13
 - 2.4 Adjusting the feet 13
- 3.PRODUCT FEATURES 14
- 4.USE OF PRODUCT 15
 - 4.1 Hob controls 15
 - 4.2 Oven Controls..... 16
 - 4.3 Cooking Table..... 17
 - 4.4 Accessories 17
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... 19
 - 5.1 Cleaning 19
 - 5.2 Maintenance..... 21
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 22
 - 6.1 Troubleshooting 22
 - 6.2 Transport 22

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

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

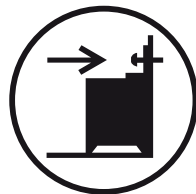
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **! WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period of time during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

 **! WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **! CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.

- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect, do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.

- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.



The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes

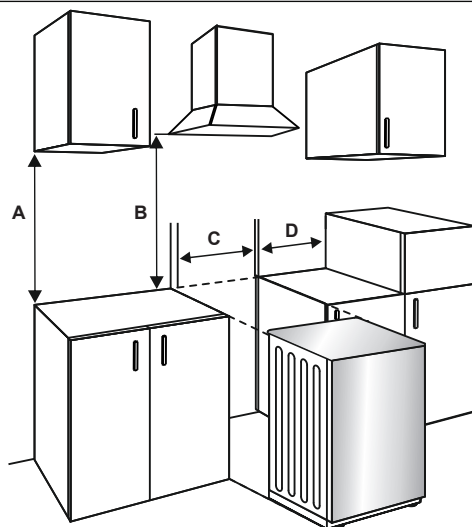
dryer.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50

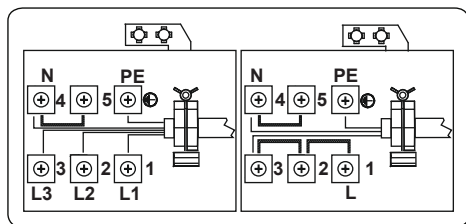


2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

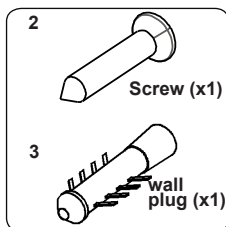
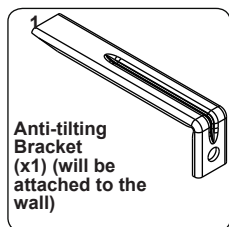
WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

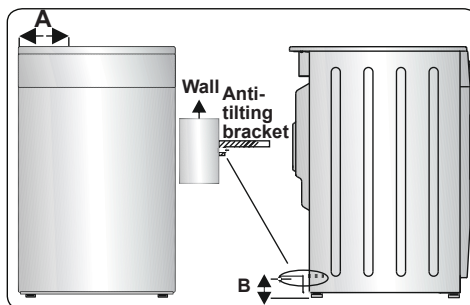
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~.380-415 3N~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



2.3 ANTI-TILTING KIT



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.

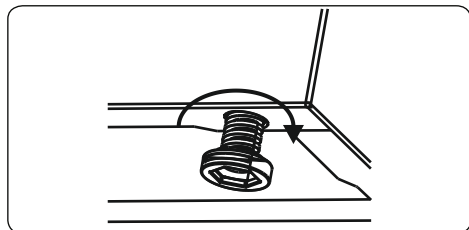


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.4 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

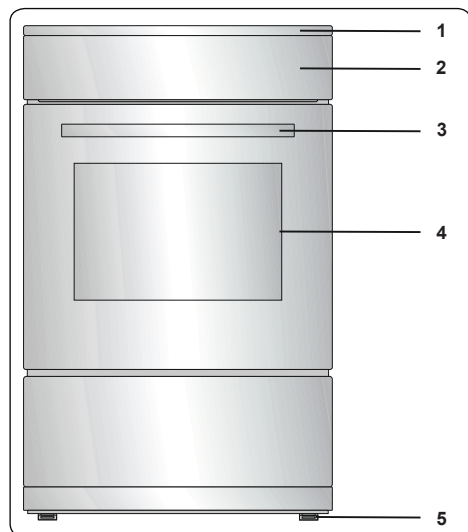


3. PRODUCT FEATURES



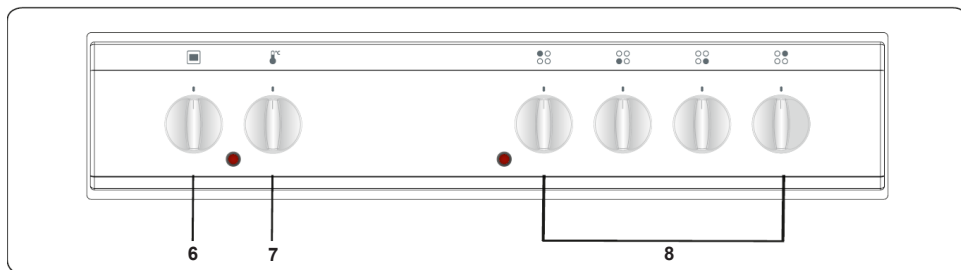
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



6. Oven Function Control Knob
7. Oven Thermostat Knob
8. Hob Control Knob

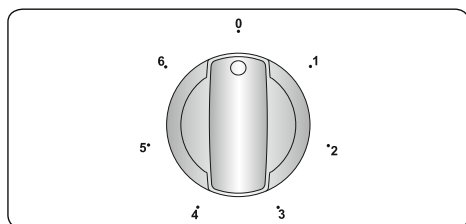
4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



Knob Position	Function
0	Off position
1	Keep warm position
2-3	Heating position at low heat
4-5-6	Cooking, roasting and boiling position



Important: The knob rotation direction may differ according to the product specification.

Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'On' position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.

Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has

decreased or until one of the cooking zones is activated.

Hints and Tips

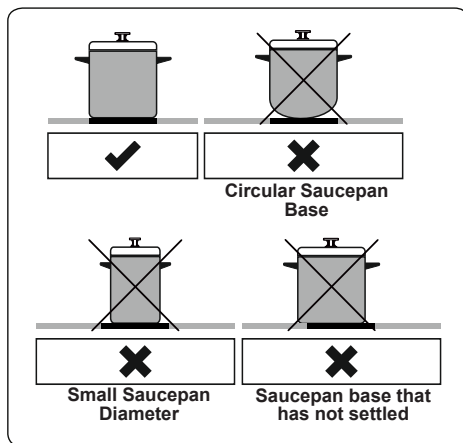


Important: When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.



WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals

well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.

- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

4.2 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

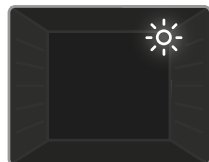
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

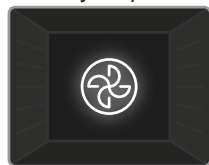


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



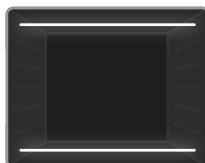
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Static Cooking

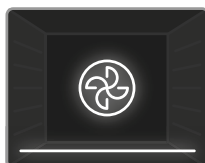
Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



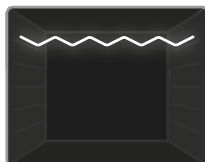
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



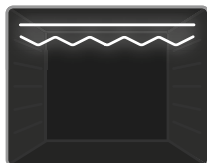
Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to

190°C.

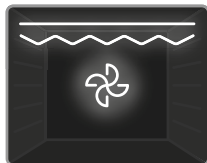


Faster Grilling

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.3 COOKING TABLE

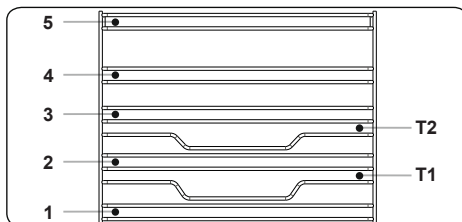
Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	5	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	4 - 5	200	15-25
	Beefsteak	5	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

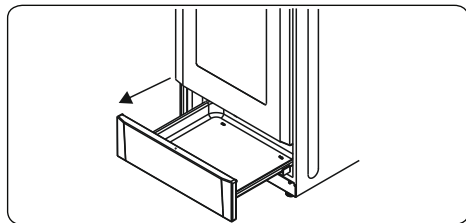
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Four Wheel Guided Drawer

Your appliance includes a drawer for storage of accessories such as trays, shelves, grids, and small pots and pans.

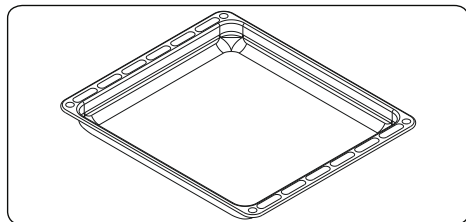
⚠ WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

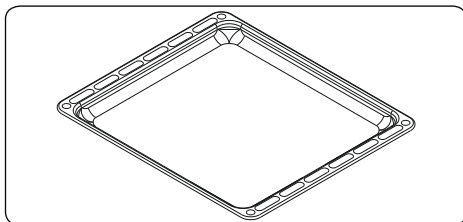
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

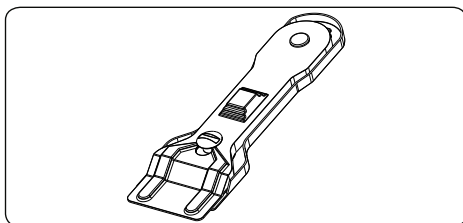
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Vitroceramic Glass Spatula

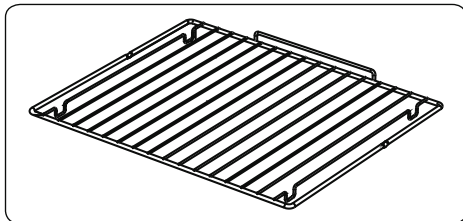
Always use the glass spatula to remove spillages or deposits from the hob before trying chemical cleaning agents. This is the ideal method for removing even the smallest deposits from the hob, and for removing spillages from hot cooking zones before they burn onto the hob.

⚠ Important: Always push the safety cover back over the razor blade after use. Take care when using the spatula and keep it out of the reach of children.

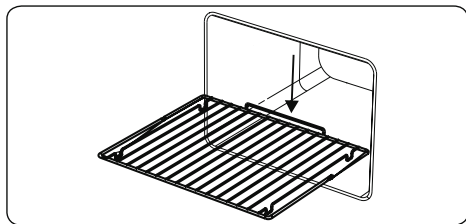


The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.

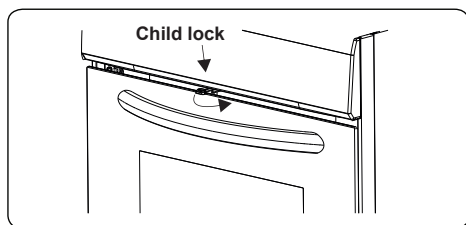


⚠ WARNING Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Child Lock

To open the oven door, first lift the child lock and push it right, then pull the oven door toward yourself using the handle with your free hand, then release the child lock. While the door is closing, lift the child lock and push it right, after the door is closed, release the child lock.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

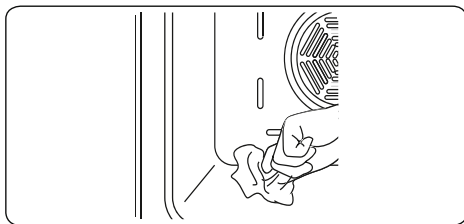
Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

WARNING : Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

Cleaning Painted Surfaces (if available)

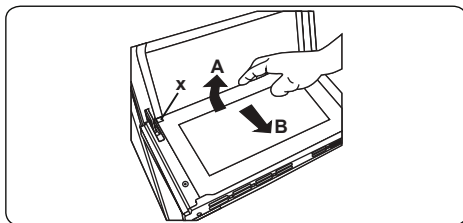
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the

surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

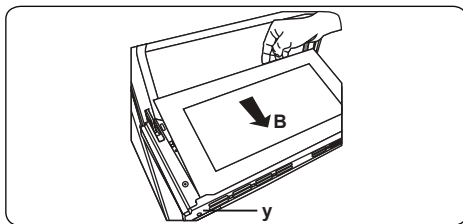
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

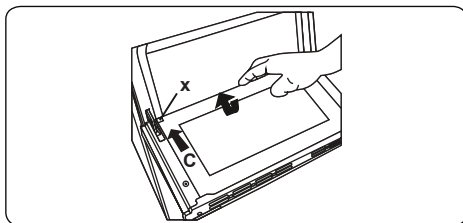


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

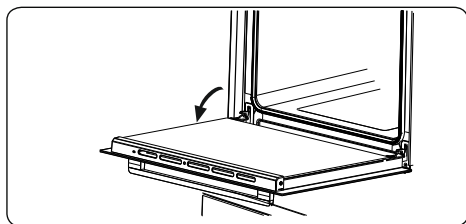


- If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

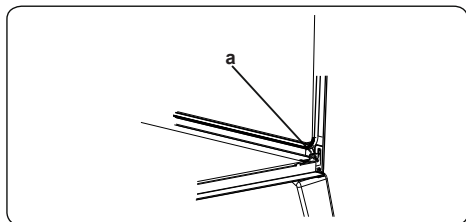
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

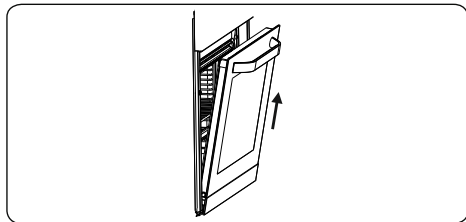
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

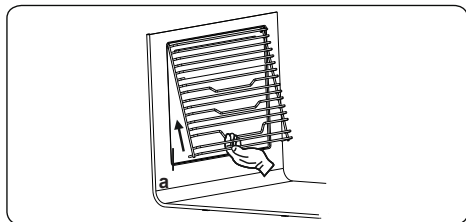


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



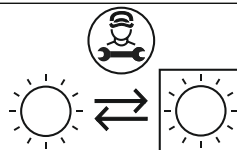
5.2 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before changing the oven lamp.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14/G9).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



Replaceable light source by a professional

WARNING: The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

ROSENLEW SERVICE:

www.rosenlew.fi

Customer Service / Service:
+358 44 337 9610

In warranty service matters, please fill out a service call on our website to speed up the processing of the matter.

More information about maintenance, contact information for service shops and contact information for spare parts.

They can be found at:
www.rosenlew.fi/huolto

52202020

