

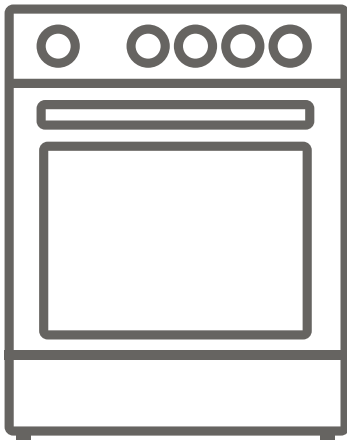


# ROSENLEW

**FI** Vapaasti seisova liesi / Käyttöopas

**SV** Fristående spis/bruksanvisning

**EN** Free Standing Cooker / User Manual



**HR-LKI60MF**

**Kiitos, että valitsit tämän suomalaisen perheyriksen 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.TURVAOHJEET.....                          | 4  |
| 1.1 Yleiset turvaohjeet.....                | 4  |
| 1.2 Asennusta koskevat varoitukset .....    | 7  |
| 1.3 Käytön aikana.....                      | 8  |
| 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.....                     | 18 |
| 4.3 PIZZAN KYPSENNYS.....                   | 20 |
| 4.4 Kypsennystaulukko.....                  | 20 |
| 4.5 Lisävarusteet .....                     | 21 |
| 5.PUHDISTUS JA HUOLTO .....                 | 22 |
| 5.1 Puhdistus.....                          | 22 |
| 5.2 Huolto .....                            | 25 |
| 6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....              | 26 |
| 6.1 Vianetsintä.....                        | 26 |
| 6.2 Kuljetus.....                           | 27 |
| 7.TEKNISET TIEDOT .....                     | 28 |
| 7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot..... | 28 |

# 1. TURVAOHJEET

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä niitä sellaisessa paikassa, josta löydät ne helposti aina tarvittaessa.
- Tämä opas on laadittu useita malleja varten, joten sinun laitteessasi ei välttämättä ole kaikkia siinä mainittuja ominaisuuksia. Tästä syystä opasta lukiessa tulee kiinnittää erityistä huomiota kunkin ohjeen yhteydessä esitettäviin kuviin.

## 1.1 YLEISET TURVAOHJEET

- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai mentaaliset kyvyt tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tieto, jos he toimivat valvonnan alaisena tai heidät on perehdytetty laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät sen käytöstä mahdollisesti aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

 **VAROITUS:** Tämä laite ja sen ulkopinnat ja osat kuumenevat käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske laitteen keittoalueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.

  **VAROITUS:** Öljyn tai rasvan valvomatonta kuumentaminen liedellä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tällaista tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit kannella tai sammutuspeitteellä.

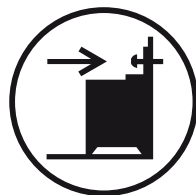
 **HUOMIO:** Ruoan valmistusta tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan valmistusta on valvottava jatkuvasti.

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

 **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.

- Induktioliedet: metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei tule asettaa induktiolieden keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Induktioliedet: kun lopetat laitteen käytön, sammuta keittoalueet laitteen ohjainnupeilla. Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Jos laitteessa on keittotason suojuus, puhdista kaikki keittotasolle läikkyneet ruoka-aineet ja nesteet ja anna keittotason jäähtyä ennen suojuksen sulkemista.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.

 **VAROITUS:** Jotta laite ei kaatuisi, sinun on asennettava laitteen mukana toimitettava kaatumisen estosarja. (Tarkemmat ohjeet löydät kaatumisen estosarjan ohjeista).



- Laite kuumenee käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske uunin sisäosiin uunin ollessa kuuma.
- Laitteen kahvat voivat kuumentua hieman käytön aloittamisen jälkeen.
- Älä puhdista uunin sisäpintoja karkeilla ja/tai hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä. Ne voivat

naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.

- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.

 **VAROITUS:** Sähköiskun välttämiseksi varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin vaihdat siihen kuuluvia lamppeja.

 **HUOMIO:** Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua keittämisen tai paistamisen aikana. Pidä pienet lapset etäällä laitteesta, kun sitä käytetään.

- Tämä laite on valmistettu kaikkien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusmääräyksien ja niihin perustuvien standardien mukaisella tavalla.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu sähköasentaja. Muiden kuin valtuutettujen sähköasentajien suorittamat asennus- ja korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia millään tavalla. Väärät keittotason suojat voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Ennen kytkentöjen suorittamista varmista, että asennuspaikan yhteydet (kaasun soveltuvuus ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Kytkettäviä yhteyksiä koskevat tekniset tiedot löydät laitteen etiketistä.

 **HUOMIO:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaittoon. Se on tarkoitettu yksinomaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muihin tarkoituksiin, kuten kaupallisiin tarkoituksiin tai huoneen lämmittämiseen.

- Älä käytä uunin luukun kahvoja laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.
- Käyttäjien turvallisuus on varmistettu kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasiosat voivat hajota, ne on puhdistettava varoen. Älä anna keittoastioiden

tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.

- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai takerru kiinni asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava uuteen valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai koulutetun sähköasentajan toimesta.
- Älä anna lasten kiivetä uunin luukun päälle tai istua sen päällä sen ollessa auki.
- Pidä lapset ja eläimet poissa laitteen luota.
- Kun induktioliesi on käytössä, pidä magneettikentille herkäät esineet (esim. luotto- ja pankkikortit, rannekellot ja muut vastaavat esineet) poissa sen luota. Jos sinulla on sydämentahdistin, suosittelemme, että keskustele induktiolieden käytöstä sydänlääkärisi kanssa ennen käytön aloittamista.

## **1.2 ASENNUSTA KOSKEVAT VAROITUKSET**

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (nailon, niitit, Styrofoam jne.) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulee kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laitteesi haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa

laite auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.

- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien (esim. kaapit) on kestävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Ylikuumenemisvaaran vuoksi laitetta ei saa asentaa oven taakse / ovella suljettavaan kaappiin.

### 1.3 KÄYTÖN AIKANA

- Kun kytket uunin päälle ensimmäistä kertaa, saatat huomata oudon hajun. Tämä on täysin normaalia. Haju johtuu uunivastusten eristysmateriaaleista. Ennen kuin kypsennät ruokaa uunissa ensimmäistä kertaa, suosittelemme, että kuumennat sitä tyhjänä täydellä teholla luukku avattuna 45 minuutin ajan. Varmista, että uunia ympäröivässä tilassa on riittävä ilmanvaihto.
- Ole varovainen, kun avaa uunin luukkua käytön aikana tai sen jälkeen. Uunista ulos pääsevä höyry voi aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta syttyviä tai paloherkkiä materiaaleja laitteen lähelle sen ollessa käytössä.
- Käytä aina uunikintaita/patalappuja, kun asetat keittoastioita tai ruokaa uuniin tai otat niitä uunista pois.
- 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 poistu laitteen luota, jos paistat tai keität nestemäistä tai kiinteää öljyä tai rasvaa. Lämpötilan ollessa erittäin kuuma, öljy tai rasva voi syttyä

palamaan. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten palavan öljyn sisältävä keittoastia kannella tai sammutuspeitteellä

- Aseta keittoastia aina suoraan keittoalueen keskelle, ja käännä sen varsi tai kahvat turvalliseen asentoon, jotta et osu tai tartu niihin vahingossa.
- Jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan, käännä laitteen virtakytkin pois päältä. Sulje kaasuventtiili aina, kun kaasua käyttävä laite ei ole käytössä.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina "0" (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.
- Kun vedät uunipeltejä ulos, ne kallistuvat alaspäin. Varo kaatamasta kuumia ruokia lattialle, kun otat niitä uunista.
- Älä laske mitään uunin luukun päälle sen ollessa auki. Luukun päälle tuleva paino voi vahingoittaa luukkua tai saattaa laitteen epätasapainoon.
- Älä aseta raskaita tai tulenarkoja tuotteita (esim. nailonista valmistetut tuotteet, muovi- tai paperipussit, kankaat, tms.) laitteessa olevaan säilytyslaatikkoon. Laatikossa ei tule säilyttää myöskään mitään muoviosilla (esim. kahvat) varustettuja keittovälineitä.

 **HUOMIO:** Säilytystilan sisäpinnat saattavat kuumentua laitteen ollessa käytössä. Varo koskemasta kuumaan sisäpintaan.

- Älä jätä pyyhkeitä, tiskirättejä tai vaatteita roikkumaan laitteen kahvoista tai sen muista osista.

## 1.4 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA

- Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin aloitat puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- Älä irrota ohjausnuppeja, kun puhdistat laitteen

ohjauspaneelia.

- Jotta laitteesi toimisi tehokkaalla ja turvallisella tavalla, suosittelemme, että vaihdat siihen vain alkuperäisiä varaosia. Jos tarvitset varaosia tai neuvoja, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

## **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

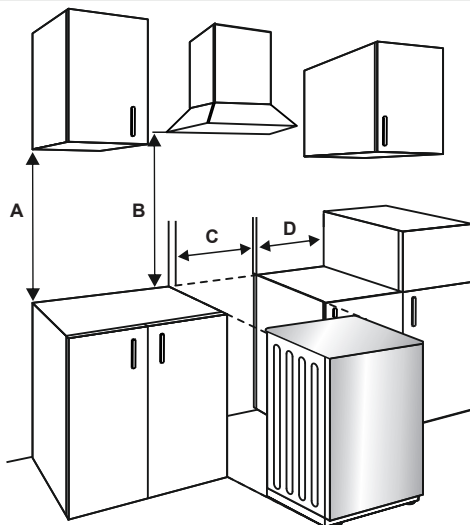
- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, 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

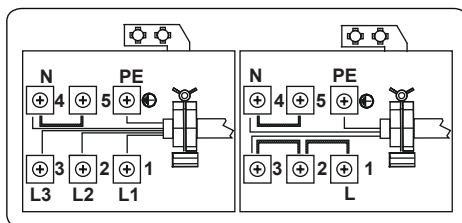
**VAROITUS:** Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

**VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.**

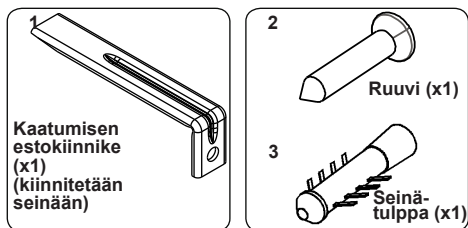
- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoa varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että 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.

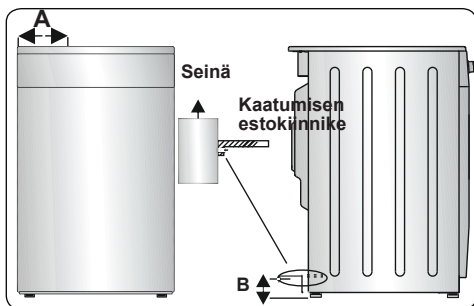
- Laitteeseen soveltuva syöttöjännite on 220-240 V~.380-415 3N~ . Jos käyttöpaikassa on jokin muu syöttöjännite, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai pätevään sähköasentajaan.
- Sähköjohdon (H05VV-F) on oltava riittävän pitkä laitteeseen kytkemistä varten.
- Sulakkeella varustetun kytkimen täytyy 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.

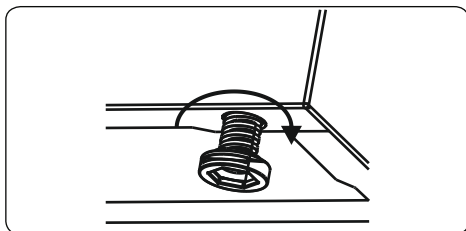


| Tuotteen mitat<br>(leveys X syvyys X korkeus)<br>(cm) | A (mm) | B (mm) |
|-------------------------------------------------------|--------|--------|
| 60 x 60 x 90 (kaksoisuuni)                            | 297,5  | 52     |
| 50 x 60 x 90 (kaksoisuuni)                            | 247,5  | 52     |
| 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.

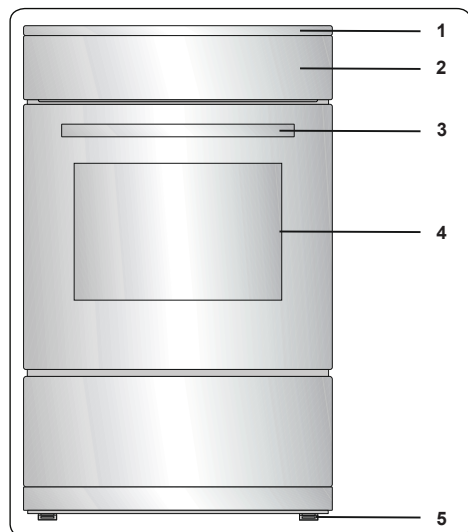


### 3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



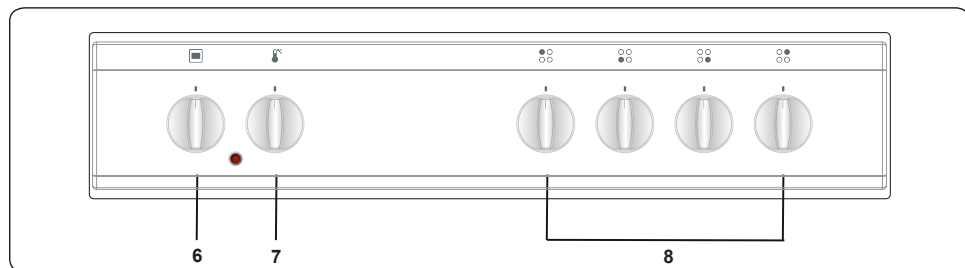
**Tärkeää:** Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

#### Osat



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

#### Ohjauspaneeli



6. Uunin toimintonappi
7. Uunin lämpötilanappi
8. Keittotason ohjausnappi

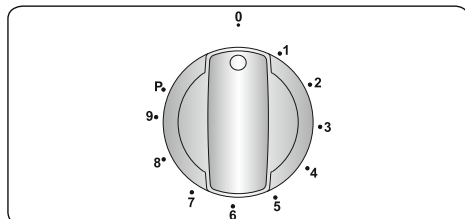
## 4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

### 4.1 KEITTOTASON OHJAIMET

#### Induktioalue

Kutakin induktioaluetta ohjataan nupilla, jonka voi kääntää 9 eri asentoon.

Induktioaluetta ohjataan kääntämällä ohjainnuppi haluttua asetusta vastaavaan asentoon. Kunkin ohjainnupin vieressä on symboli, josta näet sillä ohjattavan keittoalueen.



Seuraavassa taulukossa esitetyt tiedot on tarkoitettu ainoastaan käyttöohjeiksi.

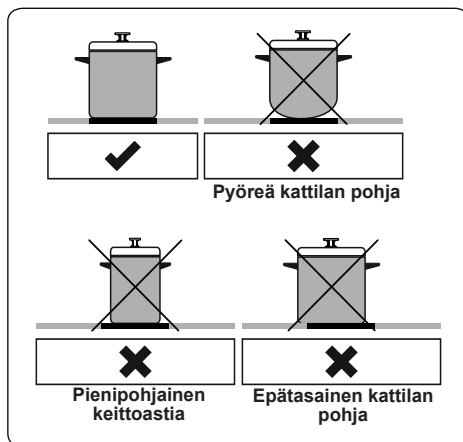
| Asetukset | Käyttötarkoitus                        |
|-----------|----------------------------------------|
| 0         | Alue on poissa päältä                  |
| 1-3       | Hyvin hidas lämmitys                   |
| 4-5       | Hidas haudutus tai lämmitys            |
| 6-7       | Uudelleenlämmitys tai nopea haudutus   |
| 8         | Keittäminen, paistaminen, käristäminen |
| 9         | Maksimilämpötila                       |
| P         | Lisätehotoiminto                       |

#### Keittoastiat

- Käytä laadukkaita keitto-astioita, joissa on paksu ja tasainen pohja. Sopivia valmistusmateriaaleja ovat teräs, emaloitu teräs, valurauta ja ruostumaton teräs. Keittoastian laatu ja materiaali vaikuttavat suoraan sen keitto-ominaisuuksiin.
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on muuttunut kuperaksi tai koveraksi. Alumiinista ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joissa ei ole ferromagneettista pohjaa, lasi, kupari, messinki, keramiikka tai posliini, eivät sovellu induktiokuumennukseen.
- Voit tarkistaa, ovatko astiat sopivia induktiolle pitämällä magneettia keittoastian pohjassa. Jos magneetti tarttuu keittioastiaan, se on yleensä sopiva. Voit myös laittaa keittoastian

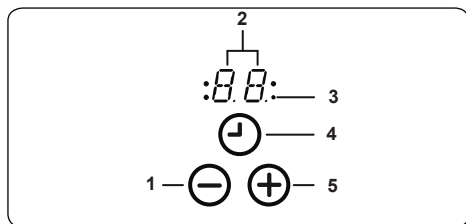
vähän vettä keittoalueelle ja asettaa lämmön täysille. Veden tulee kuumentua muutamassa sekunnissa.

- Tietyt keittoastiat saattava tuottaa ääniä, kun käytät niitä induktioliedellä. Äänet johtuvat astioiden ominaisuuksista, eivätkä ne vaikuta lieden suorituskykyyn tai turvallisuuteen.
- Parhaan tehon saavuttamiseksi astia pitää asettaa keittoalueen keskelle.
- -symboli vilkkuu, kun tehotaso on valittu keittoalueen näytössä, mutta sille ei ole asetettu sopivaa keittoastiaa tai ei astiaa lainkaan. Keittoalue sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.
- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, -symboli katoaa ja keittäminen jatkuu valitulla tehotasolla.
- Parhaan energiansiirron saamiseksi keittoastian pohjan halkaisijan tulisi olla sama kuin keittoalueen halkaisijan.
- Keittoastian vähimmäishalkaisijan tulisi olla 120 mm 160 mm:n keittoalueella, 140 mm 210 mm:n keittoalueilla ja 160 mm 290 mm:n keittoalueella.



Laitetta käytetään siinä olevilla painikkeilla, ja se vahvistaa valitun toiminnon asianmukaisessa näytössä ja äänimerkein.

## Kosketusohjausyksikkö



- 1- Ajastimen vähennys
- 2- Ajastinnäyttö
- 3- Ajastimen alueen ilmaisin
- 4- Ajastimen valitsin
- 5- Ajastimen lisäys

### Virranhallintatoiminto

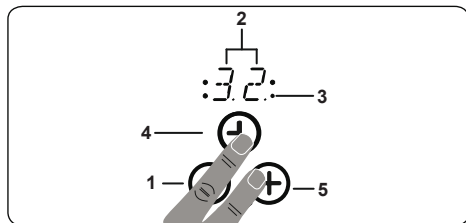
Kun tuote kytketään päälle ensimmäisen kerran, ampeerin raja-arvo on 0. Se pysyy arvossa 0, kunnes uusi arvo asetetaan.

Kun yrität suorittaa asettamatta uutta arvoa, näyttö antaa E0-virheen.

Nykyinen raja-arvo voidaan valita 1 minuutin kuluessa tuotteen käynnistämisestä.

### Nykyinen raja-arvojen asettamisprosessi:

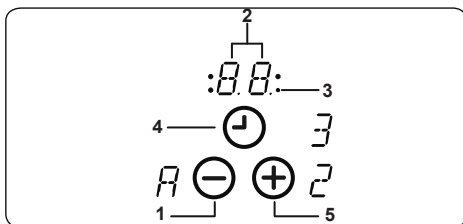
Jos ajastinpainiketta (4) ja + -painiketta (5) pidetään painettuna samanaikaisesti, viimeksi asetettu ampeeriraja näkyy näytöllä.



Ampeeriarvojen välillä vaihdetaan näppäimillä (1) ja (5). Kun haluttu ampeeriarvo on saavutettu, paina ensin pitkään ajastinpainiketta (4) ja paina samanaikaisesti painiketta (5), ampeeriraja asetetaan ja tuote siirtyy valmiustilaan.

**TÄRKEÄ:** Aseta valittu ampeeriarvo, Paina painikkeita jonkin aikaa.

Joka kerta, kun tuote käynnistetään, asetettu raja-arvo näkyy näytöllä.



Laitteessa on 2 vaihtoehtoista virrankulutusrajaa (16A,32A)

| Virrankulutuksen raja | Vaadittu sähkökaapelin koko |
|-----------------------|-----------------------------|
| 16 A                  | väh. 3G 1,5 mm <sup>2</sup> |
| 32 A                  | väh. 3G4 mm <sup>2</sup>    |

**TÄRKEÄÄ:** Jos haluat valita oletusasetusta korkeamman tehorajan, pätevän tekniikan on tarkistettava ja vaihdettava sähköverkkosi (kaapeli, pistoke, sulake jne.) paikallisten määräysten mukaisesti.

Käytä induktiolieden keittotasolla niille sopivia keittoastioita.

Kun virta on kytketty päälle, liesi on valmiustilassa ja valmis käytettäväksi.

Lietä ohjataan tehotason säätönupeilla ja ajastimen kosketuspainikkeilla. Aina, kun painat jotakin painiketta, laitteesta kuuluu summeria muistuttava vahvistusääni.

### Keittoalueiden kytkeminen päälle

Aseta haluamasi keittotason tehoasetus välille 0–9. Keittotaso on nyt valmis käytettäväksi. Jos haluat nopean keittoajan, pidä nuppi "P"-asennossa 2 sekunnin ajan Boost-toiminnon aktivoimiseksi ja säädä sitten haluamallesi tasolle.

### Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Käännä keittoalueen nuppi asentoon "0".

Jos keittoalue on kuuma, näytössä näkyy "H" eikä "0".

**Kuuman pinnan ilmainen**

Kuuman pinnan ilmainen ilmoittaa keraamisen lasitason olevan liian kuuma kosketettavaksi.

Kun keittoalue on kytketty pois päältä, sen näytössä näkyy kirjain **“H”**, kunnes keittoalueen pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.

**Turvasammutustoiminto**

Tämä toiminto kytkee keittoalueen automaattisesti pois päältä, jos sen lämpötilaa ei ole muutettu tietyn ajanjakson aikana. Jos lämpötila-asetusta muutetaan, ajanjakson laskuri nollautuu. Sovellettava ajanjakso riippuu keittoalueen lämpötila-asetuksesta. Ajanjaksot on esitetty alla.

| Lämpötila-<br>asetus | Ajanjakso, jonka jälkeen virta katkaistaan |
|----------------------|--------------------------------------------|
| 1-2                  | 6 tuntia                                   |
| 3-4                  | 5 tuntia                                   |
| 5                    | 4 tuntia                                   |
| 6-9                  | 1,5 tuntia                                 |

**Ajastintoiminto**

**Keittoalueen ajastin (1–99 min.)**

Kun liesi on käytössä, voit ohjelmoida jokaiselle keittoalueelle oman ajastimen. Valitse aluksi haluamasi keittoalue. Aseta sitten haluamasi lämpötila-asetus ja kytke ajastin päälle painikkeella . Nyt voit asettaa ajastimen sammuttamaan valitsemasi keittoalueen. Ajastimen ympärillä on neljä LED-valoa, joista näet, mille keittoalueelle tietty ajastin on asetettu. 10 sekuntia viimeisen toimenpiteen jälkeen ajastimen näyttöön tulee ensimmäisenä loppuun kuluva ajastin (mikäli laitteeseen on asetettu useita ajastimia).

Kun ajastimen aika kuluu loppuun, laitteesta kuuluu merkkiäni, ajastimen näytössä näkyy lukema **“00”** ja asianmukaisen lämmitysalueen LED-valo vilkkuu. Asianmukainen keittoalue kytkeytyy pois päältä, ja mikäli keittoalueen pinta on kuuma, sen näyttöön ilmestyy kirjain **“H”**.

Merkkiäni ja vilkkuva LED-valo sammuvat automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai jos painat mitä tahansa painiketta.

**Summeri**

Kun liesi on käytössä, seuraavista toiminnoista seuraa summerin merkkiäni.

- Jokainen painikkeen painallus tuottaa lyhyen merkkiään.
- Jos painike pidetään pohjassa pitkään (10 sekuntia), merkkiäni on jatkuva ja pitkäkestoinen.

**Lisätehotoiminto**

Kun haluat käyttää lisätehotoimintoa, valitse aluksi haluamasi keittoalue ja tehoasetus ja paina sen jälkeen painiketta **“P”**.

Lisätehotoiminnon voi kytkeä päälle vain, jos sitä voi käyttää valitulla keittoalueella. Kun lisätehotoiminto on päällä, asianmukaisen keittoalueen näytössä näkyy kirjain **“P”**.

Lisätehotoiminto voi nostaa tehon maksimiasetusta suuremmaksi. Tämä kytkee päälle laitteen integroidun virranhallintatoiminnon.

Ennen kuin virranhallintatoiminto vähentää laitteen tehoa, asianmukaisen keittoalueen näyttö vilkkuu. Vilkkuminen jatkuu 3 sekunnin ajan. Tämän ajan voit muuttaa keittoalueiden asetuksia. Jos lasket lämpötiloja itse, virranhallintatoiminto kytkeytyy pois päältä.

| Virhekoodit                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jos laitteessa ilmenee virhe, keittoalueiden näytöissä näkyy siitä ilmoittava virhekoodi. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E0                                                                                        | Ampeeriraja-ominaisuus täytyy olla valittuna kun tuote kytketään verkkovirtaan. Muutoin näytetään E0-virheilmoitus. Lisäksi, ominaisuus tulee olla valittuna sekä näytöllä että emolevyllä. Jos jossain laitteen korttien ohjelmistoista on virhe, tuote antaa virheilmoituksen. Asiakas ei voi vaikuttaa tähän virheilmoitukseen. Kutsu paikalle valtuutettu huolto.                                                                                                                                                           |
| E1                                                                                        | Jäähdytystuuletin on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| E2                                                                                        | Virheilmoitus näytetään kun lämmitin kuumenee liikaa. Virheilmoitus kertoo, että lämmitin tulee viilentää. Laitetta tulee käyttää uudelleen viilenneksen jälkeen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| E3                                                                                        | Syöttöjännite ei ole laitteelle määritellyllä jännitealueella. Sammuta liesi painikkeella  , odota kunnes kirjain <b>“H”</b> häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella  . Voit nyt jatkaa lieden käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle. |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E4    | Syöttöjännitteen taajuus ei ole laitteelle määritellyllä taajuusalueella. Sammuta liesi painikkeella  , odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytkä sitten liesi takaisin päälle painikkeella  . Voit nyt jatkaa liesin käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, irrota laitteen virtajohto seinästä ja kytkä se sitten takaisin. Kytke liesi tämän jälkeen päälle painikkeella  ja jatka käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle. |
| E5    | Lieden sisäinen lämpötila on liian korkea. Kytke liesi pois päältä painikkeella  , ja anna keittoalueiden jäähtyä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| E6    | Kosketusohjaimien ja keittoalueiden välinen kommunikaatiovirhe. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| E7    | Lämpötila-anturikierukka on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| E8    | Jäähdyttimeen lämpötila-anturi on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| EA    | Suuren käämin saturaatiovirhe Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| EC    | Syöttöjännitteen virhe. Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| C1-C8 | Mikroprosessoria koskeva hälytys. Kun näet tämän varoituksen, irrota tuote verkkovirrasta ja kytke virta uudelleen. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Tila     | Virrankulutus | Tähän tilaan siirtymiseen tarvittava aika |
|----------|---------------|-------------------------------------------|
| Off-tila | 0,5 W.        | 0,2 min (10 s)                            |

## 4.2 UUNIN OHJAIMET

### Uunin toimintonuppi

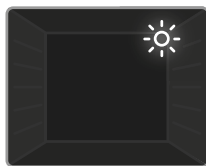
Käännä nuppi haluamaasi kypsennystoimintoa vastaavan symbolin kohdalle. Lisätietoja kypsennystoiminnoista löydät kohdasta "Uunin toiminnot".

### Uunin lämpötilanuppi

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

## Uunin toiminnot

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



### Uunin valo:

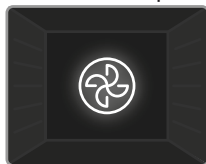
Ainoastaan uunin lamppu kytkeytyy päälle. Uunin valo pysyy päällä, kunnes käyttö lopetetaan.



### Sulatus:

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

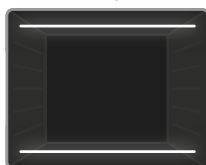
Sulatettavan ruoan alle kannattaa asettaa uunipelti, johon sulavasta jäästä valuva vesi tippuu. Tämä toiminto ei kypsennä tai paista ruokaasi vaan ainoastaan nopeuttaa sen sulamista.



### 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:**

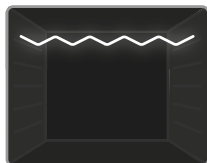
Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

kytkeytyy päälle. Tämä toiminto sopii etenkin leivonnaisten paistamiseen. Ylä- ja alavastukset paistavat ruoan, ja puhaltimen kierrättämä ilma 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.

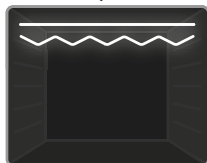
**Grillaus:**

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:**

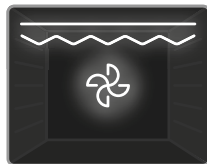
Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Käytä tätä toimintoa,

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 PIZZAN KYPSENNYS

| Pizzan kypsennystaulukko |                      |                   |                |              |                            |                                    |
|--------------------------|----------------------|-------------------|----------------|--------------|----------------------------|------------------------------------|
| Pizzan kypsennysväline   | Pizzan tyyppi        | Uunin toimintojen | Lämpötila (°C) | Tason numero | Esiläm-mitys (minu-uttia)* | Arvioitu kypsennysaika (minuuttia) |
| Pizzakivi                | Ohutpohjainen pizza  | Pizza             | Enint.         | 1            | 15–25                      | 2,5–3                              |
| Tyypillinen uunipelti    | Ohutpohjainen pizza  |                   |                |              |                            | 3–3,5                              |
| Pizzakivi                | Paksupohjainen pizza |                   |                |              |                            | 2,5–3                              |
| Tyypillinen uunipelti    | Paksupohjainen pizza |                   |                |              |                            | 3–3,5                              |
| Tyypillinen uunipelti    | Pakastepizza         |                   | 210**          | 3            | 9–12                       | 5–10                               |



#### Varoitus

- Aseta kypsennysvälineet 1. tasolle. Esilämmitä uuni enimmäislämpötilaan (320 °C) niin, että kypsennysvälineet (pizzakivi tai paistopelti) ovat uunissa.
-  Varmista, että pizzakivi tai uunipelti on uunissa esilämmityksen aikana. Muutoin kypsennysaika on pidempi ja pizza pohja ei ehkä kypsy tarpeeksi.
- Hyvän pizzan paistamiseksi uuni on lämmitettävä mahdollisimman kuumaksi.
- Kun pizzataikina on kotitekoista ja kaulittu ohueksi (noin 3–4 mm paksuiseksi), saat parhaan mahdollisen pizzaelämyksen.
- Kun esilämmitys on valmis, aseta pizza pizzakiven tai pellin päälle, ja siirrä se uuniin uunilapiolla. Sulje uunin luukku mahdollisimman nopeasti. Muutoin pizzan kypsennysaika pitenee, sillä uunin lämpötila laskee.
- Tarkkaile kypsennystä jatkuvasti, sillä pizza kypsyy nopeasti. Muutoin pizza voi palaa. Katso paistoajat kypsennystaulukosta.

\* Jatka esilämmitystä, kunnes termostaatin valo tai kuvake sammuu (noin 15–25 minuuttia)

\*\*Noudata pakastepizzaa paistaessasi pakkauksessa ilmoitettua valmistajan suosittelemaa kypsennysaikaa.



Yllä olevan kypsennystaulukon lämpötilat ja ajat on testattu laboratorioissamme, ja arvot voivat

vaihdella kypsennettävän aineksen laadun, määrän ja lämpötilan sekä kypsennyksessä käytetyn verkkojännitteen mukaan.

### 4.4 KYPSENNYSTAULUKKO

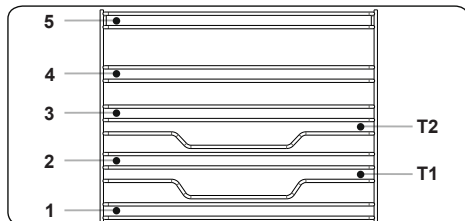
| Toiminto   | Ruoat                |  |  | <br>min. |
|------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                      |
|            | 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.

## 4.5 LISÄVARUSTEET

### EasyFix-ritiläteline

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



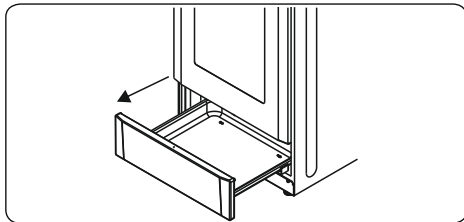
- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne 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.

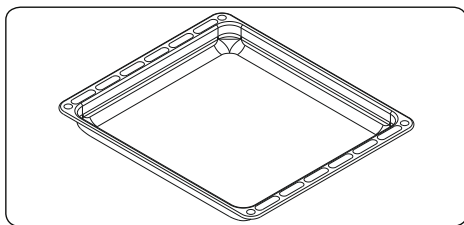
**VAROITUS:** Laatikon sisäpinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä säilytä laatikossa ruokaa tai muovista tai helposti syttyvästä materiaalista valmistettuja esineitä.



### Vuoka

Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

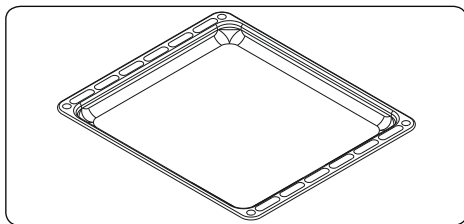
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



### Matala uunipelti

Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

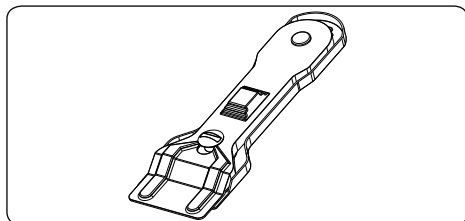
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



### Lasikeraaminen lasta

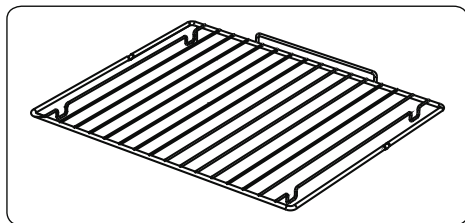
Lasikeraamisella lastalla voit puhdistaa läikkyneet nesteet ja ruoat keraamiselta keittotasolta. Yritä puhdistamista aina tällä välineellä ennen kemiallisten puhdistusaineiden käyttöä. Lastalla voit poistaa jopa kaikkein pienimmät neste- ja ruokajäämät lieden pinnasta. Sen avulla saat lisäksi läikkyneet 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.

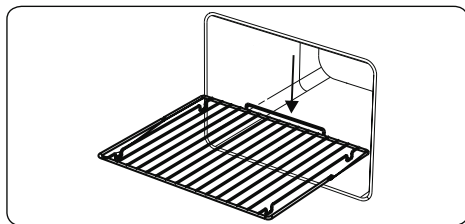


### Uuniritilä

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

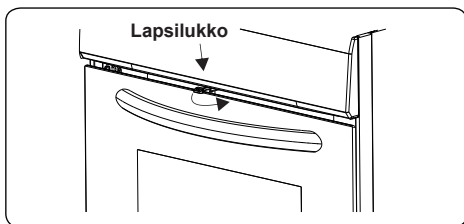


 **VAROITUS**  
Aseta ritilä samalla korkeudella oleviin kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



### 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.

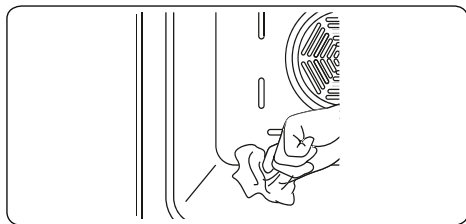
 Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

- 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 käsittelymään 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:

1. 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)

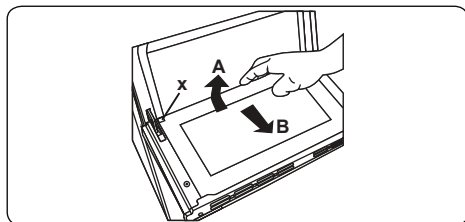
- Tomaatin, tomaattipyreen, ketsupin, sitruunan, öljyjohdannaisen, maidon, sokeristen ruokien ja juomien sekä kahvin jättämät tahrat tulee

puhdistaa välittömästi lämpimään veteen kastetulla kankaalla. Jos tahroja ei puhdisteta ja ne pääsevät kuivumaan pinnoille, niitä ei saa hankata 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

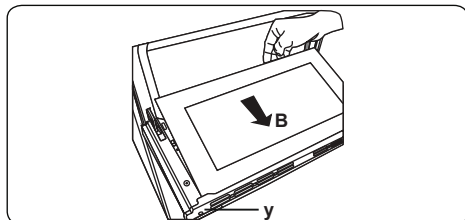
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

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

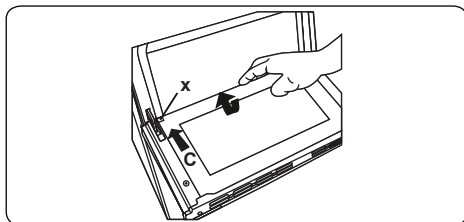


Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

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



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

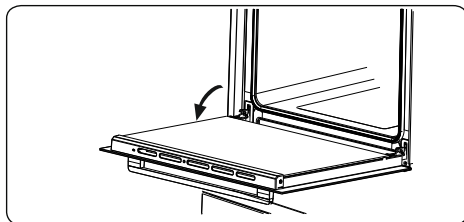


 Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

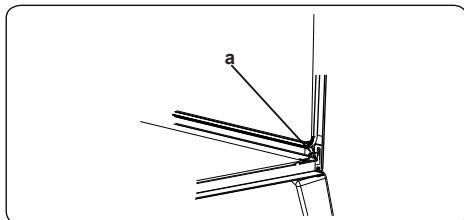
### Uunin luukun irrottaminen

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

**1.** Avaa uunin luukku.



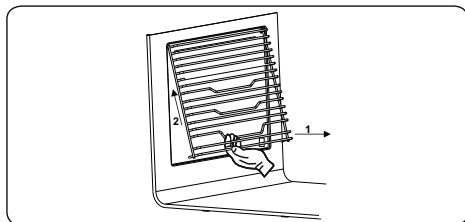
**2.** Avaa luukun lukitsin (**a**) (ruuvimeisseliä käyttäen) sen ääriasentoon.



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

## Kannatinritilän irrottaminen

Kun haluat irrottaa ritilän, vedä sitä kuvan osoittamaan suuntaan 1. Kun olet irrottanut sen kiinnikkeistä, nosta sitä ylöspäin suuntaan 2.



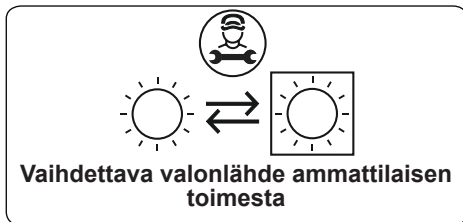
## 5.2 HUOLTO

**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.



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

## 6. VIANETSINTÄ JA KULJETUS

### 6.1 VIANETSINTÄ



Jos laitteessasi on ongelma, johon ei löydy ratkaisua tästä vianetsintäosiosta, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.

| Ongelma                                                                                                                                                | Mahdollinen syy                                                                                                                                                       | Ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lieden ohjauspaneelin näyttö on pimeä. Keittotaso tai -alueet eivät kytkedy päälle.                                                                    | Laitteeseen ei tule virtaa.                                                                                                                                           | Tarkasta käyttötilaan tulevan virran sulake.<br>Tarkista, onko alueellasi sähkökatkos kytkemällä päälle jokin toinen sähkölaite.                                                                                                                                                |
| Liesi kytkeytyy itsestään pois päältä ja näytöissä vilkkuu kirjain F.                                                                                  | Laitteen ohjaimet ovat kosteat tai niiden päälle on asetettu jokin esine.                                                                                             | Kuivaa ohjaimet / poista esine.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Liesi kytkeytyy pois päältä kesken käytön.                                                                                                             | Yksi keittoalueista on ollut päällä liian pitkään.                                                                                                                    | Voit käyttää keittoaluetta uudelleen kytkemällä sen takaisin päälle.                                                                                                                                                                                                            |
| Lieden ohjaimet eivät toimi ja lapsilukon LED-valo palaa.                                                                                              | Lapsilukko on kytketty päälle.                                                                                                                                        | Kytke lapsilukko pois päältä.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Keittoastioista kuuluu poikkeavia ääniä käytön aikana tai liedestä kuuluu naksahduksia.                                                                | Induktioliedellä käytettävistä keittoastioista kuuluu usein tällaisia ääniä. Tämä on täysin normaalia. Ääni syntyy energian siirtyessä lieden pinnasta keittoastiaan. | Tämä on täysin normaalia. Ilmiöstä ei aiheudu vaaraa sinulle, liedelle tai keittoastialle.                                                                                                                                                                                      |
| Jonkin keittoalueen näyttöön ilmestyy symboli "U".                                                                                                     | Kyseisellä keittoalueella ei ole keittoastiaa tai siellä oleva keittoastia ei ole käyttökelpoinen.                                                                    | Vaihda keittoastia sopivaan.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jos valitset tehotason "P" tai 9 samanaikaisesti kahdelle samalla puolella sijaitsevalle keittoalueelle, laite laskee näitä tehotasoa automaattisesti. | Tehoasetukset ylittävät näille keittoalueille määritellyn enimmäistehotason.                                                                                          | Molempia keittoalueita ei voi käyttää tehotasolla "P" tai 9 samanaikaisesti.                                                                                                                                                                                                    |
| Uuni ei kytkeydy päälle.                                                                                                                               | Virtakytkin on poissa päältä.                                                                                                                                         | Tarkista, että laitteeseen tulee virta. Tarkista lisäksi, että muihin keittiösi laitteisiin tulee virta.                                                                                                                                                                        |
| Uuni ei kuumene riittävästi/ lainkaan.                                                                                                                 | Olet valinnut uunille väärän lämpötila-asetuksen.<br>Uunin luukku on jäänyt auki.                                                                                     | Tarkista, että uunin lämpötilanappi on oikeassa asennossa.                                                                                                                                                                                                                      |
| Uuni kuumentaa ruoan epätasaisesti.                                                                                                                    | Keittoastia/pelti on asetettu väärälle korkeudelle.                                                                                                                   | Varmista, että uunin lämpötila on oikea ja että keittoastia/pelti on oikealla korkeudella.<br>Älä avaa uunin luukkuja usein, ellei valmista sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Luukun toistuva avaaminen laskee uunin lämpötilaa ja voi siten hidastaa ruoan valmistumista. |
| Uunin lamppu ei toimi (lampulla varustetut uunit).                                                                                                     | Lamppu on palanut.<br>Uuniin ei tule virtaa.                                                                                                                          | Vaihda lamppu annettuun ohjeita noudattaen.<br>Varmista, että uunin pistorasiaan tulee virta.                                                                                                                                                                                   |
| Uunin tuuletin pitää voimakasta ääntä (tuulettimella varustetut uunit).                                                                                | Uuniin asetetut pellit/keittoastiat heiluvat.                                                                                                                         | Varmista, että uuni on suorassa.<br>Varmista, että uuniin asetetut astiat/pellit eivät heilu tai kosketa uunin takaseinään.                                                                                                                                                     |

## 6.2 KULJETUS

Jos sinun on kuljetettava laite uuteen paikkaan, pakkaa se takaisin alkuperäiseen pakkaukseen kuljetusta varten. Noudata pakkaukseen merkittyjä kuljetusta koskevia ohjeita. Teippaa kaikki liikkuvat osa kiinni laitteeseen, jotta estät laitteen vahingoittumisen kuljetuksen aikana.

Jos olet ehtinyt hävittämään tuotteen alkuperäisen pakkauksen, pakkaa se laatikkoon, jossa laite, ja etenkin sen ulkopinnat pysyvät ehjinä ja suojattuina.

# 7. TEKNISET TIEDOT

## 7.1 ENERGIAN KULUTUSTA KOSKEVAT TIEDOT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Tuotemerkki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |  |
| Malli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           | HR-LKI60MF                                                                         |
| Uunin tyyppi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           | SÄHKÖ                                                                              |
| Paino                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | kg        | 47,2                                                                               |
| Energiatohokkuusindeksi (EEI) - perinteinen                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           | 106,0                                                                              |
| Energiatohokkuusindeksi (EEI) - kiertoilma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           | 95,3                                                                               |
| Energialuokka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           | A                                                                                  |
| Energiankulutus (sähkö) - perinteinen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | kWh/sykli | 0,89                                                                               |
| Energiankulutus (sähkö) - kiertoilma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | kWh/sykli | 0,80                                                                               |
| Uunipesien lukumäärä                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           | 1                                                                                  |
| Lämmönlähde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           | SÄHKÖ                                                                              |
| Tilavuus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | l         | 69                                                                                 |
| Tämä uuni noudattaa standardin EN 60350-1 vaatimuksia                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                                                    |
| <p>Energiansäästövihjeitä</p> <p>Uuni</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Valmista mahdollisuuksien mukaan ruokia samanaikaisesti.</li><li>- Pidä esilämmitys aika lyhyenä.</li><li>- Älä pidennä ruoanvalmistusaikaa.</li><li>- Älä unohda sammuttaa uunia ruoanlaiton päättyttyä.</li><li>- Älä avaa ruoanlaiton aikana uuninluukkua.</li></ul> |           |                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Tuotemerkki                                                                                                                                                                                                                                                        |       |  |
| Malli                                                                                                                                                                                                                                                              |       | HR-LKI60MF                                                                       |
| Lieden tyyppi                                                                                                                                                                                                                                                      |       | Sähkö                                                                            |
| Ruoanlaittoalueiden lukumäärä                                                                                                                                                                                                                                      |       | 4                                                                                |
| Lämmitysteknologia 1                                                                                                                                                                                                                                               |       | Induktio                                                                         |
| Koko 1                                                                                                                                                                                                                                                             | cm    | Ø16,0                                                                            |
| Energiankulutus 1                                                                                                                                                                                                                                                  | Wh/kg | 182,0                                                                            |
| Lämmitysteknologia 2                                                                                                                                                                                                                                               |       | Induktio                                                                         |
| Koko 2                                                                                                                                                                                                                                                             | cm    | Ø16,0                                                                            |
| Energiankulutus 2                                                                                                                                                                                                                                                  | Wh/kg | 182,0                                                                            |
| Lämmitysteknologia 3                                                                                                                                                                                                                                               |       | Induktio                                                                         |
| Koko 3                                                                                                                                                                                                                                                             | cm    | Ø21,0                                                                            |
| Energiankulutus 3                                                                                                                                                                                                                                                  | Wh/kg | 182,0                                                                            |
| Lämmitysteknologia 4                                                                                                                                                                                                                                               |       | Induktio                                                                         |
| Koko 4                                                                                                                                                                                                                                                             | cm    | Ø21,0                                                                            |
| Energiankulutus 4                                                                                                                                                                                                                                                  | Wh/kg | 182,0                                                                            |
| Liesitason energiankulutus                                                                                                                                                                                                                                         | Wh/kg | 182,0                                                                            |
| Tämä liesi noudattaa standardin EN 60350-2 vaatimuksia                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                  |
| Energiansäästövihteitä<br>Keittotaso<br>- Käytä tasapohjaisia ruoanlaittoastioita.<br>- Käytä oikeankokoisia ruoanlaittoastioita.<br>- Käytä kannellisia ruoanlaittoastioita.<br>- Minimoi nesteen tai rasvan määrää.<br>- Kun neste alkaa kiehua, laske asetusta. |       |                                                                                  |

## HUOLLON YHTEYSTIEDOT

Ongelmien ilmetessä voit olla yhteydessä suoraan laitteen myyntipaikkaan taikka Rosenlewin asiakaspalveluun ja huoltoon. Huomaathan, että takuutapauksissa tarvitset laitteen ostokuitin ja tiedon laitteen ostopaikasta ja -ajankohdasta.

Asiakaspalvelu ja huolto:  
+358 44 337 9610

Lisätietoja huolloista, huoltoliikkeiden yhteystiedot sekä varaosien saatavuustietoja löytyy osoitteesta:  
[www.rosenlew.fi/huolto](http://www.rosenlew.fi/huolto)

Lue lisää: [www.rosenlew.fi](http://www.rosenlew.fi)

**Tack för att du valt en produkt från detta finska familjeföretag.** Denna manual innehåller instruktioner för drift, underhåll och garanti. Innan du använder enheten för första gången, läs noggrant igenom denna bruksanvisning och garantivillkoren i slutet. Denna handbok innehåller viktiga instruktioner angående säkerhet, användning och underhåll av enheten, som, om de följs, hjälper dig att undvika eventuella skador och skador på enheten. Vänligen spara ditt inköpskvitto, eftersom garantin kan kräva ett kvitto som visar inköpsdatum och inköpsställe, samt typ och modell av enheten.

| Ikon                                                                               | Typ                            | Betydelse                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|
|  | <b>VARNING</b>                 | Risk för allvarlig skada eller dödsfall  |
|  | <b>RISK FÖR ELEKTRISK STÖT</b> | Risk för farlig spänning                 |
|  | <b>BRAND</b>                   | Varning; brandrisk/brandfarligt material |
|  | <b>FÖRSIKTIGHET</b>            | Fara för person- eller egendomsskada     |
|  | <b>VIKTIGT/OBSERVERA</b>       | 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 .....                             | 18 |
| 4.3 PIZZATILLAGNING .....                            | 20 |
| 4.4 Tillagningstidstabell .....                      | 21 |
| 4.5 Tillbehör .....                                  | 21 |
| 5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....                       | 22 |
| 5.1 Rengöring .....                                  | 22 |
| 5.2 Underhåll .....                                  | 25 |
| 6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT .....                     | 26 |
| 6.1 Felsökning .....                                 | 26 |
| 6.2 Transport .....                                  | 27 |

# 1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe som referens vid behov.
- Denna handbok 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.

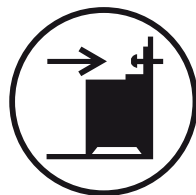
 **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt

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

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

- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på induktionshällars hälltor efter som de kan bli heta.
- För induktionshällen, stäng av hällelementet efter användning med kontrollreglaget. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- 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 ugnsluckshandtagen 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. 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.
- När induktionshällen är i bruk, håll objekt som är känsliga för magnetfält (t. ex. kreditkort, bankkort, klockor och liknande föremål) borta från hällen. Det rekommenderas starkt att personer med pacemaker ska konsultera sin kardiolog innan de använder induktionshällen.

## **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 kör den på 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 tillagningskärlet 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 kokkärlet över tillagningszonens mitt och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slås 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 de 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 förstöra spisens balans och orsaka skador på luckan.
- Placera inte tunga eller brandfarliga föremål (exempelvis nylon, plastpåse, papper, trasa etc.) i lådan. Detta inkluderar kokkärl 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 gastryck) 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

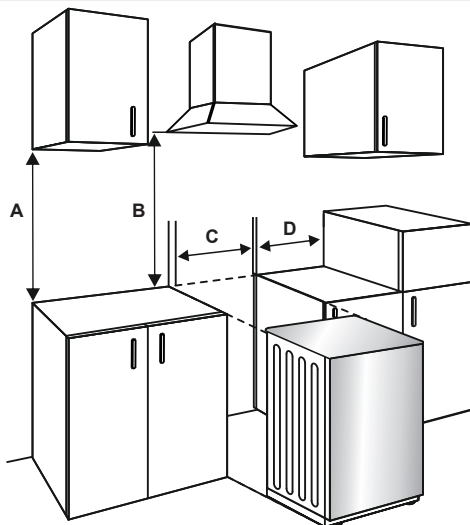
- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara 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

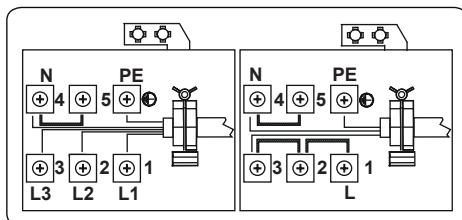
**! VARNING:** Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

**! VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.**

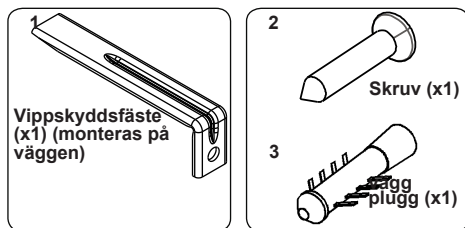
- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).
- Se till att 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.

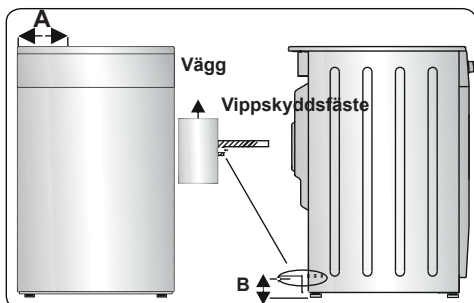
- Apparaten är konstruerad för en strömförsörjning på 220-240 V~.380-415 3N~. Om din strömförsörjning är annorlunda ska du kontakta behörig servicepersonal eller elektriker.
- Nätsladden (H05VV-F) måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till apparaten.
- Den uppsäkrade omkopplaren måste vara 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.

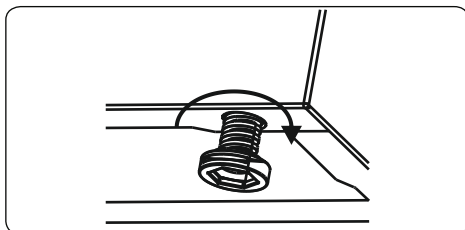


| Produktmått (Bredd X Djup X Höjd) (cm) | A (mm) | B (mm) |
|----------------------------------------|--------|--------|
| 60 x 60 x 90 (dubbelugn)               | 297,5  | 52     |
| 50 x 60 x 90 (dubbelugn)               | 247,5  | 52     |
| 90 x 60 x 85                           | 430    | 107 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

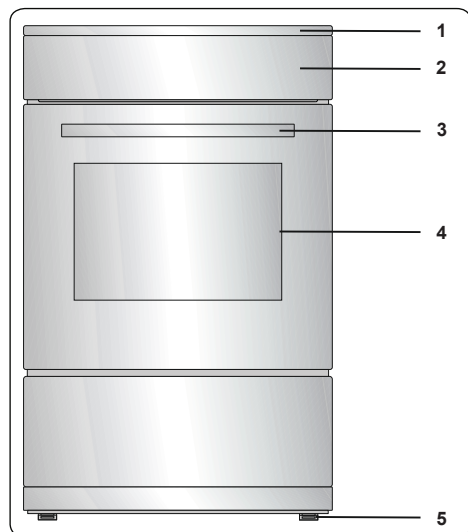


### 3. PRODUKTFUNKTIONER



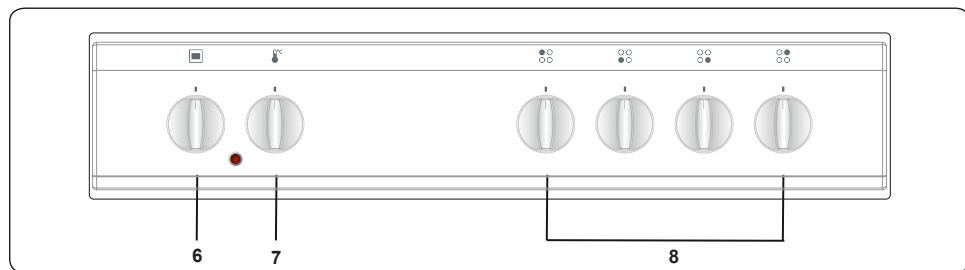
**Viktigt:** Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

#### 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

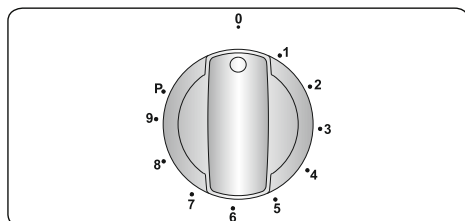
## 4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

### 4.1 HÄLLKONTROLLER

#### Induktionszon

Induktionszon styrs av ett reglage med 9 positioner.

Induktionszonen hanteras genom att vrida kontrollreglaget till önskad inställning. Nära varje kontrollreglage finns en symbol som indikerar zonen som styrs av reglaget.



Informationen som tillhandahålls i följande tabell är endast till för en guidning.

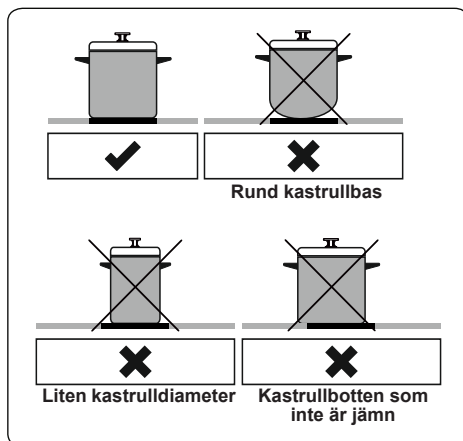
| Inställningar | Använd i                            |
|---------------|-------------------------------------|
| 0             | Element av                          |
| 1-3           | Försiktig uppvärmning               |
| 4-5           | Lätt sjudande, långsam uppvärmning  |
| 6-7           | Återuppvärmning och snabbt sjudande |
| 8             | Kokning, fräsning och bryning       |
| 9             | Maximal värme                       |
| P             | Boostfunktion                       |

#### Kokkärl

- Använd kokkärl av god kvalitet med tjock, platt, jämn botten, tillverkade av stål, emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål. Kokkärlens kvalitet och sammansättning har en direkt inverkan på matlagningen.
- Använd inte tillagningskärl med konkav eller konvex botten. Tillagningskärl av aluminium och rostfritt stål med icke-ferromagnetisk botten, glas, koppar, mässing, keramik, porslin är olämpliga för induktionsuppvärmning.
- För att kontrollera om tillagningskärl är lämpligt för induktionsmatlagning kan du hålla en magnet vid kokkärlbotten. Om magneten fastnar är köksredskapet i allmänhet lämpliga eller så kan du

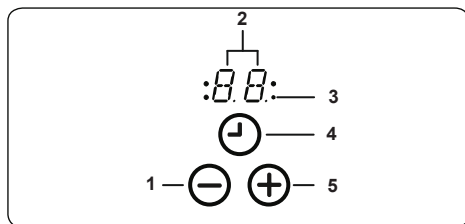
lägga lite vatten i köksredskapet på en tillagningszon som är inställd på maximal nivå. Vattnet måste värmas upp på några sekunder.

- Vid användning av vissa kokkärl kan du höra olika ljud som kommer från dem. Detta beror på kokkärls utformning och påverkar inte hällens prestanda eller säkerhet.
- För att uppnå bästa matlagningsprestanda bör pannan placeras i mitten av tillagningszonen.
- ⏻-symbolen blinkar när effektnivån är vald i tillagningszonens display om olämplig kastrull eller ingen kastrull placeras i tillagningszonen. Tillagningszonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Om en lämplig panna placeras på tillagningszonen försvinner symbolen ⏻ och tillagningen fortsätter på vald effektnivå.
- För att få bästa energiöverföring bör diametern på köksredskapet matcha den i tillagningszonen.
- Minsta kokkärlsdiameter bör vara D120 mm för 160 mm tillagningszoner, D140 mm för 210 mm tillagningszoner och D160 mm för 290 mm tillagningszoner.



Apparaten drivs genom att trycka på knapparna och funktionerna bekräftas av displayer och ljudsignaler.

## Touchkontrollenhet



- 1- Minska timern
- 2- Timerdisplay
- 3- Timerzonsindikator
- 4- Timerval
- 5- Öka timer

## Effekthanteringsfunktion

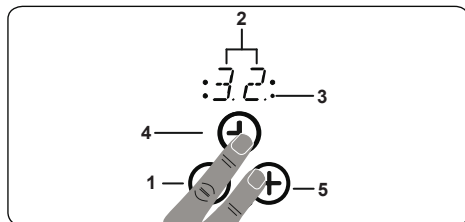
När produkten slås på för första gången är amperegränsvärdet 0. Den förblir på 0 tills ett nytt värde har angetts.

När du försöker köra utan att ställa in det nya värdet ger displayen E0-fel.

Det aktuella gränsvärdet kan väljas inom 1 minut efter att produkten har slagits på.

### Process för inställning av aktuellt gränsvärde:

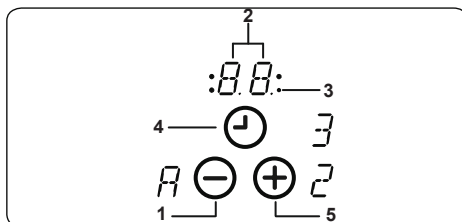
Om timerknappen (4) och +-knappen (5) hålls intryckta samtidigt, den senast inställda ampeldersgränsen kommer att visas på skärmen.



Växling mellan amperevärden görs med knapparna (1) och (5). När önskad amperevärde har uppnåtts, tryck först och håll ned timerknappen (4) och tryck på +-knappen (5) samtidigt, amperegränsen ställs in och produkten går i standbyläge.

**VIKTIG:** För att ställa in det valda ampervärdet, tryck på knapparna en stund.

Varje gång produkten startas visas det inställda gränsvärdet på skärmen.



2 olika effektbegränsningar finns tillgängliga (16A,32A)

| Effektgräns | Kabelstorlek som krävs    |
|-------------|---------------------------|
| 16 A        | min 3G1,5 mm <sup>2</sup> |
| 32 A        | min 3G4 mm <sup>2</sup>   |

**VIKTIGT:** Om du vill välja en effektgräns som är högre än standardinställningen måste ditt elektriska nätverk (kabel, kontakt, säkring, etc.) kontrolleras och bytas vid behov av en kvalificerad tekniker enligt lokala bestämmelser.

Använd induktionstillagningszonerna med lämpliga kokkärl.

När nätspänningen är på är hällen i viloläge och är klar för drift.

Hällen styrs med hjälp av reglage för inställningar av tillagningsnivå och touchsensorer för inställning av timern. Varje knapptryck följs av ett summerljud.

## Slå på tillagningszonerna

Använd de motsvarande reglagen för att ställa in tillagningsnivåer från 0 till 9. Elementet är nu klart att användas. För snabba koktider, håll vredet på läget "P" i 2 sekunder för att aktivera Boost-funktionen och justera sedan till önskad nivå.

## Slå av tillagningszonerna

Justera reglaget till "0".

Om tillagningszonen är het visas "H" istället för "0".

Restvärmesindikator

Restvärmesindikatorn indikerar att glaskeramikområdet har en temperatur som är farlig att vidröra.

Efter att tillagningszonen stängts av visar respektive display "H" tills den motsvarande tillagningszonens temperatur är på en säker nivå.

Säkerhetsavslagningsfunktion

En tillagningszon kommer automatiskt att stängas av om värmeinställningen inte har ändrats under en viss tidsperiod. En ändring i värmeinställningen för tillagningszonen återställer tidsperioden till det ursprungliga värdet. Detta initialvärde beror på vald temperaturnivå, såsom visas nedan.

| Värmeinställningar | Säkerhetsavstängning efter |
|--------------------|----------------------------|
| 1-2                | 6 timmar                   |
| 3-4                | 5 timmar                   |
| 5                  | 4 timmar                   |
| 6-9                | 1,5 timmar                 |

Timerfunktion

Tillagningszonstimer (1 - 99 min.)

När hällen är påslagen kan en oberoende timer programmeras för varje tillagningszon.

Välj en tillagningszon, välj sedan temperaturinställningen och aktivera slutligen timerinställningsknappen . Timern kan programmeras för att stänga av en tillagningszon. Fyra LED-ljus är anordnade runt timern och dessa anger vilken tillagningszon som timern har ställts in för.

10 sekunder efter den senaste operationen ändras timerns display till den tid som kommer att gå ut härnäst (om en timer är inställd för mer än en tillagningszon).

När timern har räknat ner kommer en signal att ljuda, displayen visar "00" och den tilldelade tillagningszonens timer-LED blinkar. Den programmerade tillagningszonen stängs av och "H" visas om tillagningszonen är het.

Ljudsignalen och LED-lampans blinkningar stoppar automatiskt efter 2 minuter och/ eller genom att trycka på valfri knapp.

Summer

Medan hällen är i drift kommer följande aktiviteter att signaleras av summern.

- Normal knappaktivering kommer att åtföljas av en kort ljudsignal.
- Kontinuerlig knapptryckning över en längre tid (10 sekunder) kommer att åtföljas av en längre, intermittert ljudsignal.

Boostfunktion

För att använda denna funktion, välj en tillagningszon och ställ in önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P"-knappen (Boost).

Boost-funktionen kan endast aktiveras om den är tillämplig med den valda tillagningszonen. Om Boost-funktionen är aktiv visas "P" på motsvarande display.

Aktivering av booster kan medföra att maximal effekt överstigs, och i sådant fall kommer den integrerade strömhanteringen att aktiveras.

Den nödvändiga effektreduktionen visas genom att den motsvarande tillagningszonensdisplayen blinkar. Blinkandet kommer att vara aktivt i 3 sekunder för att möjliggöra ytterligare anpassningar av inställningarna före effektreducering.

| Felkoder                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Om det uppstår ett fel visas felkoden på värmedisplayerna. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| E0                                                         | Funktionen för att visa Ampere-gränsen måste väljas när produkten slås på. Annars syns fel E0. Samtidigt bör funktionen väljas på displayen och i huvudmenyn. Om det finns ett fel i mjukvaran för nåt kort kommer produkten att visa ett felmeddelande. Kunden kan inte påverka det här felmeddelandet. Professionell hjälp bör kontaktas.                                                                                                           |
| E1                                                         | Kylfläkten är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| E2                                                         | Det här felet syns när värmare blir för varm. Vid detta fel måste värmaren kylas ner. Den bör användas när den kylts ner igen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| E3                                                         | Matningsspänningen skiljer sig från de nominella värdena. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, sätt på hällen genom att trycka på  och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent. |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E4    | Matningsfrekvensen skiljer sig från de nominella värdena. Stäng av hällen genom att trycka på ①, vänta tills "H" försvinner för alla zoner, sätt på hällen genom att trycka på ① och fortsatt använda den. Om samma fel visas igen, växla apparatens plugg av och på. Slå på hällen genom att trycka på ① och fortsatt att använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent. |
| E5    | Hällens interna temperatur är för hög, slå av hällen genom att trycka på ① och låt värmarna svalna.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| E6    | Kommunikationsfel mellan touchkontrollen och värmaren. Ring en auktoriserad serviceagent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| E7    | Spoltemperatursensorn är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| E8    | Kylartemperatursensorn är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| EA    | Mättnadsfel för stora spolen. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsatt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.                                                                                                                                                                             |
| EC    | Matningsspänningsfel. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsatt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.                                                                                                                                                                                     |
| C1-C8 | Mikroprocessoravisering. Efter denna varning, stoppa strömtillförseln till produkten för att sedan försöka ge den ström på nytt. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.                                                                                                                                                                                                        |

| Läge    | Elförbrukning | Tid som krävs för att växla till detta läge |
|---------|---------------|---------------------------------------------|
| Av-läge | 0,5 W         | 0,2 min (10 sek)                            |

## 4.2 UGNSKONTROLLER

### Kontrollreglage för ugnsfunktion

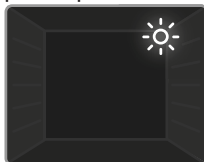
Vrid reglaget till motsvarande symbol för önskad tillagningsfunktion. För detaljer avseende olika funktioner, se "Ugnsfunktioner".

### Reglage för ugnstermostat

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

### Ugnsfunktioner

\* Ugnsfunktionerna kan variera beroende på din produktmodell.



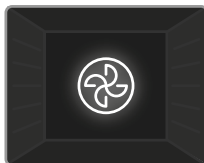
**Ugnslampa:** Endast ugnslampan kommer tändas. Den kommer vara på under hela matlagningstiden.



### Defrostfunktion:

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

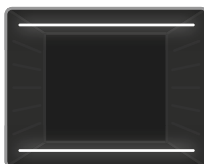
din frusna mat och placera den i ugnen på en hylla i det tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under maten som avfrostas för att fånga vattnet som ackumulerat på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte koka eller baka din mat, utan bara hjälpa till att tina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

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.



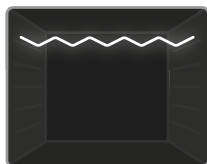
**Fläktfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre värmeelementen och fläkten går igång.

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.

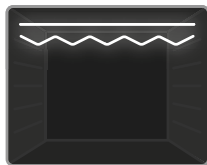
Denna funktionen är idealisk för att tillaga mat som pizza, jämnt på kort tid. Medan fläkten jämnt fördelar ugnsvärmen, tillagar det nedre värmeelementet maten.



**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.

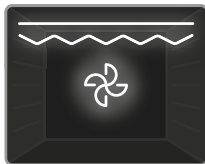


**Snabbgrillfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för

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 fläktfunktion:** Ugnens termostat 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 PIZZATILLAGNING

| Pizzatillagningstabell      |                        |              |                 |             |                        |                                     |
|-----------------------------|------------------------|--------------|-----------------|-------------|------------------------|-------------------------------------|
| Pizzatillagning-sutrustning | Typ av pizza           | Ugnsfunktion | Temperatur (°C) | Hyll-nummer | Förvärmning (minuter)* | Ungefärlig tillagningstid (minuter) |
| Pizzasten                   | Pizza med tunn skorpa  | Pizza        | Max             | 1           | 15-25                  | 2,5-3                               |
| Standardugnsplåt            | Pizza med tunn skorpa  |              |                 |             |                        | 3-3,5                               |
| Pizzasten                   | Pizza med tjock skorpa |              |                 |             |                        | 2,5-3                               |
| Standardugnsplåt            | Pizza med tjock skorpa |              |                 |             |                        | 3-3,5                               |
| Standardugnsplåt            | Fryst pizza            |              | 210**           | 3           | 9-12                   | 5-10                                |



### Varningar

- Placera tillagningstillbehören på den 1:a hyllan. Förvärm ugnen till maximal temperatur (320 °C) med tillagningstillbehören (pizzasten eller bakplåt) inuti.
-  Se till att det finns en pizzasten eller bakplåt i ugnen under förvärmningsperioden. Annars kommer din tillagningstid att vara längre och botten av pizzan kanske inte tillagas tillräckligt.
- För en god pizza bör ugnstemperaturen ställas in på max.
- Pizzadegen är färsk hemgjord och rullad tunn (ca 3-4 mm tjock) så får du den bästa pizzaupplevelsen.
- När förvärmningen är klar, placera pizzan på pizzastenen eller plåten inuti ugnen med hjälp av en spade. Stäng ugnsluckan så snart som möjligt. Annars kommer din pizzatillagningstid att vara längre eftersom ugnstemperaturen minskar.
- Kontrollera ständigt tillagningstiden, eftersom tillagningsprocessen tar mycket kort tid. Annars kan din pizza brännas vid. Se tillagningstabellen för tidsinformation.

\*Fortsätt förvärma tills termostatlampen eller -symbolen slocknar (cirka 15-25 minuter).

\*\*Vid tillagning av fryst pizza, använd den temperatur och tid som anges av tillverkaren på förpackningen.



Temperaturerna och tiderna i tillagningstabellen ovan har testats i våra laboratorier och dessa värden är; Det kan variera beroende på kvalitet, kvantitet, temperatur på materialet som ska tillagas och den nätspänning som används.

#### 4.4 TILLAGNINGSTIDSTABELL

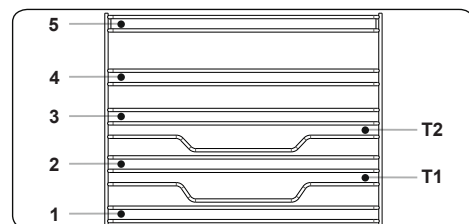
| Funktion  | Disk                |  |  |  |
|-----------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                 | 150-170                                                                           | 25-35                                                                             |
|           | Gryta               | 5                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                             |
| Grillning | Grillade köttbullar | *                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                             |
|           | Kyckling            | 4 - 5                                                                             | 190                                                                               | 50-60                                                                             |
|           | Kotlett             | 5                                                                                 | 200                                                                               | 15-25                                                                             |
|           | Biffstek            | 4                                                                                 | 200                                                                               | 15-25                                                                             |

\*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

#### 4.5 TILLBEHÖR

##### EasyFix-trådrack

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



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

eller tillbehör kan orsaka brännskador.

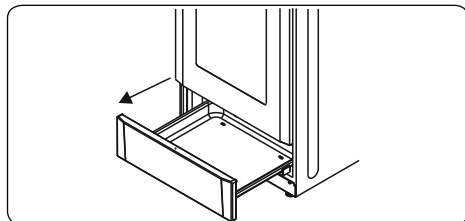
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 5.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåttillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåttillagning 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 kokkärl och stekpannor.

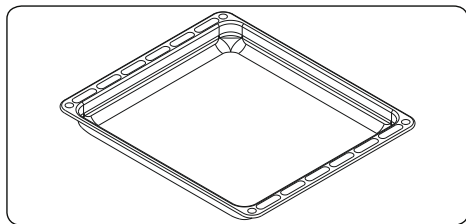
**! WARNING:** Lådans inneryta kan bli het under användning. Förvara inte mat, plast eller brandfarligt material i lådan.



##### Den djupa formen

Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

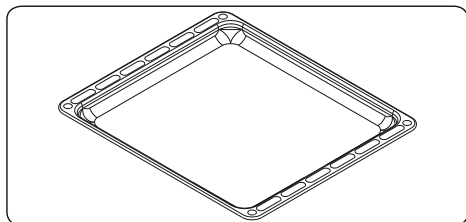
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att det sitter ordentligt.



### Den grunda formen

Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

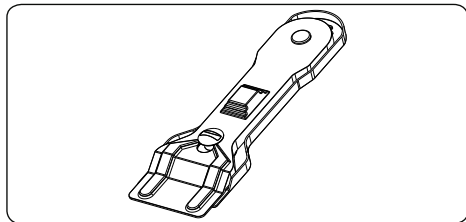
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



### Den glaskeramiska glasspateln

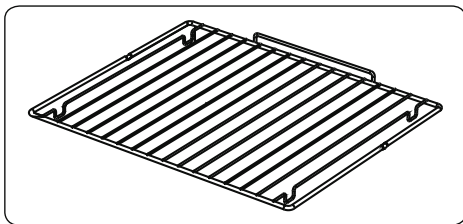
Använd alltid glasspateln för att ta bort spill eller avlagringar från hällen innan du provar med kemiska rengöringsmedel. Det här är den idealiska metoden för att ta bort även de minsta avlagringarna från hällen och för att ta bort spill från heta tillagningszoner innan de bränner fast på hällen.

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



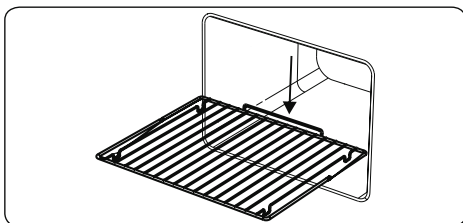
### Trådgallret

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



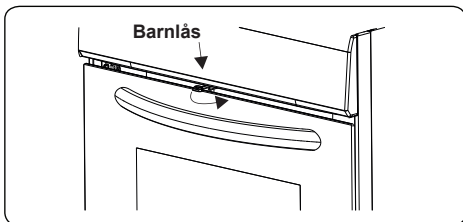
### VARNING

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 ugnsyterna.

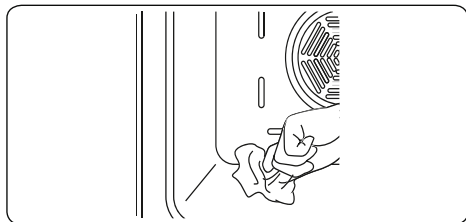
 Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emailjerade och/eller målade delar av din apparat.

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

 Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

### Rengöring av insidan av ugnen

- Insidan av emailjerade 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.

 **WARNING:** Keramikhällar - 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.

 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 hällar. Om plast, aluminiumfolie, socker eller sockerhaltig mat har fallit ner på den heta glaskeramiska hällen, skrapa bort detta från den varma ytan så snabbt och så säkert som möjligt. Om dessa ämnen smälter kan de skada den glaskeramiska hällen. 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 hällen 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 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.

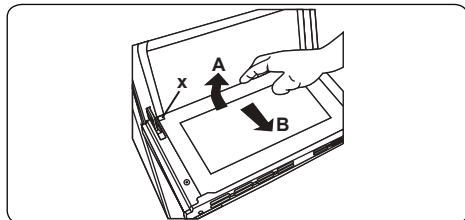
## Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

- 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, fläckbortagningsmedel, 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

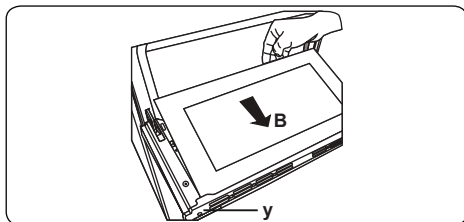
Innan du rengör ugnsluckans glas måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan.

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

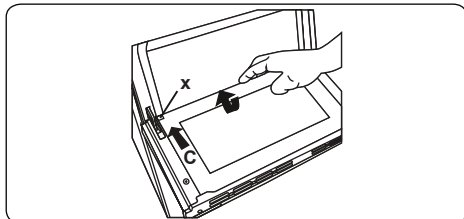


För att byta ut innerglas:

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



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

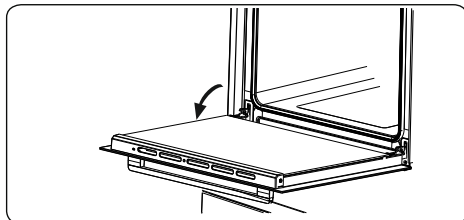


- Om ugnsluckan är en trippel glaslucka, kan det tredje glasskiktet tas bort på samma sätt som det andra glasskiktet.

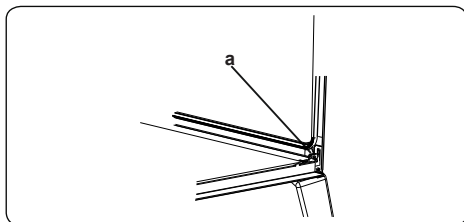
## Borttagande av ugnsluckan

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

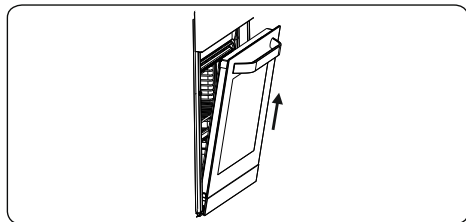
1. Öppna ugnsluckan.



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

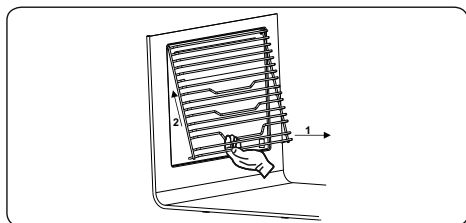


3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



### Borttagande av ugnsgallret

För att ta bort ugnsgallret, dra det i riktning 1 enligt bilden. När du har lossat det från klämmorna lyfter du upp det i riktning 2.



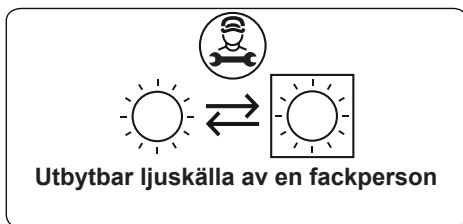
## 5.2 UNDERHÅLL

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

### Byte av ugnslampa

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

- Ta bort glaslinsen och ta sedan bort glödlampen.
- Sätt in den nya glödlampen (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.



**! Hand icon:** 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                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrolldisplayen för spishällen har slocknat. Hällen eller tillagningszonerna kan inte slås på.                                           | Det finns ingen strömförsörjning.                                                                                  | Kontrollera hushållssäkringar för apparaten.<br>Kontrollera om det är strömbavbrott genom att prova andra elektroniska apparater.                                                                                                                         |
| Hällen stängs av medan den används och ett "F" blinkar på varje display.                                                                   | Reglagen är fuktiga eller också finns ett objekt på dem.                                                           | Torka av kontrollerna eller flytta på objektet.                                                                                                                                                                                                           |
| Hällen slås av medan den används.                                                                                                          | En av tillagningszonerna har varit på för länge.                                                                   | Tillagningszonen kan användas igen genom att slå på den igen.                                                                                                                                                                                             |
| Hällkontrollerna fungerar inte och barnlås-LED lyser.                                                                                      | Barnlåset är på.                                                                                                   | Slå av barnlåset.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Kokkärnen ger ljud ifrån sig under matlagning eller häll ger ett klickande ljud ifrån sig under matlagningen.                              | Detta är normalt med kokkärl för induktionshällar. Detta beror på överföring av energi från hällen till kokkärlet. | Detta är normalt. Det föreligger inga risker, varken för dina kokkärl eller din häll.                                                                                                                                                                     |
| Symbolen "U" tänds i displayen för en av tillagningszonerna.                                                                               | Det finns inget kokkärl på tillagningszonen, eller så är kokkärlet inte lämpligt.                                  | Använd lämpligt kokkärl.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Effektnivå 9 eller "P" reduceras automatiskt om du väljer effektnivå "P" eller 9 på två tillagningszoner, som är på samma sida, samtidigt. | Maximal effektnivå för de två zonerna har nåtts.                                                                   | Om båda zonerna används på effektnivån "P" eller 9 skulle det överskrida den tillåtna maximala effektnivån för de två zonerna.                                                                                                                            |
| Ugnen slår inte på.                                                                                                                        | Strömmen är avstängd.                                                                                              | Kontrollera om det finns strömtillförsel.<br>Kontrollera också om andra köksapparater fungerar.                                                                                                                                                           |
| Ingen värme eller ugnen värms inte upp.                                                                                                    | Ugnstemperaturkontrollen felaktigt inställd.<br>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.<br>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. |
| Ugnslampa (om tillgänglig) fungerar inte.                                                                                                  | Lampan har fallerat.<br>Elförsörjningen är fränkopplad eller avstängd.                                             | Byt ut lampan i enlighet med instruktionerna.<br>Se till att strömförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.                                                                                                                                              |
| Ugnslukten (om den finns) är bullrig.                                                                                                      | Ugnshyllor vibrerar.                                                                                               | Kontrollera att ugnen är i nivå.<br>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.

## SERVICEKONTAKT

Vid problem kan du kontakta återförsäljaren där apparaten köptes eller kundtjänsten och servicen hos Rosenlew. Observera att du vid garantiärenden behöver kvittot samt information om var och när apparaten köptes.

Kundtjänst och service:  
+358 44 337 9610

Ytterligare information om service, kontaktuppgifter till serviceställen samt information om reservdelar finns på: [www.rosenlew.fi/huolto](http://www.rosenlew.fi/huolto)

Läs mer: [www.rosenlew.fi](http://www.rosenlew.fi)

**Thank you for choosing this product from a Finnish family business.** This manual contains instructions for use, maintenance and warranty. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully and read the warranty terms at the end of this manual. This manual contains important instructions for safety, use and maintenance of the appliance, which you can follow to avoid possible injuries and damage to the appliance. Keep the receipt of purchase of the appliance, as the validity of the warranty may require a receipt of purchase stating the date and place of purchase of the appliance, as well as the type and model of the appliance.

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

# CONTENTS

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS.....                  | 4  |
| 1.1 General Safety Warnings .....           | 4  |
| 1.2 Installation Warnings .....             | 7  |
| 1.3 During Use.....                         | 8  |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance .....   | 9  |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 11 |
| 2.1 Instructions for the Installer .....    | 11 |
| 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.....                      | 18 |
| 4.3 PIZZA COOKING.....                      | 20 |
| 4.4 Cooking Table.....                      | 21 |
| 4.5 Accessories .....                       | 21 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE.....             | 22 |
| 5.1 Cleaning .....                          | 22 |
| 5.2 Maintenance .....                       | 25 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....           | 26 |
| 6.1 Troubleshooting.....                    | 26 |
| 6.2 Transport .....                         | 27 |

# 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.

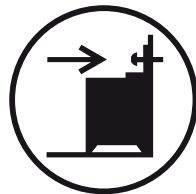
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! 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 induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- 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 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 shock, 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 when cleaning. 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 danger.

- 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.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

## **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 operate 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 it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing them from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of 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

**CE** 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

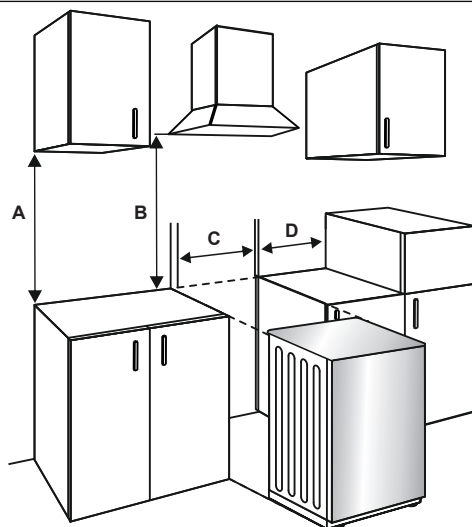
dryer.

- 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            |

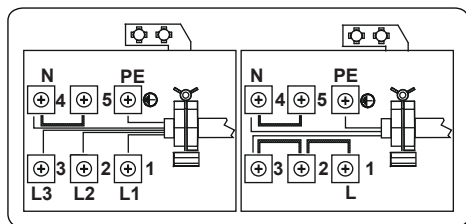


## 2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

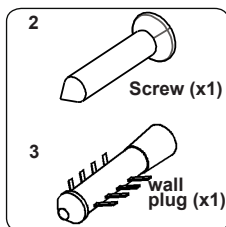
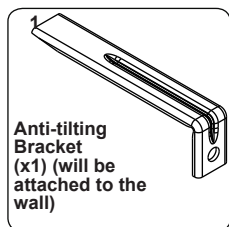
**WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

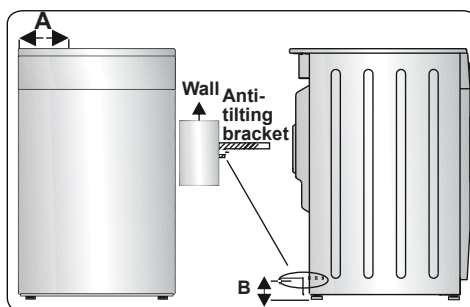
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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.

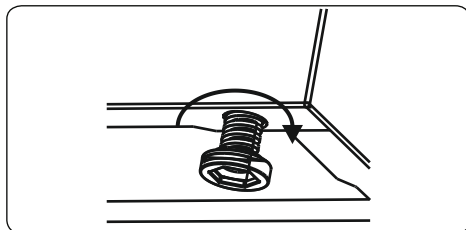


| Product Dimensions<br>(Width X Depth X Height) (Cm) | A (mm) | B (mm) |
|-----------------------------------------------------|--------|--------|
| 60x60x90 (Double Oven)                              | 297.5  | 52     |
| 50x60x90 (Double Oven)                              | 247.5  | 52     |
| 90x60x85                                            | 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.

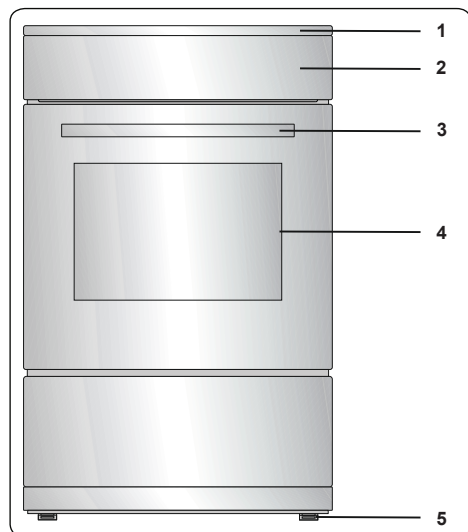


### 3. PRODUCT FEATURES



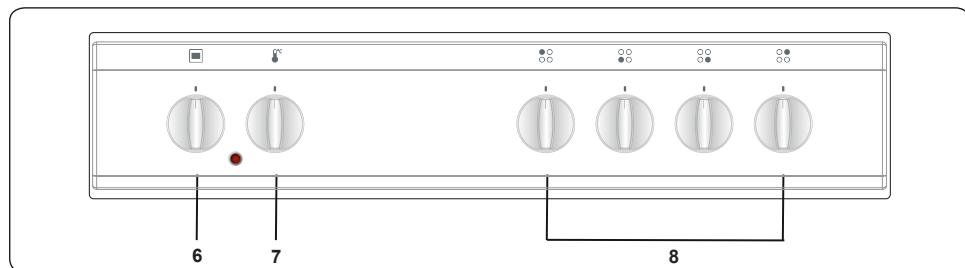
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### 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

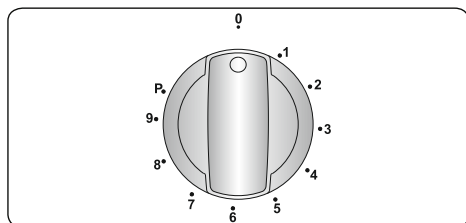
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

#### Induction Zone

The induction zone is controlled by a knob with 9 positions.

The induction zone is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the zone that is controlled by the knob.



The information given in the following table is for guidance only.

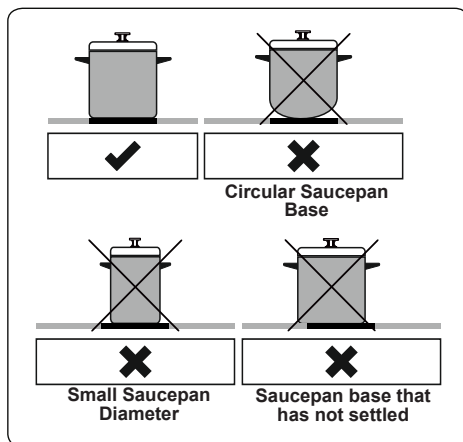
| Settings | Use for                        |
|----------|--------------------------------|
| 0        | Element off                    |
| 1-3      | Delicate warming               |
| 4-5      | Gentle simmering, slow warming |
| 6-7      | Reheating and rapid simmering  |
| 8        | Boiling, saute and searing     |
| 9        | Maximum heat                   |
| P        | Boost function                 |

#### Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water

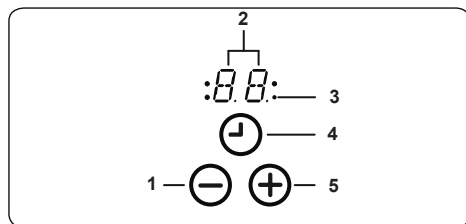
must heating at a few seconds.

- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.
- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing knobs and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

## Touch Control Unit



- 1- Decrease timer
- 2- Timer display
- 3- Timer zone indicator
- 4- Timer selection
- 5- Increase timer

## Power Management Function

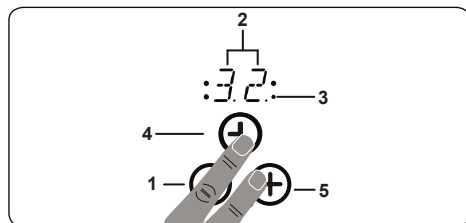
When the product is turned on for the first time, the ampere limit value is 0. It remains at 0 until a new value is set.

When trying to run without setting the new value, the display gives E0 error.

The current limit value can be selected within 1 minute after powering the product.

### Current Limit value setting process:

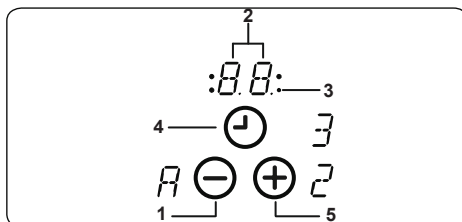
If the timer button (⌚) and + button (+) are kept pressed at the same time, the last set amperage limit will be displayed on the screen.



Switching between ampere values will be done with the (−) and (+) keys. When the desired ampere value is reached, first press and hold the timer button (⌚) and press + button (+) at the same time, the ampere limit is set and the product goes into standby.

**IMPORTANT:** For setting the selected amper value, Press the buttons for a while.

Each time the product is started, the set limit value is displayed on the screen.



2 different power limits are available (16A,32A)

| Power Limit | Required Cable Size      |
|-------------|--------------------------|
| 16 A        | min 3G1,5mm <sup>2</sup> |
| 32 A        | min 3G4 mm <sup>2</sup>  |

**IMPORTANT:** If you wish to select a power limit which is higher than the default setting, your electrical network (cable, plug, fuse, etc.) must be checked and changed if necessary by a qualified technician according to local regulations.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, the hob is in the stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled by the use of knobs for setting the cooking level and touch sensors for setting the timer. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

## Switching the Cooking Zones On

Use the corresponding knob to set the cooking level from 0 to 9. The element is now ready to use. For fast boil times, keep the knob at the "P" position for 2 seconds to activate the Boost function and then adjust to the desired level.

## Switching the Cooking Zones Off

Adjust the knob to "0".

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

## Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show “H” until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

## Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

| Heat setting | Safety switch off after |
|--------------|-------------------------|
| 1-2          | 6 Hours                 |
| 3-4          | 5 Hours                 |
| 5            | 4 Hours                 |
| 6-9          | 1.5 Hours               |

## Timer Function

### Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for each cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show “00” and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and “H” will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

## Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

## Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the “P” (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a “P” is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

| Error Codes                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| If there is an error, an error code will be shown on the heater displays. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| E0                                                                        | Ampere limit feature must be selected at the moment the product is energized. Otherwise E0 error is seen. At the same time, this feature should be selected on the display and mainboard. If there is an error in the software of any card, the product will show an error. The customer cannot interfere in this error. Authorized service should be called.                                                               |
| E1                                                                        | Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| E2                                                                        | This error is seen when the heater gets too hot. In case of this error, the heater must be cooled. It should be operated after cooling, again.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| E3                                                                        | Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until “H” disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent. |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E4    | Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent. |
| E5    | Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ① and let the heaters cool down.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| E6    | Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| E7    | Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E8    | Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| EA    | Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.                                                                                                                                                                                    |
| EC    | Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.                                                                                                                                                                                           |
| C1-C8 | Microprocessor alert. After this warning, cut off energy from the product and then re-energize the product. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.                                                                                                                                                                                                                    |

| Mode     | Electricity consumption | Time to switch into mode |
|----------|-------------------------|--------------------------|
| Off Mode | 0.5 W                   | 0.2 min ( 10 sec)        |

## 4.2 OVEN CONTROLS

### Oven function control knob

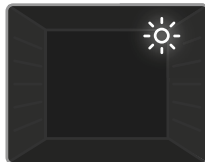
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

### 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.

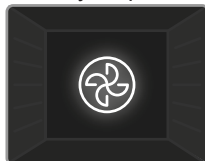


**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



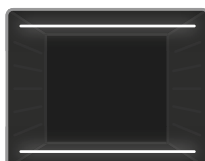
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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.

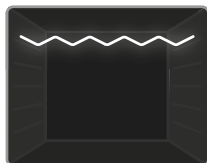
This function is good for baking pastry.

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

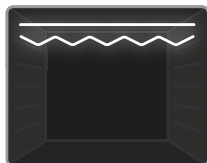
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



**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.

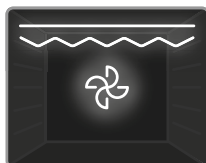
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**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 PIZZA COOKING

| Pizza Cooking Table     |                   |               |                  |              |                        |                                      |
|-------------------------|-------------------|---------------|------------------|--------------|------------------------|--------------------------------------|
| Pizza Cooking Equipment | Type Of Pizza     | Oven Function | Temperature (°C) | Shelf Number | Pre-Heating (minutes)* | Approximately Cooking Time (minutes) |
| Pizza Stone             | Thin Crust Pizza  | Pizza         | Max              | 1            | 15-25                  | 2.5-3                                |
| Standard Oven Tray      | Thin Crust Pizza  |               |                  |              |                        | 3-3.5                                |
| Pizza Stone             | Thick Crust Pizza |               |                  |              |                        | 2.5-3                                |
| Standard Oven Tray      | Thick Crust Pizza |               |                  |              |                        | 3-3.5                                |
| Standard Oven Tray      | Frozen Pizza      |               | 210**            | 3            | 9-12                   | 5-10                                 |

 **Warnings**

- Place the cooking accessories on the 1st shelf. Preheat the oven to the maximum temperature (320°C) with the cooking accessories (pizza stone or baking tray) inside.

 Make sure there is a pizza stone or baking tray in the oven during the preheating period. Otherwise, your cooking time will be longer and the bottom of the pizza may not be cooked enough.

- For a good pizza, the oven temperature should be set to the maximum.
- Pizza dough is fresh homemade and rolled thin (about 3-4 mm thick) you will get the best pizza experience.
- After the pre-heating is completed, place the pizza on the pizza stone or tray inside the oven with the help of a shovel. Close the oven door as soon as possible. Otherwise, your pizza cooking time will be longer as the oven temperature will decrease.
- Constantly check the cooking time, as the cooking process takes a very short time. Otherwise, your pizza may burn. Refer to the cooking chart for time information.

\*Continue preheating until the thermostat lamp or symbol goes out (approximately 15-25 minutes).

\*\*When cooking frozen pizza, use the temperature and time specified by the manufacturer on the package.

 The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.

## 4.4 COOKING TABLE

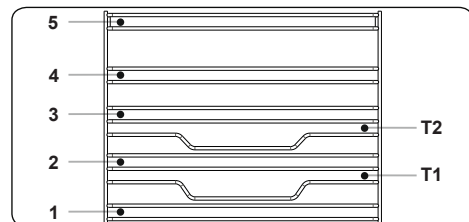
| Function | Dishes            |  |  | <br>min. |
|----------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                 | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|          | Stew              | 5                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
| Grilling | Grilled meatballs | *                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                     |
|          | Chicken           | 4 - 5                                                                             | 190                                                                               | 50-60                                                                                     |
|          | Chop              | 5                                                                                 | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |
|          | Beefsteak         | 4                                                                                 | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |

\*If available cook with roast chicken skewer.

## 4.5 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.

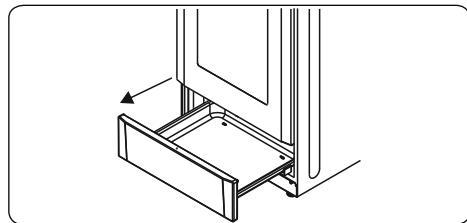
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level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

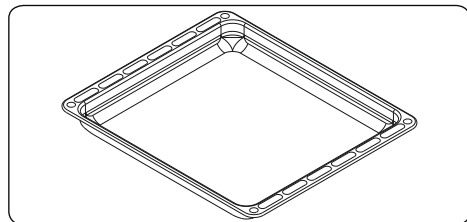
**⚠ WARNING:** The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

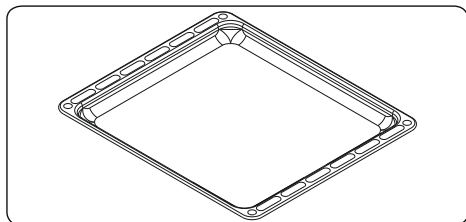
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### 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.

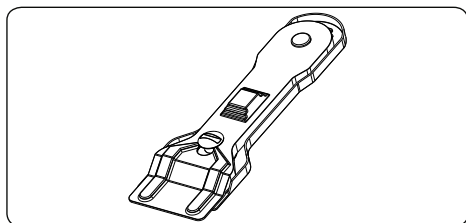


### The Vitroceramic Glass Spatula

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.

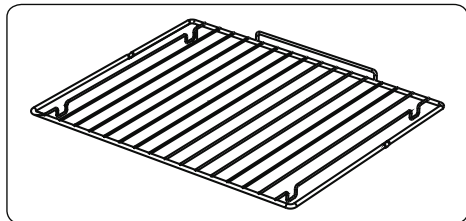


**Important:** Always push the safety cover back over the razor blade after use. Take care when using the spatula and keep it out of the reach of children.



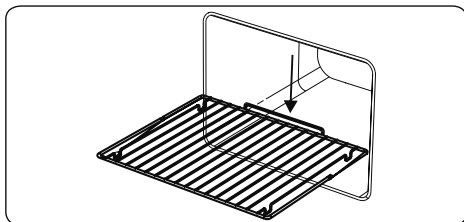
### The Wire Grid

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



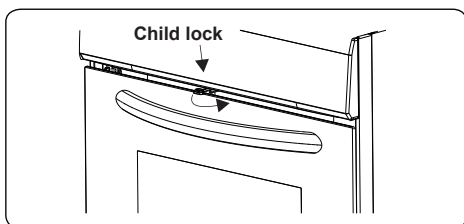
#### WARNING

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.

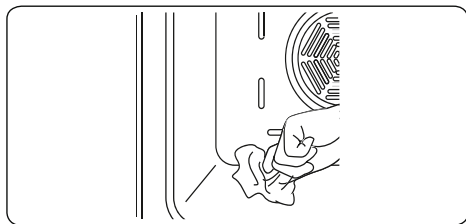
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



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)

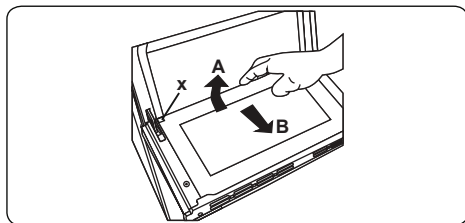
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the

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

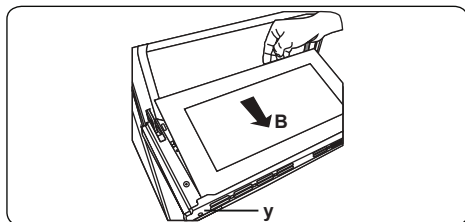
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

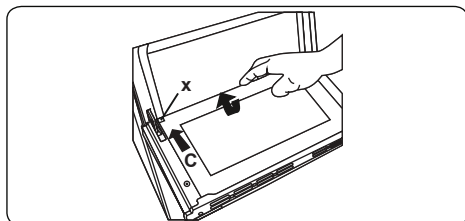


To replace the inner glass:

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**.

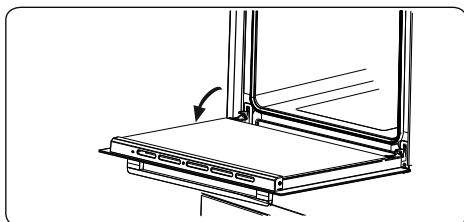


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

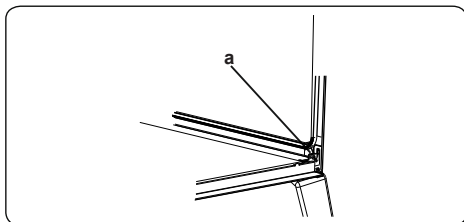
### Removal of the Oven Door

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

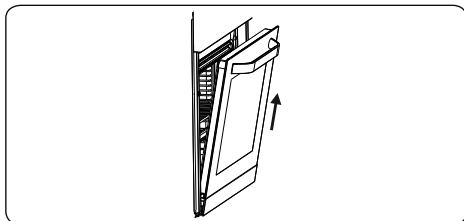
1. Open the oven door.



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

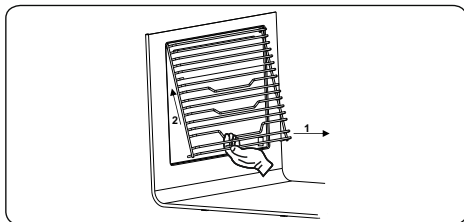


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull it in direction 1 as shown in the figure. After releasing it from the clips, lift it up in direction 2.



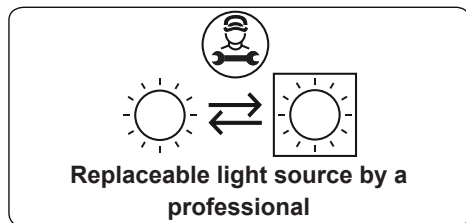
## 5.2 MAINTENANCE

**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.



**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                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hob control display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.                                                                  | There is no power supply.                                                                                          | Check the household fuse for the appliance.<br>Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.                                                                                                                                                                 |
| The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.                                                                          | The controls are damp or an object is resting on them.                                                             | Dry the controls or remove the object.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| The hob switches off while it is in use.                                                                                                             | One of the cooking zones has been on for too long.                                                                 | You can use the cooking zone again by switching it back on.                                                                                                                                                                                                                              |
| The hob controls are not working and the child lock LED is on.                                                                                       | The child lock is on.                                                                                              | Switch off the child lock.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.                                                           | This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware. | This operation is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.                                                                                                                                                                                                    |
| The 'U' symbol illuminates in the display of one of the cooking zones.                                                                               | There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.                                                     | Use a suitable pan.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Power level 9 or 'P' is automatically reduced if you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time. | Maximum power level for the two zones is reached.                                                                  | Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.                                                                                                                                                                           |
| 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.<br>Oven door has been left open.                                      | Check 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.<br>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.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.                                             | Replace lamp according to the instructions.<br>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.<br>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.

## SERVICE CONTACT INFORMATION

If you experience any problems, you can contact the place of sale of the appliance directly or Rosenlew's customer service and service. Please note that in warranty cases you will need the purchase receipt of the appliance and information about the place and time of purchase of the appliance.

Customer service and service:

+358 44 337 9610

More information about service, contact information for service shops and availability of spare parts can be found at: [www.rosenlew.fi/huolto](http://www.rosenlew.fi/huolto)

Read more: [www.rosenlew.fi](http://www.rosenlew.fi)