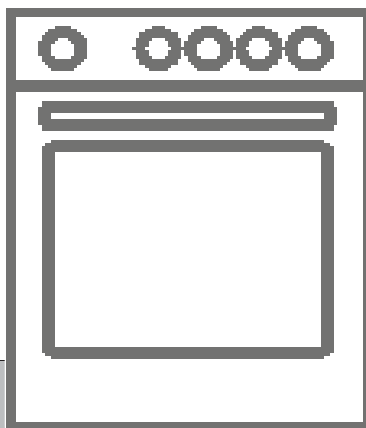


HELKAMA

FI Liesi / käyttöohje



HKLK65

Arvoisa asiakas,

Haluamme tarjota tuotteita, jotka ylittävät odotuksesi ja jotka on valmistettu nykyaikaisissa tiloissa ja huolellisesti laatuvarmistettuina. Käyttöohje on luotu siten, että voit tehokkaasti hyödyntää hankkimaasi laitetta. Lue käyttö-, huolto-, asennus- ja turvallisuustiedot huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Ota yhteys valtuutettuun huoltoon laitteen asentamiseksi sähköverkkoon.

CE-yhdenmukaisuusilmoitus

Ilmoitamme, että tuotteemme vastaavat sovellettavia Euroopan unionin direktiivejä, päätöksiä ja säännöksiä sekä viitteinä olevien standardien vaatimuksia.

Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon kotona. Muunlainen käyttö (kuten huoneen lämmittäminen) on asiantonta ja vaarallista.



Käyttöohjeet pätevät useisiin malleihin. Voit huomata eroavaisuuksia käyttöohjeiden ja mallisi välillä.

Vanhan laitteen hävittäminen



Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tätä tuotetta ei voi käsitellä kotitalousjätteenä. Tämän sijasta laite on toimitettava elektronisten ja sähkökäyttöisten laitteiden saatavana olevaan keräyspisteeseen. Tuotteen hävittäminen oikealla tavalla auttaa välttämään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia, joita saattaa aiheutua vääränlaisesta käytöstä poistosta. Jos haluat tarkempaa tietoa tämän tuotteen kierrättämisestä, ota yhteyttä paikalliseen kaupunginhallitukseen, jätehuoltopalveluun tai kauppaan, josta ostit tuotteen.

SISÄLLYSLUETTELO	
TURVALLISUUSOHJEET	4
ASENNUS JA KÄYTTÖÖNOTTO	9
Ohjeita asentajalle	9
Lieden asentaminen	9
Sähkökytkentä ja turvallisuus	10
Jalkojen säätö/ säätösokkelin poisto	11
Tasapainokiinnikepakkaus	12
LAITTEEN OMINAISUUDET	13
Osaluettelo	13
Ohjauspaneeli	13
TUOTTEEN KÄYTTÖ	14
Keraamisen keittotason säädöt	14
Vihjeitä ja ohjeita	15
Uunin käyttö	16
Puhdistus	21
Ylläpito	24
VIANETSINTÄ JA KULJETUS	25
Vianetsintä	25
Kuljetus	26
TEKNISET TIEDOT	27

TURVALLISUUSOHJEET

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja kokonaan läpi ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä niitä sopivassa paikassa tulevaa tarvetta varten.

Tämä käyttöohje koskee useita eri malleja. Laitteesi ominaisuudet saattavat poiketa jonkin verran ohjeissa kuvatuista. Kiinnitä erityistä huomiota numeroihin lukiessasi käyttöohjetta.

Yleiset turvallisuusvaroitukset

- Tätä laitetta voi käyttää yli 8-vuotiaiden lasten sekä henkilöiden toimesta, joiden fyysinen, aisteihin perustuva tai henkinen kyky on heikentynyt tai, joilla ei ole kokemusta ja tietämystä laitteesta jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö opastaa heitä laitteen turvallisessa käytössä tai valvoo laitteen käyttöä. Lapset eivät saa leikkiä tämän laitteen kanssa. Laitteen puhdistusta ja huoltoa ei saa suorittaa lasten toimesta ilman valvontaa.

VAROITUS: Laite ja käsiteltävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varovaisuutta on noudatettava kuumien kohteiden koskettelun välttämiseksi. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta elleivät he ole jatkuvan valvonnan alaisena.

- **VAROITUS:** Tulipalovaaran välttämiseksi älä jätä keittotasoa ilman valvontaa, jos ruoanvalmistuksessa käytetään rasvaa tai öljyä. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. kannella tai palopeitteellä.
- **VAROITUS:** Tulipalovaara: älä säilytä tavaroita kuumenevilla pinnoilla.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut tai rikki, sammuta laite mahdollisen sähköiskun estämiseksi.
- Malleissa, joissa on lieden kansi, puhdista roiskeet kannelta ennen käyttöä ja anna lieden viiletä ennen kannen sulkemista.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.

-  **VAROITUS:** Laitteen kaatumisen estämiseksi on siihen asennettava tasapainokiinnikkeet. (Tarkempaa tietoa on saatavissa tasapainokiinnikepakkauksesta.)
- Laite kuumenee käytön aikana. Varo koskemasta uunin sisäpuolisiin lämpöelementteihin.
- Kahvat, joista pidetään lyhyen aikaa kiinni, voivat kuumentua normaalissa käytössä.
- Älä puhdista uuninluukun lasia tai muita pintoja hankaavilla puhdistusaineilla tai terävillä metallikaapimilla. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin särkymisen tai pinnan vahingoittumisen.
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen.
-  **VAROITUS:** Mahdollisten sähköiskujen välttämiseksi varmista, että laite on sammutettu ennen lampun vaihtamista.
-  **HUOMIO:** Helposti käsiksi päästävät osat voivat kuumentua, kun paisto- tai grillitoiminnon aikana. Pidä pienet lapset kaukana laitteesta käytön aikana.
- Laite on valmistettu sovellettavien paikallisten ja kansainvälisten standardien ja määräysten mukaan.
- Vain valtuutetut huoltoteknikot saavat suorittaa laitteen huollon ja korjauksen. Valtuuttamattoman huoltohenkilön tekemät asennukset tai korjaukset saattavat olla vaarallisia käyttäjälle. Laitteen teknisten ominaisuuksien muuttaminen on aina vaarallista. Sopimattomat liesisuojat voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Ennen laitteen sähkökytkentää varmista, että paikalliset jakeluolot (sähköjännite ja taajuus) ja laitteen tekniset tiedot ovat yhteensopivia. Laitteen tekniset tiedot löytyvät tarrasta.

• **⚠️HUOMIO:** Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan ruoanlaittoon ja kotitalouskäyttöön. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen tai muihin käyttötapoihin kuten esim. kaupalliseen käyttöön yleisessä ympäristössä tai huoneen lämmittämiseen.

- Älä nosta tai siirrä laitetta vetämällä luukun kahvasta.
- Kaikki mahdolliset turvallisuustoimenpiteet on tehty turvallisuutesi varmistamiseksi. Ole varovainen puhdistaussasi lasia, sillä naarmuuntunut lasi voi särkyä. Vältä kolhaisemasta tai iskemästä lasiin millään välineellä.
- Varmista, että virtajohto ei joudu puristuksiin tai vahingoitu asennuksen aikana. Jos virtajohto vahingoittuu, vain valmistaja, sen valtuutettu asentaja tai vastaavasti pätevä henkilö saa vaihtaa sen vaarojen välttämiseksi.
- Älä anna lasten kiivetä tai istua auki olevan uuniluukun päälle.

Asennusta koskevat varoitukset

- Älä käytä laitetta ennen kuin se kokonaan asennettu.
- Laitteen asennus ja käyttöönotto on annettava valtuutetun asentajan tehtäväksi. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vaurioista, joita on aiheuttanut valtuuttamattomien henkilöiden tekemä virheellinen sijoitus ja asennus.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, tarkista, ettei siinä ole kuljetusvaurioita. Jos huomaat laitteessa jotain vikaa, älä ota sitä käyttöön vaan ota heti yhteys huoltoliikkeeseen. Koska käytetyt pakkausmateriaalit (nailon, niitit, vaahtomuovi, styrox jne.) voivat aiheuttaa lapsiin kohdistuvia vaaratilanteita, ne tulisi kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laite ulkoilman vaikutuksilta. Älä altista sitä auringonpaisteelle, sateelle, lumelle, liialliselle kosteudelle jne.

Käytön aikana

- Saatat huomata lievää hajua käyttäessäsi uunia ensimmäistä kertaa. Tämä on täysin normaalia ja sen aiheuttavat kuumenevien osien eritysmateriaalit. **Suosittelimme, että ennen uunin ensimmäistä käyttökertaa säädät sen tyhjänä täydelle teholle 45 minuutin ajaksi.** Varmista, että paikassa, johon uuni asennetaan, on hyvä ilmanvaihto.
- Ole varovainen avatessasi uunin luukkua ruoanlaiton aikana tai sen jälkeen. Uunista tuleva kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja.
- Älä laita syttyviä tai palavia materiaaleja laitteeseen tai sen lähelle, kun se on käytössä.
- Käytä aina uunikinnasta, kun laitat ruokaa uuniin ja otat uunista.
- Älä siirry pois liedен ääreltä, kun paistat ruokaa rasvassa tai öljyssä. Ylikuumeneminen saattaa johtaa rasvan palamiseen. Älä koskaan kaada vettä öljyn aiheuttamaan tulipaloon, vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. kannella tai palopeitteellä.
- Aseta kattilat keskelle keittoaluetta ja käännä kahvat turvalliseen asentoon niin, ettei niihin voi törmätä tai takertua.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, katkaise virta pääkatkaisimesta. Vastaavasti, jos kaasulaitetta ei käytetä, sulje kaasuventtiili.
- Kun laite ei ole käytössä, varmista, että säätönupit ovat asennossa "0" (pois päältä).
- Pellit kallistuvat ulos vedettäessä. Ole varovainen äläkä läikytä tai pudota kuumaa ruokaa vetäessäsi pellejä pois uunista.
- Älä laita mitään uuniluukun päälle sen ollessa avoimena. Se voisi häiritä uunin tasapainoa ja vahingoittaa luukkua.
- Älä laita painavia esineitä tai helposti syttyviä asioita (esim. nailonia, muovipusseja, paperia, kangasta jne.) laatikkoon, tai keittoastioita, joissa on muovisia osia (esim. kahvat).

-  **HUOMIO:** Säilytyslokeron sisäpinta voi kuumeta laitteen käytön aikana. Vältä sisäpinnan koskettamista.
- Älä ripusta pyyheliinoja, tiskiriepuja tai vaatteita laitteeseen tai sen kahvoihin.

Puhdistuksen ja huollon aikana:

- Kytke laite pois päältä ennen kuin alat puhdistaa tai huoltaa sitä. Voit tehdä sen, kun olet irrottanut laitteen pistorasiasta tai kääntänyt pääkytkimet pois päältä.
- Älä irrota säätönuppeja, kun puhdistat ohjauspaneelia.
- Laitteen tehokkuuden ja turvallisuuden varmistamiseksi suosittelemme, että käytät alkuperäisiä varaosia ja otat tarvittaessa yhteyttä valtuutettuihin huoltoliikkeisiin.



Varoitus	Vakava loukkaantumis- tai hengenvaara
Sähköiskuvaara	Korkean jännitteen vaara
Huomio	Tapaturma tai aineellinen vahinko
Tärkeää	Järjestelmän asianmukainen käyttö

ASENNUS JA KÄYTTÖÖNOTTO

 **VAROITUS:** Tämä laite on asennettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän teknikon toimesta tämän oppaan ohjeiden mukaisesti ja voimassa olevia paikallisia säännöksiä noudattaen.

- Virheellisen asennus voi aiheuttaa hankaluuksia ja vahinkoa, josta valmistaja ei ota vastuuta ja jota vakuutus ei korvaa.
- Ennen asennusta on varmistettava, että paikalliset jakeluolosuhteet (virtajännite ja taajuus ja/tai kaasun tyyppi ja paine) ja laitteen säädöt vastaavat toisiaan. Laitteen edellytykset löytyvät tarrasta.
- Käyttömaassa voimassa olevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja on noudatettava (turvallisuusmääräyksiä, asianmukaista kierrättämistä jne.).

Ohjeita asentajalle

Yleiset ohjeet

- Poistettuasi pakkausmateriaalit laitteesta ja sen lisälaitteista, tarkista laite vaurioiden varalta. Jos huomaat vaurioita, älä käytä laitetta, vaan ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltohenkilöön tai pätevään teknikkoon.
- Varmista, että lähistöllä ei ole syttyviä tai tulenarkoja materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta jne., joka voisi syttyä.
- Laitetta ympäröivän työtason ja kalusteiden on oltava valmistettuja lämpötiloja kestävästä materiaaleista. (varmista keittiökalustevalmistajalta)
- Laitetta ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle.
- Laite voidaan sijoittaa huonekalujen lähelle sillä ehdolla, että alueella, jolla laite on, huonekalujen korkeus ei ylitä lieden korkeutta.

Lieden asentaminen

- Jos keittiökalusteet ovat liettä korkeampia, niiden on oltava vähintään 10 cm etäisyydellä laitteen reunoista ilman kierron helpottamiseksi.
- Laitteen takana tulee olla vähintään 2 cm tyhjää tilaa ilman kierron mahdollistamiseksi.
- Jos laitteen yläpuolelle asennetaan liesituuletin tai kaappeja, varmista riittävät etäisyydet .

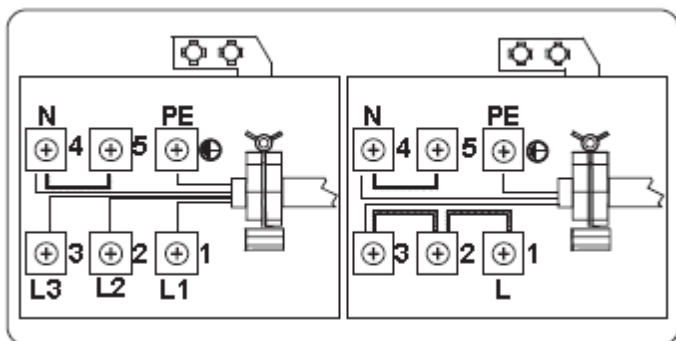
Sähkökytkentä ja turvallisuus

VAROITUS: Tämän laitteen sähkökytkennän saa suorittaa vain  valtuutettu huoltohenkilö tai pätevä sähköasentaja tämän käyttöohjeen mukaisesti ja voimassa olevia paikallisia sääntöjä noudattaen.

 **VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.**

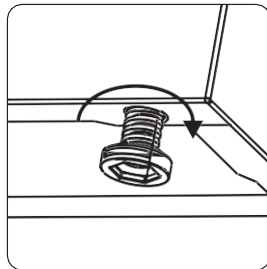
On tarkistettava, että laitteen nimellisjännite (joka on painettu laitteen tarraan) vastaa verkkovirran jännitettä, ja johdotuksen tulee kyetä käsittelemään laitteen nimellistehon (myös tämä ilmoitetaan laitteen tarrassa).

- Varmista, että asennuksen aikana käytetään eristettyä asennukseen tarkoitettua kaapelia (ei mukana). Virheellinen kytkentä voi vahingoittaa laitettasi. Laitteen saa kytkeä sähköverkkoon VAIN asianmukaiset asennusluvut omaava henkilö. Kaapelin valinnan suorittaa myös lieden asentaja
- Huolehdi, että sähkökaapeli on riittävän pitkä. Kun asetat liettä takaisin paikoilleen varmista, ettei kaapeli ole litistyksissä tai kosketuksissa uunin takaosaan.
- Virtajohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista eikä se saa taipua tai joutua puristuksiin. Muuten johto voi vahingoittua ja aiheuttaa oikosulun.
- Laite on suunniteltu 220-240 V (1N) / 400V (3N)~ virtalähteille. Jos virtalähteesi on erilainen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltohenkilöstöön tai pätevään sähköasentajaan.
- Sulakekytkimen on oltava helposti käsiteltävissä, kun laite on asennettu.
- Varmista, että kaikki liitokset on kiristetty riittävästi.
- Kiinnitä virtajohto kaapelipuristimeen ja sulje kansi.
- Liitäntäkotelon liitin laitetaan liitäntäkoteloon.



Jalkojen säätö

Liedessä on neljä säädettävää jalkaa, sekä irrotettava säätösokkeli. Tehdasasetuksissaan liedin korkeus on 90 cm ja ilman säätösokkeliä 85 cm. Turvallisen käytön kannalta on tärkeää, että laitteesi on vakaa ja tasapainossa. Varmista, että laite on vaakasuorassa ennen ruoanvalmistusta. Jos laitteen korkeutta täytyy lisätä, kierrä jalkoja vastapäivään. Jos laitteen korkeutta on laskettava, kierrä jalkoja myötäpäivään.



Laitteen korkeutta voidaan nostaa max. 30 mm jalkoja säätämällä. Laite on painava, ja suosittelemme, että sitä nostamassa on vähintään kaksi henkilöä. Älä koskaan raahaa laitetta.

Säätösokkelin poisto (85cm asennus korkeus)



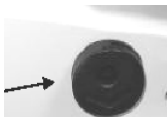
Aseta liesi varovasti kyljelleen tai kallelleen siten, että sokkelin poisto on mahdollista. Säätösokkeli on laitteen alla



Käytä apunasi ruuviväännintä, jonka terä ylettyy säätösokkelin asennusrei'istä sen kiinnitysruuveihin. Irrota kaikki ruuvit yksi kerrallaan kuvan osoittamalla tavalla. Huom! Muista irrottaa myös kaikki neljä (4) säätöruuvia pois sokkelista.

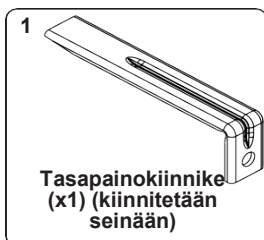


Kun olet irrottanut viimeisenkin kiinnitysruuvin, poista säätösokkeli paikoiltaan. Säilytä sokkeli ja kiinnitysruuvit tulevaisuutta varten.

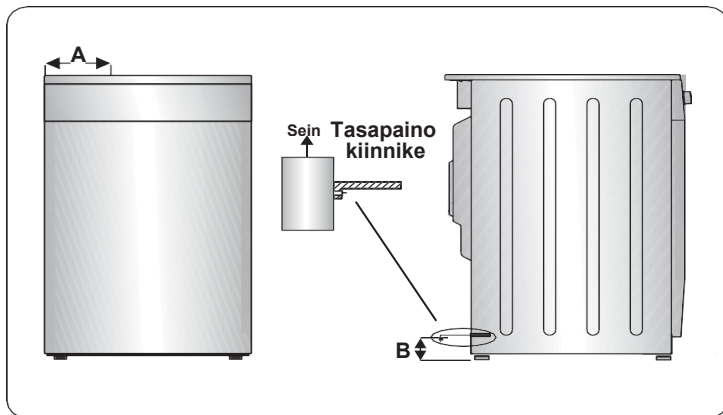


Kiinnitä nyt neljä(4) säätöruuvia paikoilleen ja nosta liesi pystyasentoon. Tarkista suoruus vesi – vaa`alla. Tarkista, ettei liesi nojaa kalusteisiin ja ettei liesi ole kallellaan eteen tai taakse. Suorita viimeistelyasennus kiertämällä jalkoja tarvikelokerosta käsin.

Tasapainokiinnikepakkaus



Asiakirjapussissa on tasapainokiinnikepakkaus. Kiinnitä tasapainokiinnike (1) löysästi seinään ruuvilla (2) ja tapilla (3) ja noudata alla olevan kuvan ja taulukon mittauksia. Säädä tasapainokiinnikkeen korkeutta niin, että se on samalla tasolla liedessä olevan aukon kanssa, ja kiristä ruuvi. Työnnä laite seinää kohti ja varmista, että tasapainokiinnike on työnnetty laitteessa olevaan aukkoon.

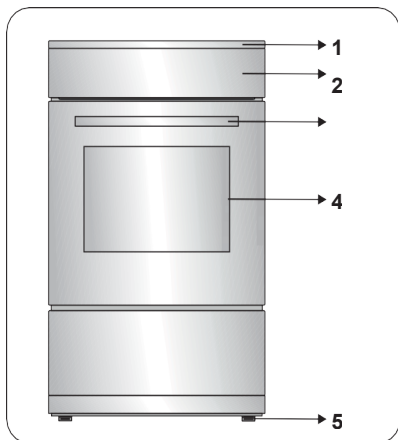


TUOTTEEN MITAT (Leveys x Syvyys x Korkeus) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64

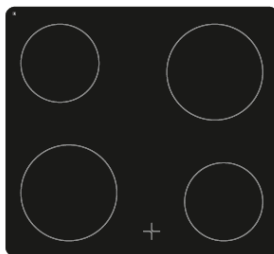
LAITTEEN OMINAISUUDET

Tärkeää: Laitteiden tekniset tiedot vaihtelevat, ja laitteesi ulkonäkö voi olla erilainen kuin alla olevissa kuvissa esitetty.

Osaluettelo

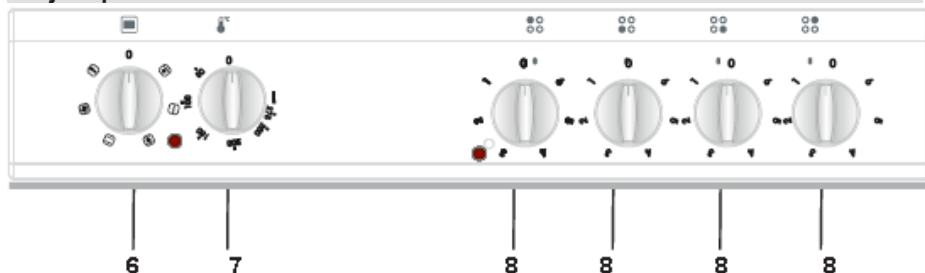


1. Liesitaso
2. Ohjauspaneeli
3. Uuniluukun kahva
4. Uuniluukku (lasi)
5. Säättöalat / pyörät



Keraamisen tason alueet	Teho W
145mm Hi-light 2 X / etu oikea + taka vasen	1200
180mm Hi-light 2 X / etu vasen + taka oikea	1800

Ohjauspaneeli



6. Uunin toimintojen säätöväännin
7. Uunin lämmönsäätimen väännin
8. Keittotason säätöväännin

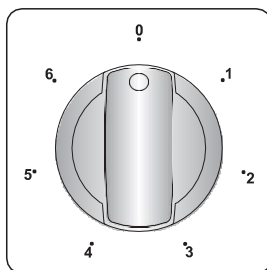
TUOTTEEN KÄYTTÖ

Keittolevyn säätö

Keraamisen keittotason säädöt

Keraamista keittotasoa säädetään 6-paikkaisella vääntimellä.

Keraamista keittotasoa käytetään kääntämällä säätöväännin halutun asetuksen kohdalle. Kunkin säätövääntimen vieressä on symboli, joka osoittaa, mitä keittolevyä kyseisellä vääntimellä säädetään. Ohjauspaneelin päällä/pois -valo osoittaa, jos joku keraamisista keittolevyistä on käytössä.



Vääntimen	Toiminto
0	Pois päältä
1	Lämpimänä pito
2-3	Hauduttaminen matalalla teholla
4-5-6	Keittäminen, paistaminen ja kiehattaminen



Tärkeää: Vääntimen kääntösuunta voi vaihdella tuotteen teknisten tietojen mukaisesti.

Kaksois- ja ovaalilevyt (jos sellainen on)

Kaksois- ja ovaalilevyissä on kaksi kuumenevaa aluetta. Aktivoidaksesi kaksois-/ ovaalilevyn ulomman alueen käännä väännin asentoon. Molemmat ulommat alueet ovat päällä.☉

Poistaaksesi kaksois- /ovaalilevyn ulomman alueen käytöstä käännä väännin asentoon nolla. Molemmat ulommat alueet ovat pois päältä.

Ylijäämälämmön osoitin (jos sellainen on)

Lieden käytön jälkeen siihen jää ylijäämälämpöä, joka varastoituu keraamiseen lasiin. Jos ylijäämälämpö on yli 60 °C, palaa sen keittolevyn ylijäämälämmön merkkipalo, jonka lämpötila ylittää tämän arvon.

Jos virransaanti keittolevyllä katkaistaan ylijäämälämmön merkkivalon ollessa päällä, varoitusvalo vilkkuu, kun virta kytketään takaisin. Näyttö vilkkuu kunnes ylijäämälämpö on vähentynyt tai yksi kuumenevista alueista aktivoidaan.

Vihjeitä ja ohjeita

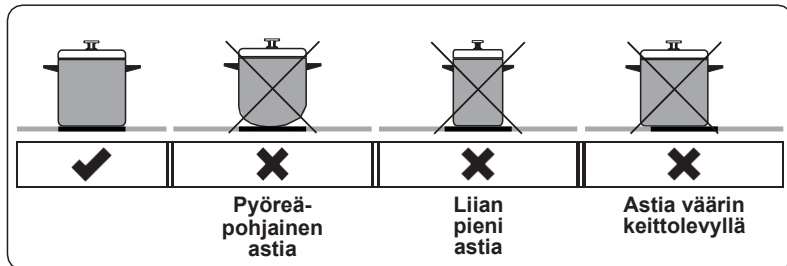


Tärkeää: Kun keraamisia keittolevyjä käytetään suurella teholla, kuumenevat alueet voivat näyttää menevän päälle ja pois päältä. Tämä johtuu turvalaitteesta, joka estää lasin ylikuumentumisen. Päälle ja pois päältä meneminen ruokaa laitettaessa suurella teholla on normaalia eikä se vahingoita liettä tai viivästytä kypsymisaikaa.



VAROITUS:

- Älä käytä keittolevyä, jos kuumenevilla alueilla ei ole keittoastioita.
- Käytä vain tasapohjaisia keittoastioita, joissa on riittävän paksu pohja.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva ennen kuin asetat sen keittolevyllä.
- Kun kuumeneva alue on käytössä, on tärkeää varmistaa, että keittoastia on asetettu huolellisesti keittolevyn keskelle.
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta eroaa käytettävän keittolevyn läpimitasta energian säästämiseksi.



- Älä käytä karheapohjaisia astioita, jotka voivat naarmuttaa lasin keraamista pintaa.
- Jos mahdollista, käytä astioissa aina kansia.
- Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen toimiessa. Pidä lapset ja eläimet poissa liedestä lähettyviltä käytön aikana ja kunnes se on täysin viilentynyt käytön jälkeen.
- Jos huomaat liedessä halkeaman, virta on kytkettävä pois välittömästi, ja valtuutetun huoltohenkilön on vaihdettava rikkoutunut osa.

Uunin käyttö

Uunin toimintavalitsin

Käännä valitsin haluamaasi kypsennystoimintoa vastaavan symbolin kohdalle. Lisätietoa eri toiminnoista löytyy kohdasta "Uunin toiminnot"

Uunin lämmönsäätimen väännin

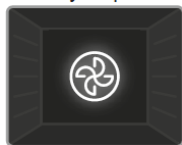
Valittuasi kypsennystoiminnon, käännä kyseinen säädin haluamasi lämpötilan kohdalle. Uunin lämmönsäätimen valo syttyy aina, kun lämmönsäädin on kuumentamassa uunia tai ylläpitämässä sen lämpötilaa.

Uunin toiminnot

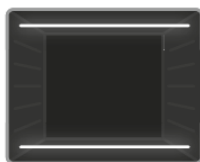
* Uunisi toiminnot ovat seuraavat: (malli HKLK65) / symbolit valintanupissa.



Sulatustoiminto: Uunin merkkivalot syttyvät ja puhallin otetaan käyttöön. Jos haluat käyttää sulatustoimintoa, laita pakastettu ruoka uuniin kolmanteen (3) tasoon alhaaltapäin laskettuna. Sulatettavan ruoan alle kannattaa laittaa uunipelti, johon sulavasta jäästä tippuva vesi kerääntyy. Tämä toiminto ei kypsennä tai paista ruokaasi vaan se auttaa vain sulattamaan sitä.



Turbotoiminto: (kiertoilma) Uunin termostaatti ja merkkivalo kytketty, ja lämmitysvastus ja puhallin alkavat toimia. Turbotoiminto jakaa lämpöä uuniin tasaisesti. Kaikilla tasoilla oleva ruoka kypsyy tasaisesti. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.

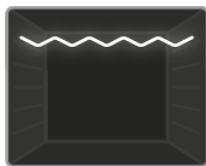


Staattinen kypsennystoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalo kytketty, ja ylä- ja alavastus alkavat toimia. Staattinen kypsennystoiminto tuottaa lämpöä ja kypsentää ruoan tasaisesti. Tämä sopii erinomaisesti leivonnaisten, kakkujen, uunipastan, lasagnen ja pizzan paistoon. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan, ja vain yhtä hyllyä tulee käyttää kerrallaan tämän toiminnon aikana.



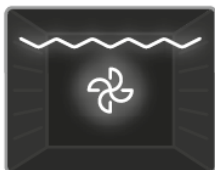
Puhallintoiminto: (kiertoilma + ylä / alalämpö) Uunin termostaatti ja varoitusvalo kytketty, ja ylä- ja alavastus ja puhallin alkavat toimia. Tämä toiminto sopii erinomaisesti leivonnaisten paistamiseen. Uunin ylä- ja alavastukset ja puhallin kypsentävät ruoan. Puhallin saa aikaan ilman kierron ja antaa ruoalle kevyesti grillatun efektin. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.

Puhallin- ja alavastustoiminto sopii erinomaisesti esimerkiksi pizzan paistamiseen tasaisesti ja nopeasti. Puhallin jakaa kuumuutta uuniin tasaisesti, ja alavastus kypsentää ruoan.



Grillitoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalo kytketty, ja grillivastus alkaa toimia. Tätä toimintoa käytetään ruoan grillaamiseen ja paahtamiseen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Levitä ritilälle pieni määrä öljyä ruoan tarttumisen estämiseksi, ja laita ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, jolle rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.

VAROITUS: Grillauksen aikana uuniluukun on oltava suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee säätää noin 190 °C.



Grilli- ja puhallintoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalo kytketty. Grillivastus ja puhallin alkavat toimia. Tämä toiminto sopii erinomaisesti paksumman ruoan grillaamiseen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Levitä ritilälle pieni määrä öljyä ruoan tarttumisen estämiseksi, ja laita ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, jolle rasva ja öljy voivat valua.

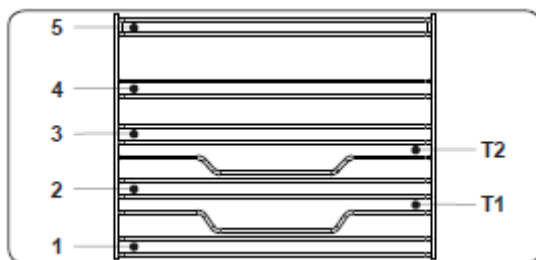
VAROITUS: Grillauksen aikana uuniluukun on oltava suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee säätää noin 190 °C.

Paistotaulukko		Turbo		Staattinen			Ala-Ylä-Puhallin		
Ruokalajit									
Lehtit aikina	2-3-4	170-190	35-45	2-3	170-190	35-45	2-3	170-190	25-35
Kakku	2-3-4	150-170	30-40	2-3	170-190	30-40	2-3-4	150-170	25-35
Pikkuleipä	2-3-4	150-170	25-35	2-3	170-190	30-40	2-3-4	150-170	25-35
Vetinen ruoka	3	175-200	40-50	3	175-200	40-50	3	175-200	40-50
Kana				2-3	200	45-60	2-3	200	45-60
Kakku kahdella pelliillä	3-4	160-180	30-40						
Leivonnaiset kahdella pelliillä	3-4	170-190	35-45						

Paistotau- lukko	Grilli		
Ruokalajit			
Grillatut lihapullat	4-5	200	
Kana	*	190	
Kyljys	4-5	200	
Pihvi	5	200	

EasyFix-ritiläteline

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



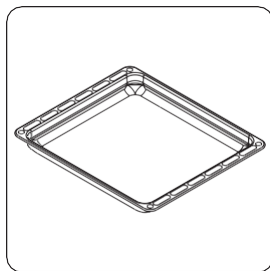
- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-5 välillä.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T1 ja T2 käytetään teleskooppikiskoilla. (ei mallissa HKLK65)

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Syvä pelti (mukana)

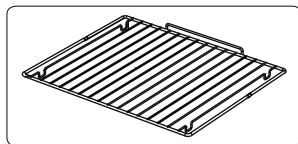
Syvää peltiä käytetään pataruokien kypsennykseen.

Pelti menee paikalleen oikein, kun työnnät sen loppuun asti mille vain hyllylle.



Ritilä (mukana)

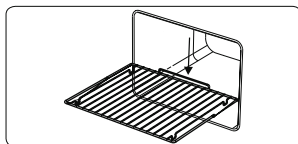
Ritilää käytetään ruoan grillaamiseen tai käsittelyyn muissa astioissa.



VAROITUS

Ritilää käytetään ruoan grillaamiseen tai käsittelyyn muissa astioissa.

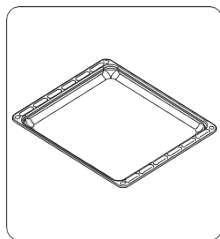
Ritilä menee paikalleen oikein, kun työnnät sen loppuun asti mille vain hyllylle



Matala pelti (mukana)

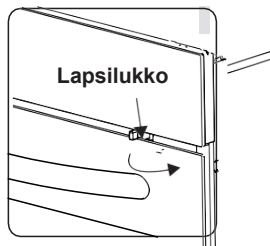
Matalaa peltiä käytetään leivonnaisten, esimerkiksi piirakoiden, paistamiseen.

Pelti menee paikalleen oikein, kun työntät sen loppuun asti malle vain hyllylle.



Lapsilukko

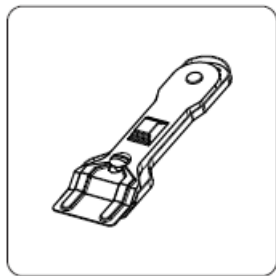
Uuniluukkua avattaessa nosta ensin lapsilukkoa ja työnnä se kädelläsi oikealle. Vedä sitten uuniluukkua itseäsi kohti pitämällä sen kädensijasta toisella kädelläsi, ja vapauta sitten lapsilukko. Ovi sulkeutuu sitä kevyesti työntämällä.



Keraamisen tason puhdistuslasta (rapa)

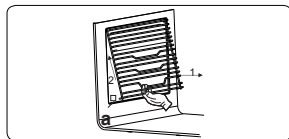
Älä käytä tason puhdistukseen teräviä metalliesineitä. Puhdistus- spatula (rapa) on tarkoitukseen valmistettu apuväline, jolla pinttyneen lian saa turvallisesti puhdistettua tasolta.

Huom! Muista aina käytön jälkeen liu`uttaa spatulan suoja takasin paikoilleen siten, että erittäin terävä puhdistusterä peittyi suojaan.



Uunipeltien kannatinkiskojen irrotus

Voit tarvittaessa irrottaa uunin sivuilla olevat kannatinkiskot kuvan osittamalla tavalla. Nosta kiskoja varovasti ylös ja taivuta samalla alhaalta niin kannattimet irtoavat seinän asennuskoloista.



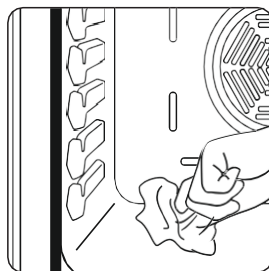
VAROITUS: Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen laitteen puhdistusta.

Yleiset ohjeet

- Tarkista, että puhdistusmateriaalit ovat sopivia ja valmistajan suosittelemia ennen niiden käyttöä laitteesi puhdistukseen.
- Käytä voidemaisia tai nestemäisiä puhdistusaineita, jotka eivät sisällä hiukkasia. Älä käytä syövyttäviä aineita, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa, sillä ne voivat vahingoittaa liedon pintoja.
- Älä käytä hiukkasia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat naarmuttaa laitteen lasia, emaloituja ja/tai maalattuja osia. 
- Jos nesteitä läikkyä liedelle, puhdista ne välittömästi estääksesi osien vahingoittumisen.
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen minkään osien puhdistamiseen. 

Uunin puhdistaminen sisältä

- Uunin emaloitu sisäpinta on helpompi puhdistaa kun uuni on hiukan lämmin
- Pyyhi uuni saippuaveteen kastellulla pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen. Pyyhi uuni sitten uudelleen määrällä liinalla ja kuivaa se.
- Uunin perin pohjaiseen puhdistukseen voidaan toisinaan tarvita nestemäisiä puhdistusaineita.



Keraamisen lasin puhdistaminen

Keraaminen lasi kestää raskaita työkaluja, mutta se voi rikkoutua, jos sitä lyödään terävällä esineellä.

 **VAROITUS:** Keraamiset keittolevyt - jos pinta on säröinen, kytke laitteesta virta pois sähköiskuvaran välttämiseksi ja soita huoltoon.

- Puhdista keraaminen lasi voidemaisella tai nestemäisellä puhdistusaineella, huuhtelee hyvin ja kuivaa pyyhkeellä.
- Älä käytä teräkselle tarkoitettuja puhdistusaineita, jotka voivat vahingoittaa lasia. 
- Läikkyneet sokeriset tai makeat ruoat on puhdistettava välittömästi lasin jäähtyttyä.
- Pyyhi pöly liedon pinnalta kostealla pyyhkeellä.
- Keraamisen lasin värimuutokset eivät vaikuta pinnan rakenteeseen tai kestävyYTEEN eikä se johdu materiaalin muutoksista.

Keraamisen lasin värimuutoksille voi olla useita syitä:

1. Läkikynnyttä ruokaa ei ole puhdistettu lieden pinnalta.
2. Liedellä on käytetty sopimattomia astioita, jotka ovat kuluttaneet sen pintaa.
3. Väärien puhdistusaineiden käyttö.

Lasiosien puhdistaminen

- Puhdista laitteen lasiosat säännöllisesti.
- Käytä lasinpuhdistusainetta lasiosien puhdistamiseen sisä- ja ulkopuolilta, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pyyhkeellä.

Emaloitujen osien puhdistaminen

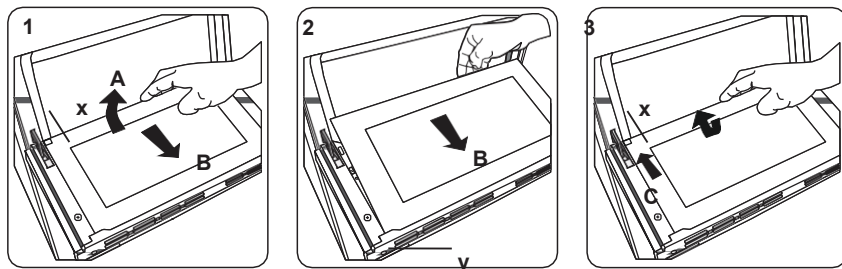
- Puhdista laitteen emaloidut osat säännöllisesti.
- Pyyhi emaloidut osat saippuaveteen kastellulla pehmeällä pyyhkeellä. Pyyhi ne sitten uudelleen märällä liinalla ja kuivaa ne.
-  Älä pese emaloituja osia niiden ollessa vielä kuumia ruoan kypsennyksen jäljiltä.
-  Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vettä, sitruunaa tai tomaattimehua emalipinnalle pitkäksi aikaa.

Ruostumattomien teräsosien puhdistamisen (jos sellaisia on)

- Puhdista laitteen ruostumattomat teräsosat säännöllisesti.
- Pyyhi ruostumattomat teräsosat vain veteen kastellulla pehmeällä pyyhkeellä. Kuivaa ne sitten huolellisesti kuivalla pyyhkeellä.
-  Älä pese ruostumattomia teräsosia niiden ollessa vielä kuumia ruoan kypsennyksen jäljiltä.
-  Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vettä, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattomille teräspinnoille pitkäksi aikaa.

Sisäisten lasiosien irrottaminen

Ennen uunin lasioven puhdistamista sinun täytyy irrottaa sisälasi kuvan osoittamalla tavalla:



1. Työnnä lasia suuntaan B ja irrota se pidikkeestä (x). Vedä lasi ulos suuntaan A.

Sisälasin laittaminen paikalleen:

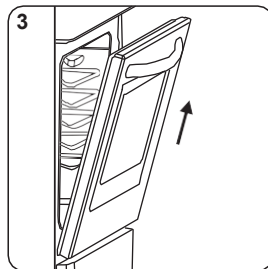
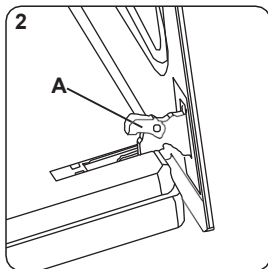
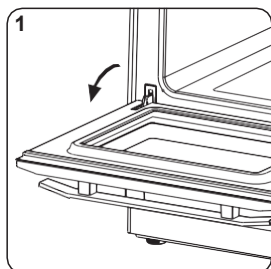
2. Työnnä lasia sen pidikkeensä (y) suuntaan ja sen alle kohti suuntaa B.

3. Laita lasi pidikkeen alle (x) suuntaan C.

 Jos uuniluukussa on kolminkertainen lasi, kolmas lasikerros irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasi.

Uuniluukun irrottaminen

Ennen uunin lasioven puhdistamista sinun täytyy irrottaa luukku kuvan osoittamalla tavalla:



1. Avaa uuniluukku.
2. Avaa satulakiinnike (a) (ruuviavaimella) ääriasentoon asti.
3. Sulje luukku, kunnes se on lähes täysin suljettu ja irrota ovi vetämällä sitä itseäsi kohti.

Huolto

 **VAROITUS:** Vain valtuutettu huoltohenkilö tai pätevä teknikko saa suorittaa tämän laitteen huoltotoita.

Uunin lampun vaihtaminen

VAROITUS: Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen laitteen  puhdistusta.

- Irrota ensin lasilinssi ja sitten lamppu.
- Laita uusi lamppu paikalleen (on siedettävä 300 °C lämpötilaa) irrotetun lampun paikalle (230 V, 15-25 W, tyyppi E14).
- Laita lasilinssi paikalleen. Nyt uuni on käyttövalmis.

 Lamppu on erityisesti suunniteltu kodin ruoanlaittovälineissä käytettäväksi. Se ei sovellu huoneiden valaisuun.

VIANETSINTÄ JA KULJETUS

Vianetsintä

 Jos sinulla on edelleen ongelmia laitteesi kanssa suoritettuasi perustason vianetsinnän, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon tai pätevään teknikkoon.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Lieteen tai keittolevyihin ei tule virtaa.	Jännitelähdettä ei ole.	- Tarkista laitteen varoke. - Tarkista, onko kyseessä sähkökatkos, kokeilemalla muita sähkölaitteita.
Uuniin ei tule virtaa.	Virta on kytketty pois päältä.	Tarkista, tuleeeko laitteeseen virtaa. Tarkista myös, toimivatko muut keittiölaitteet.
Ei kuumuutta, uuni ei lämpene.	- Uunin lämpötilasäädin on säädetty virheellisesti. - Uuniluukku on jätetty auki.	Tarkista, että uunin lämmönsäätövääntimet on säädetty oikein.
Uuni paistaa epätasaisesti.	Uunin hyllyt ovat väärässä asennossa.	- Tarkista, että suositellut lämpötilat ja hyllyjen asennot ovat käytössä. - Älä availe luukkuja kypsennyksen aikana ellei paista ruokia, joita on käännettävä. Jos avaat luukun usein, sisälämpötila laskee, mikä voi vaikuttaa paiston lopputulokseen.
Uunin valo (jos sellainen on) ei toimi.	- Lamppu on palanut. - Virransaanti on katkaistu tai pois päältä.	- Vaihda lamppu ohjeiden mukaisesti. - Varmista, että virransaanti on päällä pistorasiasta.
Uunin puhallin (jos sellainen on) on äänekäs.	Uunin hyllyt tärisevät.	- Tarkista, että uuni on vaakasuorassa. - Tarkista, että hyllyt ja paistoastiat eivät tärisه kosketuksissa uunin takapaneeliin.

Kuljetus

Jos sinun täytyy kuljettaa laitetta, käytä alkuperäisiä pakkausmateriaaleja ja kannata tuotetta sen alkuperäisessä pakkauksessa. Noudata pakkauksen kuljetusmerkkejä. Teippaa kaikki irralliset osat laitteeseen, ettei se vahingoittuisi kuljetuksen aikana.

Jos sinulle ei enää ole alkuperäistä pakkausta, valmista kuljetuslaatikko niin, että laite ja erityisesti sen ulkoiset pinnat on suojattu ulkoisilta uhkilta.

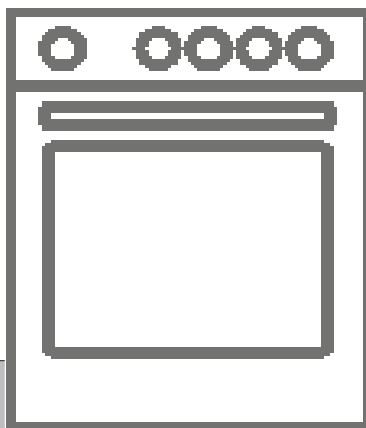
TEKNISET TIEDOT

Tuotemerkki		HELKAMA
Malli		HKLK65
Uunin tyyppi		SÄHKÖ
Paino	kg	48,0
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - perinteinen		103,6
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - kiertoilma		95,3
Energialuokka		A
Energiankulutus (sähkö) - perinteinen	kWh/sykli	0,87
Energiankulutus (sähkö) - kiertoilma	kWh/sykli	0,80
Uunipesien lukumäärä		1
Lämmönlähde		SÄHKÖ
Tilavuus	l	69
Tämä uuni noudattaa standardin EN 60350-1 vaatimuksia		
Energiansäästövihteitä Uuni - Valmista mahdollisuuksien mukaan ruokia samanaikaisesti. - Pidä esilämmitys aika lyhyenä. - Älä pidennä ruoanvalmistusaikaa. - Älä unohda sammuttaa uunia ruoanlaiton päättyttyä. - Älä avaa ruoanlaiton aikana uuninluukkua.		

Merkki		HELKAMA
Malli		HKLK65
Liesityyppi		Sähkö
Kuumenevien alueiden lukumäärä		4
Kuumennusteknologia-1		Säteilevä
Koko-1	cm	Ø14,5
Energiankulutus-1	Wh/kg	192,0
Kuumennusteknologia-2		Säteilevä
Koko-2	cm	Ø14,5
Energiankulutus-2	Wh/kg	192,0
Kuumennusteknologia-3		Säteilevä
Koko-3	cm	Ø18,0
Energiankulutus-3	Wh/kg	192,0
Kuumennusteknologia-4		Säteilevä
Koko-4	cm	Ø18,0
Energiankulutus-4	Wh/kg	192,0
Lieden energiankulutus	Wh/kg	192,0
Tämä liesi on standardin EN 60350-2 mukainen		
Energian säästön vinkkejä		
Liesi		
- Käytä tasapohjaisia kypsennysastioita.		
- Käytä oikean kokoisia astioita.		
- Käytä astioissa kansia.		
- Minimoi nesteen tai rasvan määrä.		
- Kun neste alkaa kiehua, laske tehoa.		

HELKAMA

SE Spis/Bruksanvisning



HKLK65

AOB-6029 Bäste kund,

Vår målsättning att erbjuda högkvalitativa produkter som överträffar dina förväntningar. Din apparat är tillverkad i moderna anläggningar och har provats ingående med avseende på kvalitet. Denna bruksanvisning är avsedd att hjälpa dig använda apparaten vilken har tillverkats med användning av senaste teknologi och med tilltro och maximal effektivitet. Innan du tar din apparat i bruk, var god läs denna bruksanvisning noga eftersom den innehåller grundläggande information om säker installation, underhåll och handhavande. Var god kontakta närmaste auktoriserade servicecenter angående installation av din produkt.

CE försäkran om överensstämmelse

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller kraven i tillämpliga europeiska direktiv, beslut och förordningar och i de nämnda standarder angivna krav.

Denna apparat har konstruerats för användning endast i hemmiljö. Annan användning (såsom uppvärmning av rum) är olämplig och farlig.



Handhavandeanvisningarna gäller för flera modeller. Du kommer kanske att finna avvikelser mellan dessa anvisningar och din modell.

Bortskaffning av din gamla maskin



Denna symbol på produkten eller emballaget anger att denna produkt inte får bortskaffas som hushållsavfall. Den ska i stället inlämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa korrekt bortskaffning av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiell negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa vilket annars kan förorsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, var god kontakt den lokala myndigheten, ditt sophämningsbolag eller återförsäljaren där du köpte produkten.

INNEHÅLL

SÄKERHETSANVISNINGAR.....	4
----------------------------------	----------

INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING	9
---	----------

Anvisningar för installatören	9
-------------------------------------	---

Installation av spisen.....	9
-----------------------------	---

Elektrisk anslutning och säkerhet.....	10
--	----

Anti-lutningssats.....	12
------------------------	----

Att justera fötterna.....	12
---------------------------	----

PRODUKTENS EGENSKAPER.....	13
-----------------------------------	-----------

Komponent förteckning	13
-----------------------------	----

Kontrollpanel	13
---------------------	----

PRODUKTENS HANDHAVANDE.....	14
------------------------------------	-----------

Hällens funktionsvred	14
-----------------------------	----

Råd och tips	15
--------------------	----

Ugnens styrning	16
-----------------------	----

Rengöring.....	21
----------------	----

Underhåll.....	24
----------------	----

FELSÖKNING OCH TRANSPORT	25
---------------------------------------	-----------

Felsökning.....	25
-----------------	----

Transport.....	26
----------------	----

TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....	27
--------------------------------------	-----------

SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs dessa anvisningar noga och i helhet innan du använder din apparat, och förvara dem på en bekväm plats för framtida konsultation.

Denna bruksanvisning är framtagen för fler än en modell. Din apparat kan kanske inte vara försedd med några av funktionerna som beskrivs i denna bruksanvisning. Uppmärksamma speciellt illustrationerna när du läser bruksanvisningen.

Allmänna säkerhetsanvisningar

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med nedsatt fysik, sensoriskt eller mentalt handikapp eller som saknar erfarenhet och kunskap om de övervakas och har erhållit anvisningar om apparatens användning på ett säkert sätt och förstår riskerna med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan vuxen persons uppsikt.
-  **WARNING:** Denna apparat och dess åtkomliga delare blir heta under användningen. Var försiktig och undvik att vidröra värmeelementen. Håll barn under 8 år borta om de inte står under uppsikt.
-  **WARNING:** Oövervakad kokning av fett eller olja på en kokplatta kan vara farligt och resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten men stäng av apparaten och täck lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
-  **WARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på kokytorna.
-  **WARNING:** Om ytan är spräckt ska apparaten stängas av för att undvika risken för elchock.
- På modeller försedda med ett lock ska eventuella spill avlägsnas före användning och plattorna tillåtas kallna innan locket stängs.
- Kraftförsörj inte apparaten via en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

-  **WARNING:** För att förhindra att apparaten välter måste fästvinklarna installeras. (Se handledningen för väggfästet angående detaljerad information.)
- Apparaten kommer att bli het under användningen. Var försiktig och undvik att vidröra värmeelementen i ugnsskåpet.
- Vid användning kan handtag som hanteras kortvarigt vid normal användning bli heta.
- Använd inte skarpt slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor vid rengöring av ugnens glaslucka eller andra ytor. De kan repa ytan vilket kan splittra glaset eller skada ytan.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av apparaten.
-  **WARNING:** För att undvika risken för elchock, säkerställ att apparaten är avstängd innan du byter lampan.
-  **FÖRSIKTIGHET:** Åtkomliga delar kan vara heta under kokning eller grillning. Håll småbarn borta från apparaten när den används.
- Vid pyrolytisk rengöring, avlägsna eventuellt större spill, ugnshyllor, hyllstöd, gallerhyllor och alla tillbehör före rengöringen.
- Din apparat är tillverkad i enlighet med alla tillämpliga lokala och internationella standarder och förordningar.
- Underhålls- och reparationsarbete måste utföras av auktoriserade servicetekniker. Installations- och reparationsarbete som utförs av icke auktoriserad tekniker kan vara farliga. Ändra eller modifiera inte apparatens specifikationer på något sätt. Olämpliga spisskydd kan förorsaka olyckor.
- Innan din apparat ansluts, säkerställ att de lokala distributionsförhållandena (typen av gas och gastryck eller nätspänning och frekvens) överensstämmer med apparatens specifikationer. Specifikationerna för denna apparat anges på typskylten.

- **▲ FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är endast konstruerad för matlagning och är avsedd för användning inomhus i hemmiljö. Den får inte användas för annat ändamål eller i annan tillämpning såsom användning i icke hemmiljö eller i kommersiell miljö eller för rumsuppvärmning.
- Använd inte ugnsluckans handtag för att lyfta eller flytta apparaten.
-  Alla tänkbara åtgärder måste vidtas för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan brista måste försiktighet iakttas för att undvika repning vid rengöring. Undvik att slå eller knacka med tillbehör på glaset.
- Säkerställ att nätsladden inte kläms eller skadas vid installationen. Om nätsladden är skadad måste den, för att undvika risker, bytas av tillverkaren, dennes serviceagent eller liknande kvalificerad person.
- Låt inte barn klättra på ugnsluckan eller sitta på den när den är öppen.

Installationsvarningar

- Använd inte apparaten innan den är helt installerad.
- Apparaten måste installeras av en auktoriserad tekniker. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skada som kan förorsakas av olämplig placering och installation av icke auktoriserade personer.
- Säkerställ när apparaten packas upp att den inte skadats under transporten. Använd inte apparaten om du påträffar en defekt, och kontakta omedelbart en auktoriserad serviceagent. Materialet i emballaget (nylon, häftklammer, frigolit, mm.) kan fara skadligt för barn och ska omedelbart insamlas och avlägsnas.
- Skydda din apparat från atmosfärisk påverkan. Exponera den inte till effekter såsom solljus, regn, snö, hög fuktighet, etc.

Vid användning

- När du använder din ugn första gången kan du kanske känna en svag lukt. Detta är helt normalt och härrör från isoleringsmaterialet på värmeelementen. **Vi föreslår att du, innan ugnen används första gången, låter den arbeta med högsta temperatur i 45 minuter. Säkerställ att miljön i vilken produkten installeras är väl ventilerad.**
- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan under och efter kokning. Den heta ångan från ugnen kan förorsaka brännskador.
- Placera inte brännbara eller lättantändliga material i eller nära apparaten när den arbetar.
- Använd alltid ugnsvantar när du tar ut och ställer in maträtterna i ugnen.
-  Lämna inte spisen utan uppsikt när du kokar med fasta eller flytande oljor. De kan antändas under extrema uppvärmningsförhållanden. Håll aldrig vatten på lågorna från brinnande olja. Stäng i stället av spisen och täck kärlet med dess lock eller en brandfilt.
- Placera alltid kokkärlen mitt på kokzonen och vänd handtagen i en säker riktning så att de inte kan slås till eller gripas av misstag.
-  Stäng av huvudströmbrytaren om produkten inte kommer att användas under en längre tidsperiod. Om du inte använder en gasapparat ska också gasventilen stängas.
- Säkerställ att apparatens kontrollvred alltid står i läge "0" (Från) när den inte används.
- Ugnsplåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att het mat inte spills eller droppar när du tar ut plåtarna ur ugnen.
- Placera inga föremål på ugnsluckan när den är öppen. Att göra det gör spisen ostabil och kan skada luckan.
- Placera inte tunga, brännbara eller lättantändliga föremål (t.es. nylon, plastpåsar, papper, tyger, etc.) i lådan. Detta inkluderar även kokkärl med plasttillbehör (t.ex. handtag).

- **⚠ FÖRSIKTIGHET:** Förvaringsutrymmets inre ytor kan bli heta när apparaten används. Undvik att vidröra de inre ytorna.
- Häng inte handdukar, disktrasor eller kläder på apparaten eller dess handtag.
- **Under rengöring och underhåll**
 - **🚫** Stäng alltid av apparaten före arbeten såsom rengöring eller underhåll. Du kan utföra arbetet sedan stickkontakten dragits ur eluttaget eller huvudströmbrytaren ställts i läge "Från".
 - Avlägsna inte kontrollvreden för att rengöra kontrollpanelen.
 - För att upprätthålla effektivitet och säkerhet för din apparat rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och vid behov kontaktar våra auktoriserade serviceagenter.

	Varning	Svår personskada eller dödsfall
	Risk för elchock	Farlig spänning
	Försiktighet	Personskada eller skada på egendom
	Viktigt	Använd systemet korrekt

INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

 **WARNING:** Denna apparat måste installeras av en auktoriserad serviceperson eller kvalificerad tekniker, i enlighet med anvisningarna i denna bruksanvisning och i överensstämmelse med gällande lokala bestämmelser.

- Felaktigt utförd installation kan resultera i skada för vilken tillverkaren inte påtar sig ansvar och kan komma att förverka garantin.
- Säkerställ före installation att de lokala distributionsförhållandena (elektrisk spänning och frekvens och/eller typ av gas och gastryck) är kompatibla med apparatens inställningar. Inställningsvillkoren för denna apparat anges på typskylten.
- Gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder i användningslandet måste efterlevas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna, etc.).

Anvisningar för installatören

Allmänna anvisningar

- Säkerställ när emballagematerialet avlägsnats från apparaten och dess tillbehör att apparaten inte är skadad. Om du misstänker en skada får du inte använda den och måste omedelbart kontakta en auktoriserad serviceperson eller kvalificerad tekniker.
- Säkerställ att inga brännbara eller lättantändliga material såsom gardiner, olja, tyger, etc. som kan fatta eld finns i närheten.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten måste var tillverkade av material som motstår höga temperaturer.
- Apparaten får inte installeras omedelbart över en diskmaskin, ett kylskåp, frysskåp, en tvättmaskin eller klädtork.
- Apparaten kan placeras nära andra möbler under förutsättning att, i området där apparaten placeras, möblernas höjd inte överstiger spisens.

Installation av spisen

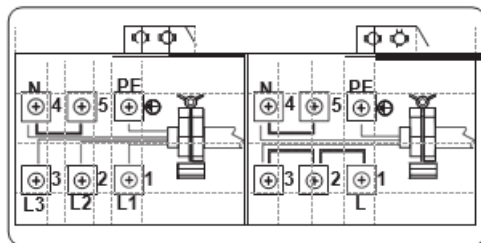
- Om köksmöbeln är högre än spisen måste möbeln vara på minst 10 cm avstånd från apparaten för att säkerställa luftcirkulation.
- Det måste finnas minst 2 cm fritt utrymme i baksidan av apparaten för luftcirkulation.
- Om en spiskåpa eller ett överskåp ska installeras över apparaten måste säkerhetsavståndet mellan spishällen och överskåpet/spiskåpan vara enligt nedanstående tabell.

Elektrisk anslutning och säkerhet

⚠ VARNING: Denna apparats elektriska anslutning måste utföras av en auktoriserad serviceperson eller kvalificerad elektriker enligt anvisningarna i denna bruksanvisning och i överensstämmelse med gällande lokala bestämmelser.

⚠ APPARATEN MÅSTE VARA JORDAD.

- Kontrollera före anslutningen till kraftförsörjningen att apparatens spänning (anges på apparatens typskylt) överensstämmer med nätspänningen på användningsplatsen och att nätspänningskretsen kan leverera apparatens märkeffekt (anges också på typskylten).
- Var god säkerställ att isolerade kablar används i installationen. Felaktig anslutning kan skada din apparat. Om nätsladden är skadad och behöver bytas måste detta utföras av kvalificerad personal.
- Använd inte adapterar, grenuttag och/eller förlängningssladdar.
- Nätsladden ska hållas borta från apparatens heta delar och får inte böjas eller klämmas. Sladden kan annars skadas och förorsaka en kortslutning.
- Om apparaten inte ansluts till kraftförsörjningen med en stickkontakt måste en flerpoleig fränskiljare (med minst 3 mm kontaktavstånd) användas för att tillmötesgå säkerhetsbestämmelserna.
- Apparaten är konstruerad för en elkraftförsörjning av 220 – 240 VAC. Om din elkraftförsörjning avviker, var god kontakta den auktoriserade servicepersonalen eller en kvalificerad elektriker.
- Kraftförsörjningskabeln (H05VV-F) måste vara lång nog att kunna anslutas till apparaten.
- Den avsäkrade strömbrytaren måste vara lätt åtkomlig när apparaten har installerats.
- Säkerställ att alla anslutningar är ordentligt fastdragna.
- Fäst kraftförsörjningskabeln i dragavlastningen och stäng sedan kåpan.
- Inkopplingsplinten är placerad på inkopplingslådan.

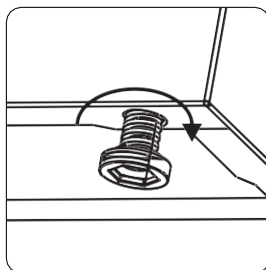


- Apparaten kan förses med en speciell stickkontakt (Perilex eller Norplug). Om så erfordras ska den bytas till speciell reservdel.
- Använd 16A /400 V 5-polig för Perilex-kontakt och 25 A/250 V för Norplug. Dessa kontakter kan endast användas i vissa länder.

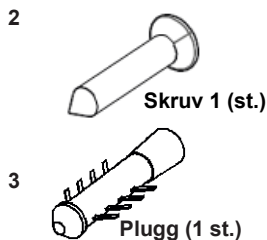
Att justera fötterna

Din produkt står på fyra justerbara fötter. För säker användning är det viktigt att din apparat är säker och balanserad. Säkerställ att apparaten är nivellerad före kokning. Vrid fötterna moturs för att öka apparatens höjd. Vrid fötterna medurs för att minska apparatens höjd.

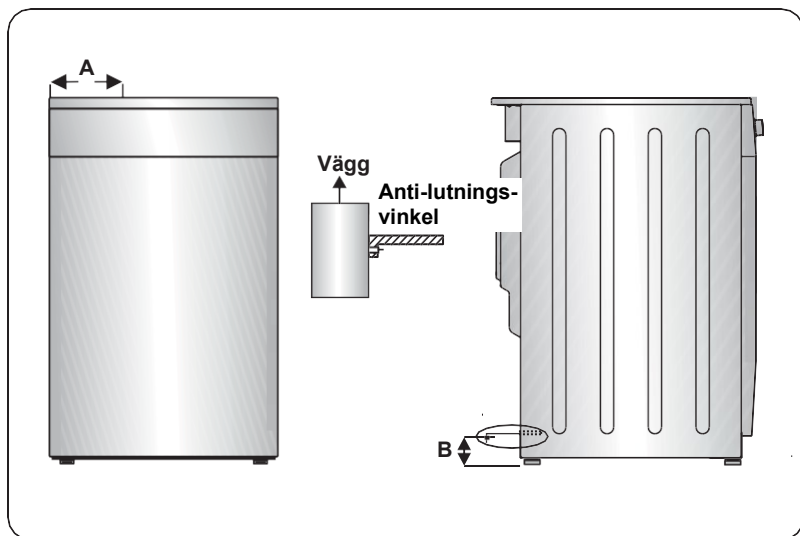
Apparaten kan höjas 30 mm genom att justera fötterna. Apparaten är tung varför vi rekommenderar att minst 2 personer lyfter den. Släpa aldrig apparaten.



Anti-lutningssats



Dokumentpåsen innehåller en anti-lutningssats. Fäst anti-lutningsvinkeln (1) löst på väggen med skruven (2) och pluggen (3) enligt mätten i nedanstående figur och tabell. Justera anti-lutningsvinkelns höjd så att den är i linje med slitsen på spisen och dra fast skruven. Skjut apparaten mot väggen så att anti-lutningsvinkeln förs in i slitsen på apparaten.

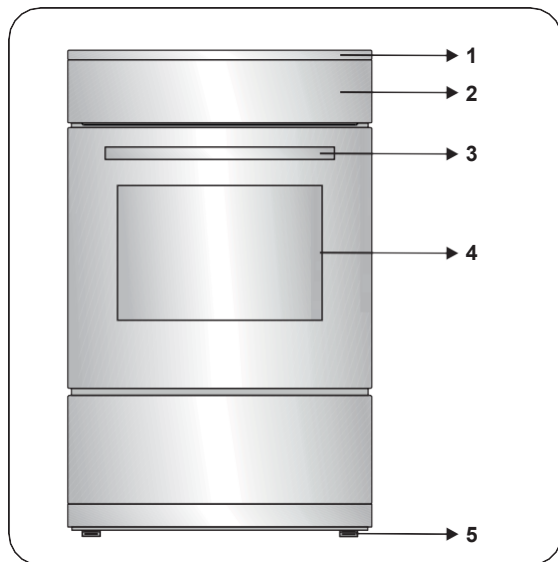


PRODUKTENS DIMENSIONER (Bredd x Djup x Höjd) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64

PRODUKTENS EGENSKAPER

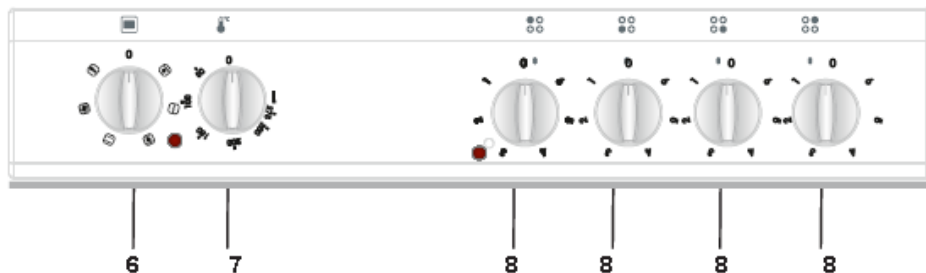
 **Viktigt:** Specifikationerna för produkten varierar, och din apparats utseende kan avvika från nedanstående figurer.

Komponentförteckning



1. Spishäll
2. Kontrollpanel
3. Ugnsluckans handtag
4. Ugnslucka
5. Justerbara fötter

Kontrollpanel



6. Ugnens funktionsvred
7. Ugnens termostadvred
8. Hällens funktionsvred

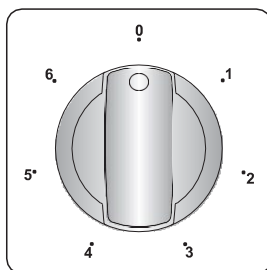
PRODUKTENS HANDHAVANDE

Hällens funktionsvred

Den keramiska kokplattans funktionsvred

Den keramiska kokplattan styrs med ett vred med 6 lägen.

Den keramiska kokplattan kontrolleras genom att vrida funktionsvredet till önskad inställning. Intill varje funktionsvred finns en symbol som visar vilken platta som styrs med vredet. Till-/Frånlampen på kontrollpanelen visar om någon av de keramiska kokplattorna används.



Vredets läge	Funktion
0	Frånläge
1	Varmhållningsläge
2-3	Värmlningsläge med låg värme
4-5-6	Koknings- och rostningläge

 **Viktigt:** Vredens rotationsriktning kan avvika enligt produktspecifikationen.

Dubbla och ovala kokplattor (om tillämpligt)

De dubbla och ovala kokplattorna har två värmezoner. Vrid vredet till läge ☺ för att aktivera den yttre zonen i en dubbel/oval kokplatta. Båda yttre zonerna slås till.

Vrid vredet till läge "Från" för att avaktivera den yttre zonen i en dubbel/oval kokplatta. Båda yttre zonerna stängs av.

Restvärmeindikator (om tillämpligt)

Efter användning av kokplattan kvarstår värme som kallas restvärme i det vitrokeramiska glaset. Om restvärmenivån är högre än 60 °C kommer restvärmeindikatorn för den kokzon vars temperatur är högre än denna temperatur att lysa.

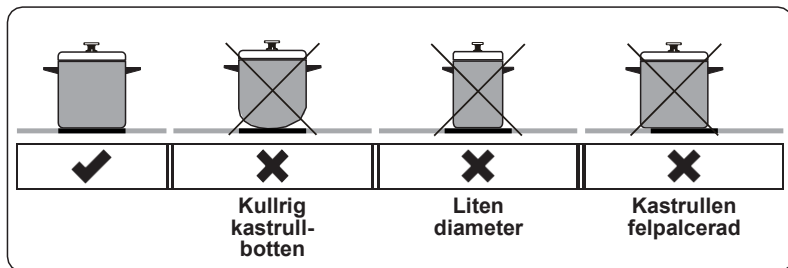
Om kraftförsörjningen till hällen avbryts när restvärmeindikatorn lyser kommer varningslampan att blinka när kraften återkommer. Displayen blinkar tills restvärmen har sjunkit eller en av kokzonerna aktiveras.

Råd och tips

 **Viktigt:** När keramiska kokplattor används med högre värmeinställning kan de uppvärma områdena komma att slås till och från. Detta görs med en säkerhetsanordning som förhindrar att glaset överhettas. Till- och frånslagningen vid kokning med höga temperaturer är helt normalt, skadar inte hällen och förlänger koktiderna minimalt.

VARNING:

- Använd aldrig hällen utan kokkärl på kokzonen.
- Använd endast kokkärl med plan och tillräckligt tjock botten.
- Säkerställ att kokkärlets botten är torr innan det placeras på hällen.
- Det är viktigt att kokkärl står mitt i kokzonen när zonen är aktiverad.
- För att spara energi ska du aldrig använda ett kokkärl med annan diameter än den använda kokplattans.



- Använd inte kokkärl med skrovlig botten eftersom dessa kan repa glaskeramikkens yta.
- Täck om möjligt alltid kokkärlen med lock.
- Temperaturen på åtkomliga delar kan vara hög när apparaten används. Håll barn och djur väl borta från kokhällen under användning och tills den har kallnat helt.
- Om du finner en spricka i kokhällen måste hällen omedelbart stängas av och bytas av auktoriserade servicepersonal

Ugnens styrning

Ugnens funktionsvred

Vrid vredet till symbolen för önskad kokfunktion. Se avsnittet "Ugnsfunktioner" angående detaljer om de olika funktionerna.

Ugnens termostadvred

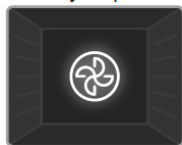
Vrid detta vred till önskad temperatur när du valt en kokfunktion. Ugnstermostatsens lampa tänds när termostaten arbetar för att värma ugnen eller hålla den inställda temperaturen.

Ugnsfunktioner

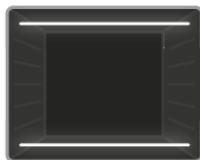
* Funktionerna för din ugn är följande:



Upptiningsfunktion: Ugnens varningslampa tänds och fläkten startar. För att använda upptiningsfunktionen, placera de frysta matvarorna i ugnen på tredje nivån nerifrån. Vi rekommenderar att du placerar en ugnsplåt under matvarorna för att samla upp vattnet från smältande is. Denna funktion kokar eller bakar inte matvarorna men hjälper endast till att tina upp dem.



Turbofunktion: Ugnens termostat och varningslampa tänds, och ringvärmeelementet och fläkten börjar arbeta. Turbofunktionen sprider värmen jämnt i ugnsskåpet. Alla matvaror på gallren kommer att kokas jämnt. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i cirka 10 minuter.



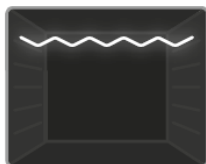
Statisk kokfunktion: Ugnens termostat och varningslampa tänds, och de övre och undre värmeelementen börjar arbeta. Den statiska kokfunktionen alstrar värme och säkerställer att matvarorna kokas jämnt. Den är idealisk för bakelser, kakor, bakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas, och kokning med denna funktion bör endast ske på en hylla i taget.



Fläktfunktion: Ugnens termostat och varningslampa tänds, och de övre, undre värmeelementen och fläkten börjar arbeta. Denna funktion är bra när du bakar bakelser. Kokningen sker med under- och övervärme tillsammans med fläkten vilket tillhandahåller luftcirkulation och ger en lätt grilleffekt

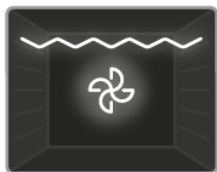
på matvarorna. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i cirka 10 minuter.

Fläkten och undervärmen är idealisk för jämn kokning av matvaror såsom pizza på kort tid. Undre värmeelementet kokar matvarorna samtidigt som fläkten sprider värmen i ugnsskåpet.



Grillfunktion: Ugnens termostat och varningslampa tänds, och grillens värmeelement börjar arbeta. Denna funktion används vid grillning och rostning av matvaror. Placera matvarorna på ugnens översta hyllor. Borsta en tunn hinna olja på grillgallret för att undvika att matvarorna bränner fast, och placera matvarorna mitt på gallret. Placera alltid en ugnsplåt under matvarorna för att insamla olje- eller fettdroppar. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i cirka 10 minuter.

⚠ Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och temperaturen i ugnen ska justeras till 190 °C.



Grill- och fläktfunktion: Ugnens termostat och varningslampa tänds. Grillens värmeelement och fläkten börjar arbeta. Denna funktion är idealisk för tjockare matvaror. Placera matvarorna på ugnens översta hyllor. Borsta en tunn hinna olja på grillgallret för att undvika att matvarorna bränner fast, och placera matvarorna mitt på gallret. Placera alltid en ugnsplåt under matvarorna för att insamla olje- eller fettdroppar.

⚠ Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och temperaturen i ugnen ska justeras till 190 °C.

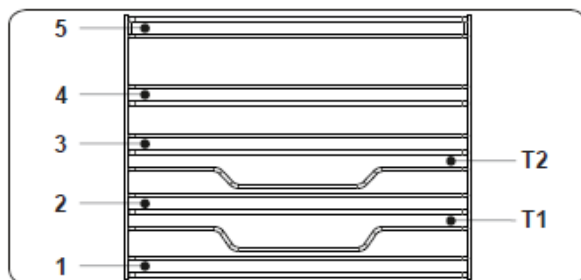
Koktagell		Turbo		Statisk kokfunktion			Undre-övre-fläkt		
Rätter									
Smördeg	2-3-4	170-190	35-45	2-3	170-190	35-45	2-3	170-190	25-35
Tårta	2-3-4	150-170	30-40	2-3	170-190	30-40	2-3-4	150-170	25-35
Småkakor	2-3-4	150-170	25-35	2-3	170-190	30-40	2-3-4	150-170	25-35
Vattniga matvaror	3	175-200	40-50	3	175-200	40-50	3	175-200	40-50
Kyckling				2-3	200	45-60	2-3	200	45-60
Tårta med två bottnar	3-4	160-180	30-40						
Bakelser med två bottnar	3-4	170-190	35-45						

Koktabell	Grill		
Rätter			
Grillade köttbullar	5	200	
Kyckling	*	190	
Kotletter	4-5	200	
Biffstek	5	200	

EasyFix-trådracket

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

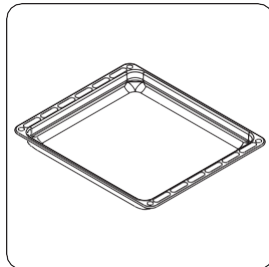
- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
 - Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan fläktkåpan och tillbehören.
 - Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
 - Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
 - Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 5.
 - Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåtillagning.
 - Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
 - Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenor.
- ****Tillbehör kan variera beroende på modell.



Djup ugnsplåt

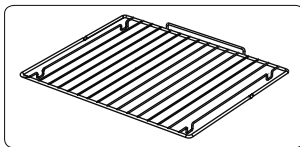
Den djupa ugnsplåten används vid kokning av stuvningar.

Placera plåten på valfri nivå och skjut in den helt i ugnsskåpet.



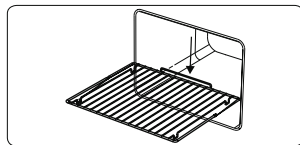
Grillgaller

Grillgallret används vid grillning och kokning av matvaror i andra behållare.



VARNING

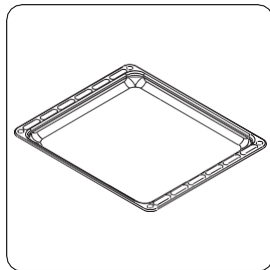
Grillgallret används vid grillning och kokning av matvaror i andra behållare.



Grund ugnsplåt

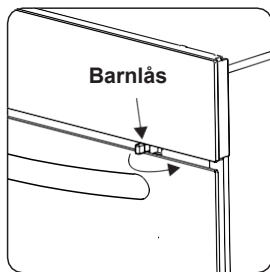
Den grunda ugnsplåten används vid bakning av bakverks såsom mördegsbottnar mm.

Placera plåten på valfri nivå och skjut in den helt i ugnsskåpet.



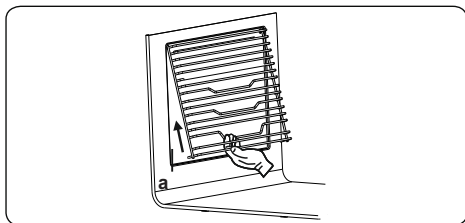
Barnlås

För att öppna ugnsluckan måste först barnlåset lyftas och föras åt höger. Dra sedan ugnsluckan mot dig och släpp barnlåset. Luckan stängs genom att trycka lätt på den.



Borttagande av ugnsgallret

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



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring

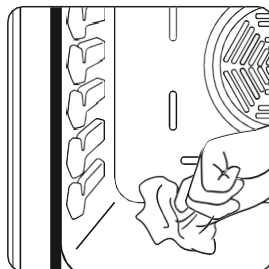
 **WARNING:** Stäng av apparaten och låt den kallna före rengöring.

Allmänna anvisningar

- Kontrollera att rengöringsmaterialen är lämpliga och rekommenderas av tillverkaren innan du använder dem på din apparat.
- Använd rengöringsmedel i pasta- eller flytande form och som inte innehåller partiklar. Använd inte frätande (korrosiva) pastor, slipande rengöringspulver, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada spisens ytor.
-  Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar eftersom de kan repa glaset, emaljerade och/eller målade delar på din apparat.
- Torka omedelbart eventuellt spillt rengöringsmedel för att undvika skador.
-  Använd inte ångrengörare vid rengöring av apparaten.

Rengöring av ugnsskåpet

- Ugnsskåp med emaljerade ytor rengörs bäst när ugnen är varm.
- Torka ytorna med en mjuk trasa som fuktats med diskmedelslösning efter varje användning. Torka sedan av ytorna med en våt trasa och torka torrt.
- Du kan då och då behöva använda ett flytande rengöringsmaterial för att helt rengöra ugnsskåpet.



Rengöring av keramiskt glas

Keramiskt glas kan uppbära tunga köksredskap men kan spricka vid ett slag från ett vasst föremål.

 **WARNING:** Keramikhållar – om ytan är sprucken ska apparaten stängas av och service tillkallas för att undvika elchock.

- Använd rengöringsmedel i pasta- eller flytande form vid rengöring av vitrokeramiskt glas, och skölj sedan och torka helt torrt med en mjuk trasa.
-  Använd inte rengöringsmaterial som är avsett för stål eftersom de kan skada glaset.
- Spill socker eller söta matvaror måste omedelbart avlägsnas när glaset har kallnat.
- Damm på ytan måste torkas bort med en våt trasa.
- Färgändringar i det keramiska glaset påverkar inte keramikens struktur eller varaktighet och beror inte på en ändring i materialet.

Färgändringar i keramiskt glas kan ske till följd av flera orsaker:

1. Spillda matvaror har inte avlägsnats från ytan.
2. Användning av olämpliga kokkärl på hällen och som eroderar ytan.
3. Användning av olämpliga rengöringsmaterial.

Rengöring av glasdelar

- Rengör glasdelarna på din apparat regelbundet.
- Använd ett glasrengöringsmedel på glasdelarnas in- och utsidor, och skölj och torka dem därefter noga med en torr trasa.

Rengöring av emaljerade delar

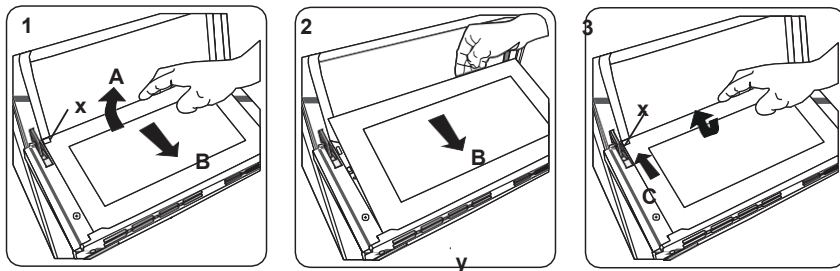
- Rengör de emaljerade delarna på din apparat regelbundet.
- Torka de emaljerade delarna med en mjuk trasa som fuktats med diskmedelslösning. Torka sedan av ytorna med en våt trasa och torka torrt.
- Tvätta inte de emaljerade ytorna när de fortfarande är heta.
- Låt inte vinäger, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron- eller tomatjuice finnas kvar på emaljen under en längre tid.

Rengöring av rostfria ståldelar (om tillämpligt)

- Rengör delarna av rostfritt stål på din apparat regelbundet.
- Torka de rostfria ståldelarna med en mjuk trasa som fuktats med diskmedelslösning. Torka därefter torrt med en torr trasa.
- Tvätta inte de rostfria ståldelarna när de fortfarande är heta.
- Låt inte vinäger, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron- eller tomatjuice finnas kvar på det rostfria stålet under en längre tid.

Att avlägsna inre glaset

Innan du rengör glaset i ugnsluckan måste det inre glaset avlägsnas som visas:



1. Skjut glaset i riktning B och frigör det sedan från fästvinkeln (x). Dra ut glaset i riktning A.

Att återmontera inre glaset:

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

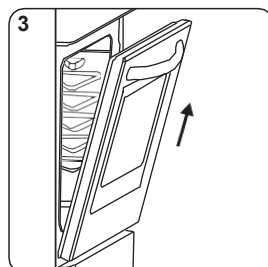
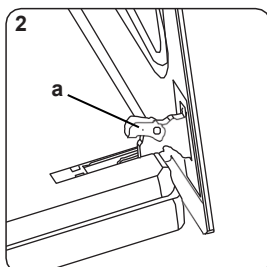
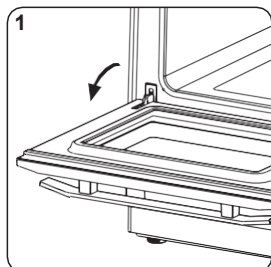
3. För in glaset under fästvinkeln (x) i riktning C.



Om ugnsluckan har tre glas kan det tredje glaset avlägsnas på samma sätt som det andra glaset.

Att avlägsna ugnsluckan

Innan du rengör glasen i ugnsluckan måste det inre glaset avlägsnas som visas:



4. Öppna ugnsluckan.

5. Öppna spärrhaken (a) helt (med hjälp av en skruvmejsel).

6. Stäng luckan tills den nästa når helt stängt läge och lyft luckan mot dig.

Underhåll

 **WARNING:** Underhållet av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller kvalificerad tekniker.

Att byta lampan i ugnsskåpet

 **WARNING:** Stäng av apparaten och låt den kallna före rengöring.

- Avlägsna glaslinsen och ta därefter ut lampan.
- Sätt i den nya lampan (motstår 300 °C) (230 V, 15 - 25 W, Typ E14).
- Montera tillbaka glaslinsen varefter ugnen är klar för användning.

 Lampan är speciellt konstruerad för användning i matlagingsapparater. Den är inte lämplig för belysning i rum.

FELSÖKNING OCH TRANSPORT

Felsökning

 Om du fortfarande har problem med din apparat sedan du kontrollerat den med ledning av nedanstående tabell, var god kontakta en auktoriserad serviceperson eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Hällen eller kokzonerna kan inte slås till.	Kraftförsörjningen saknas.	- Kontrollera säkringen i apparatens krets. - Kontrollera att det inte är strömbrott genom att prova andra apparater.
Ugnen startar inte.	Elkraften är avstängd.	Kontrollera att elkraften är närvarande. Kontrollera också att andra köksapparater arbetar.
Ingen värme eller ugnen värms inte upp.	- Ugnens temperaturkontroll är felinställd. - Ugnsluckan står öppen.	Kontrollera att ugnens temperaturvred är korrekt inställt.
Kokningen är ojämn i ugnen.	Ugnshyllorna är felplacerade.	- Kontrollera de rekommenderade temperaturerna och hyllornas placering. - Öppna inte ugnsluckan ofta om du inte måste vända matvarorna. Om du öppnar luckan ofta kommer temperaturen i skåpet att vara lägre vilket kan påverka kokresultatet.
Lampan i ugnen (om tillämpligt) tänds inte.	- Lampan är defekt. - Elkraften är bortkopplad eller avstängd.	- Byt lampan enligt anvisningarna. - Säkerställ att elkraften är tillslagen på eluttaget.
Fläkten i ugnen (om tillämpligt) för oljud.	Hyllorna i ugnen vibrerar.	- Kontrollera att spisen är nivellerad. - Kontrollera att hyllorna och kokkärlen är i kontakt med ugnsskåpets inre vägg.

Transport

Om du behöver transportera produkten bör du använda originalemballaget. Uppmärksamma transportmärkningen på emballaget. Tejpa fast alla lösa delar på produkten för att förhindra skador på produkten under transporten.

Om du inte har kvar originalemballaget bör du tillverka en låda så att apparaten, speciellt de yttre ytorna, är skyddade mot extern åverkan.

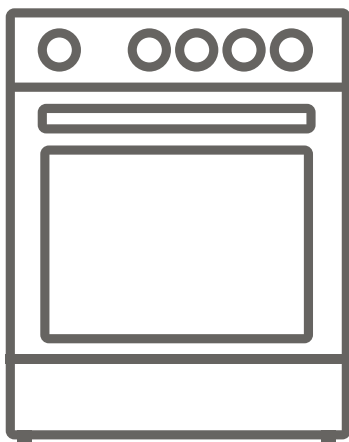
TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Märke HELKAMA		HELKAMA
Modell		HKLK65
Typ av ugn		ELEKTRISK
Vikt	kg	48
Energieffektivitetsindex – konventionellt		103,6
Energieffektivitetsindex – fläktforcerat		95,3
Energiklass		A
Energiförbrukning (elektricitet) – konventionellt	kWh/cykel	0,87
Energiförbrukning (elektricitet) – fläktforcerat	kWh/cykel	0,80
Antal skåp		1
Värmekälla		ELEKTRISK
Volym	l	69
Denna ugn överensstämmer med EN 60350-1		
Energispartips Ugn - Koka om möjligt flera rätter samtidigt. - Håll förvärmningstiden kort. - Förläng inte koktiden. - Glöm inte att stänga av ugnen efter avslutad kokning. - Öppna inte ugnsluckan under pågående kokning.		

Märke		HELKAMA
Modell		HKLK65
Typ av spishäll		Elektrisk
Antal kokzoner		4
Uppvärmningsteknologi – 1		Strålning
Storlek – 1	cm	Ø14,5
Energiförbrukning – 1	Wh/kg	192,0
Uppvärmningsteknologi – 2		Strålning
Storlek – 2	cm	Ø14,5
Energiförbrukning – 2	Wh/kg	192,0
Uppvärmningsteknologi – 3		Strålning
Storlek – 3	cm	Ø18,0
Energiförbrukning – 3	Wh/kg	192,0
Uppvärmningsteknologi – 4		Strålning
Storlek – 4	cm	Ø18,0
Energiförbrukning – 4	Wh/kg	192,0
Spishällens energiförbrukning	Wh/kg	192,0
Denna spishäll överensstämmer med EN 60350-2		
Energispartips Spishäll - Använd kokkärl med plan botten. - Använd kokkärl av passande storlek. - Använd kokkärl med lock. - Minimera mängden vätska eller fett. - Sänk värmen när vätskan börjar koka.		

HELKAMA

EN Free Standing Cooker / User Manual



HKLK65

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	6
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Electrical Connection and Safety.....	11
2.3 Anti-tilting kit	12
2.4 Adjusting the feet	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Hob controls	14
4.2 Oven Controls.....	15
4.3 Cooking Table	16
4.4 Accessories	16
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning	17
5.2 Maintenance	20
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	21
6.1 Troubleshooting.....	21
6.2 Transport	21

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 General Safety Warnings

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

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

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

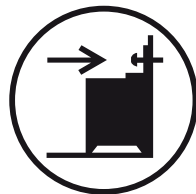
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

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

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

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

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



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

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

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

- Your appliance is produced in accordance with all

applicable local and international standards and regulations.

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

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

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

appliance.

1.2 Installation Warnings

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

1.3 During Use

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

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



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

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

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

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

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

1.4 During Cleaning and Maintenance

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

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer

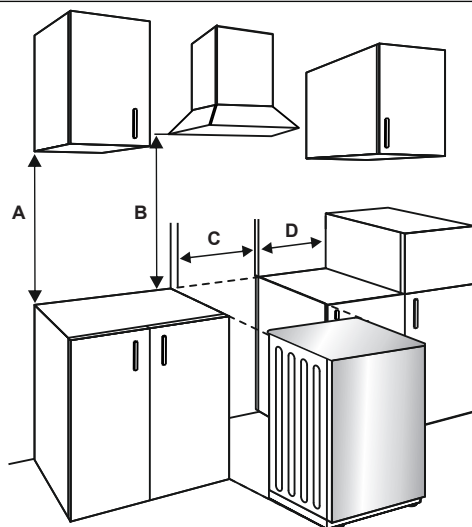
General instructions

- 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



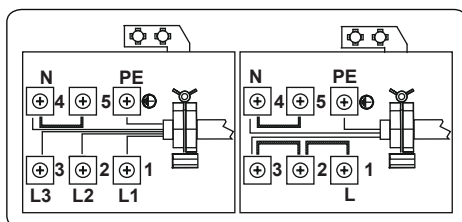
2.2 Electrical Connection and Safety

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.

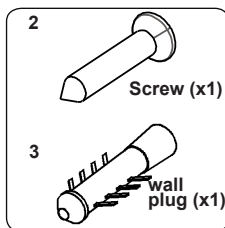
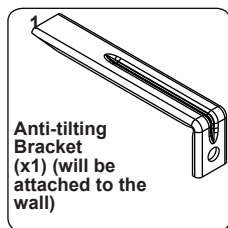
WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- 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.

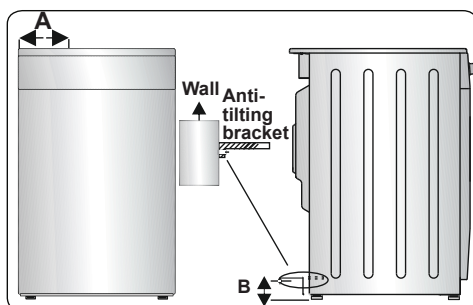
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



2.3 Anti-tilting kit



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



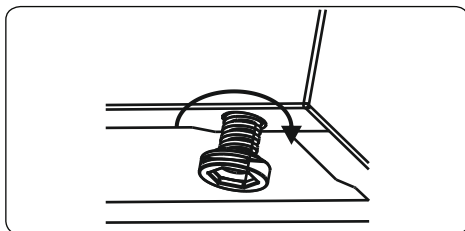
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.4 Adjusting the feet

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

turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

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

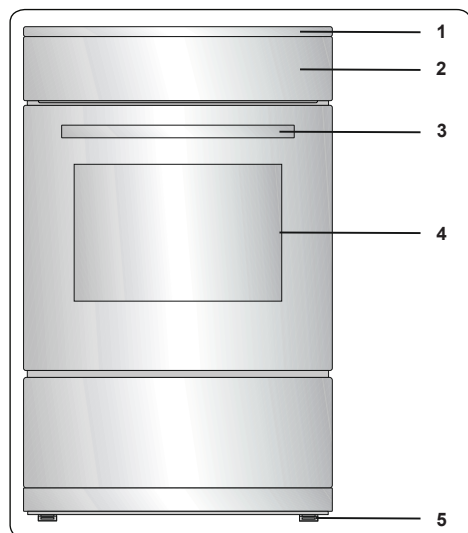


3. PRODUCT FEATURES



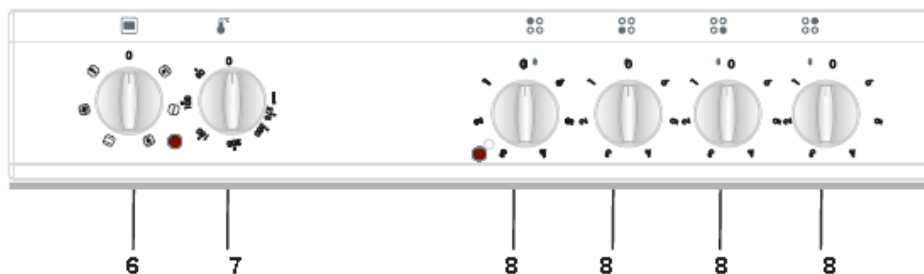
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



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

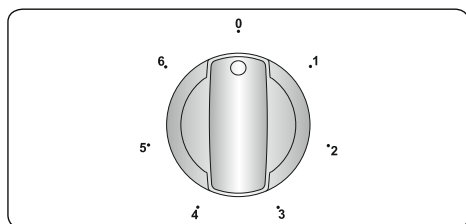
4. USE OF PRODUCT

4.1 Hob controls

Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

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



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



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

Dual and Oval Heaters (if available)

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

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

Residual Heat Indicator (if available)

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

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

decreased or until one of the cooking zones is activated.

Hints and Tips

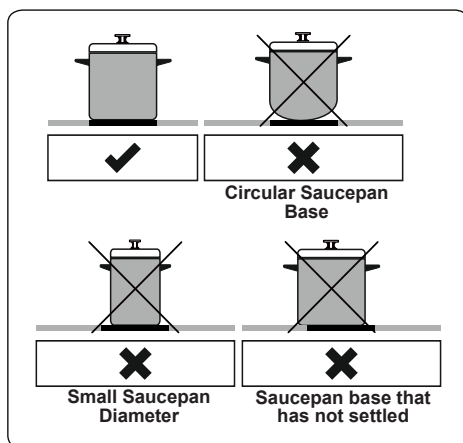


Important: When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.



WARNING:

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



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

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

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

4.2 Oven Controls

Oven function control knob

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

Oven thermostat knob

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

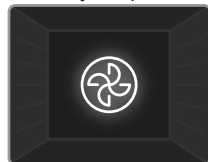
Oven Functions

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



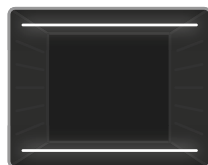
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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.



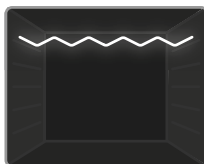
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

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.

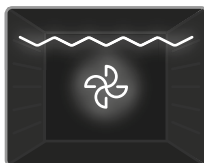
This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



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.



Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal

for grilling thicker food. Use the upper shelves of 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.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven

temperature should be adjusted to 190°C.

4.3 Cooking Table

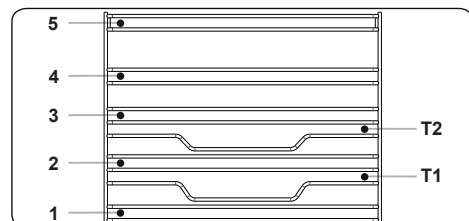
Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2-3	170-190	35-45
	Cake	2-3	170-190	30-40
	Cookie	2-3	170-190	30-40
	Stew	23	175-200	40-50
	Chicken	2-3	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2-3	170-190	25-35
	Cake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	3	175-200	40-50
	Chicken	2-3	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	150-170	30-40
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	3	175-200	40-50
	Two-tray cake	3-4	160-180	30-40
Grilling	Two-tray pastry	3-4	170-190	35-45
	Grilled meatballs	5	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	4*5	200	15-25
	Beefsteak	5	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 Accessories

The EasyFix Wire Rack

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



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.

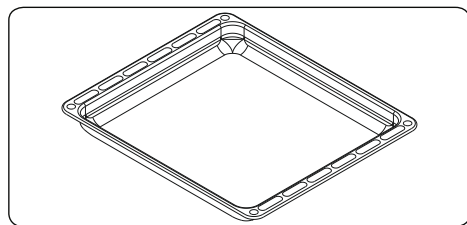
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

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

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

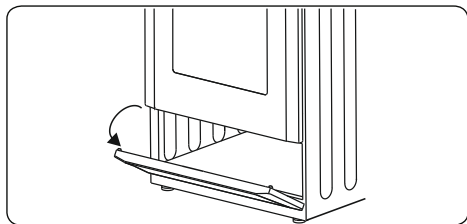
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Flap Drawer

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

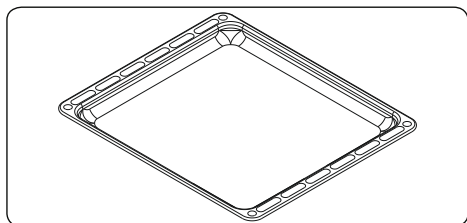
⚠ WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

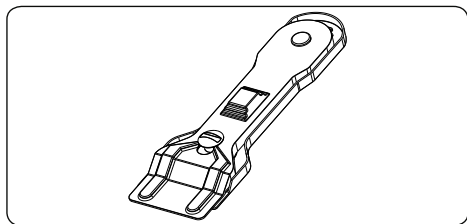
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Vitroceramic Glass Spatula

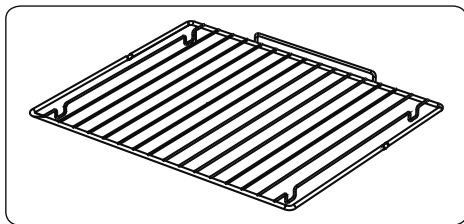
Always use the glass spatula to remove spillages or deposits from the hob before trying chemical cleaning agents. This is the ideal method for removing even the smallest deposits from the hob, and for removing spillages from hot cooking zones before they burn onto the hob.

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.



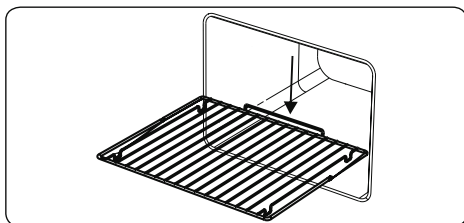
The Wire Grid

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



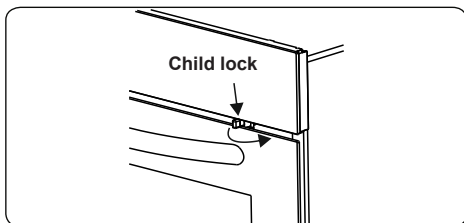
WARNING

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. Give the door a slight push to close it.



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.

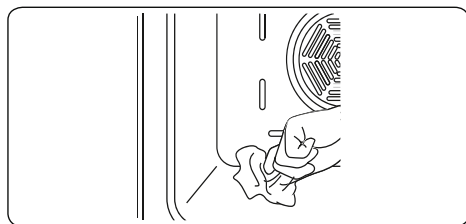
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



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.

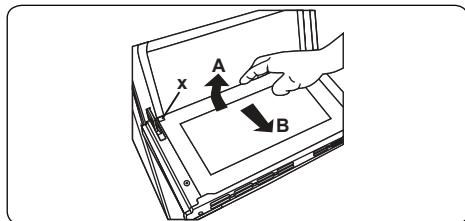
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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

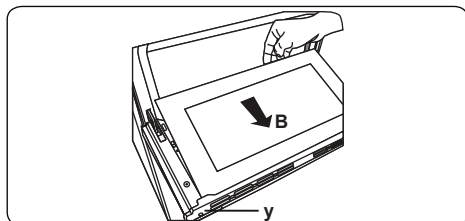
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

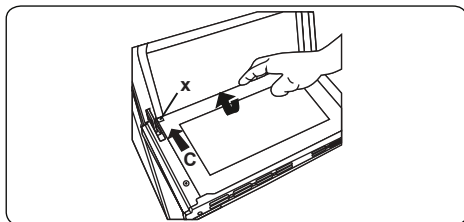


To replace the inner glass:

1. 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**.

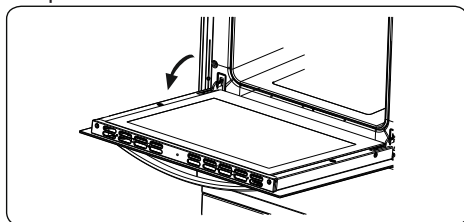


-  If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

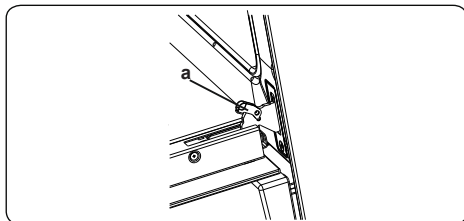
Removal of the Oven Door

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

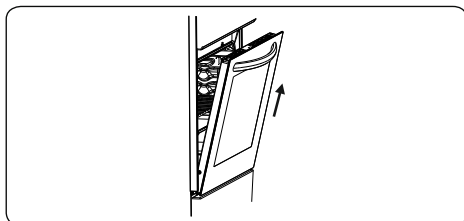
1. Open the oven door.



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

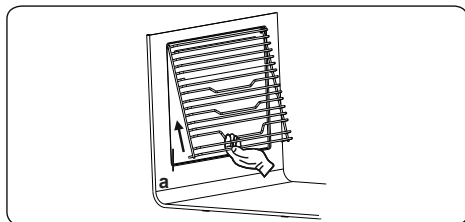


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

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



5.2 Maintenance

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

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- 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).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

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

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 Troubleshooting



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

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

6.2 Transport

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

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

CE

52295866

