



Whirlpool ACM220 Instructions For Use Manual

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68

69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118



•

[Table of Contents](#)

-

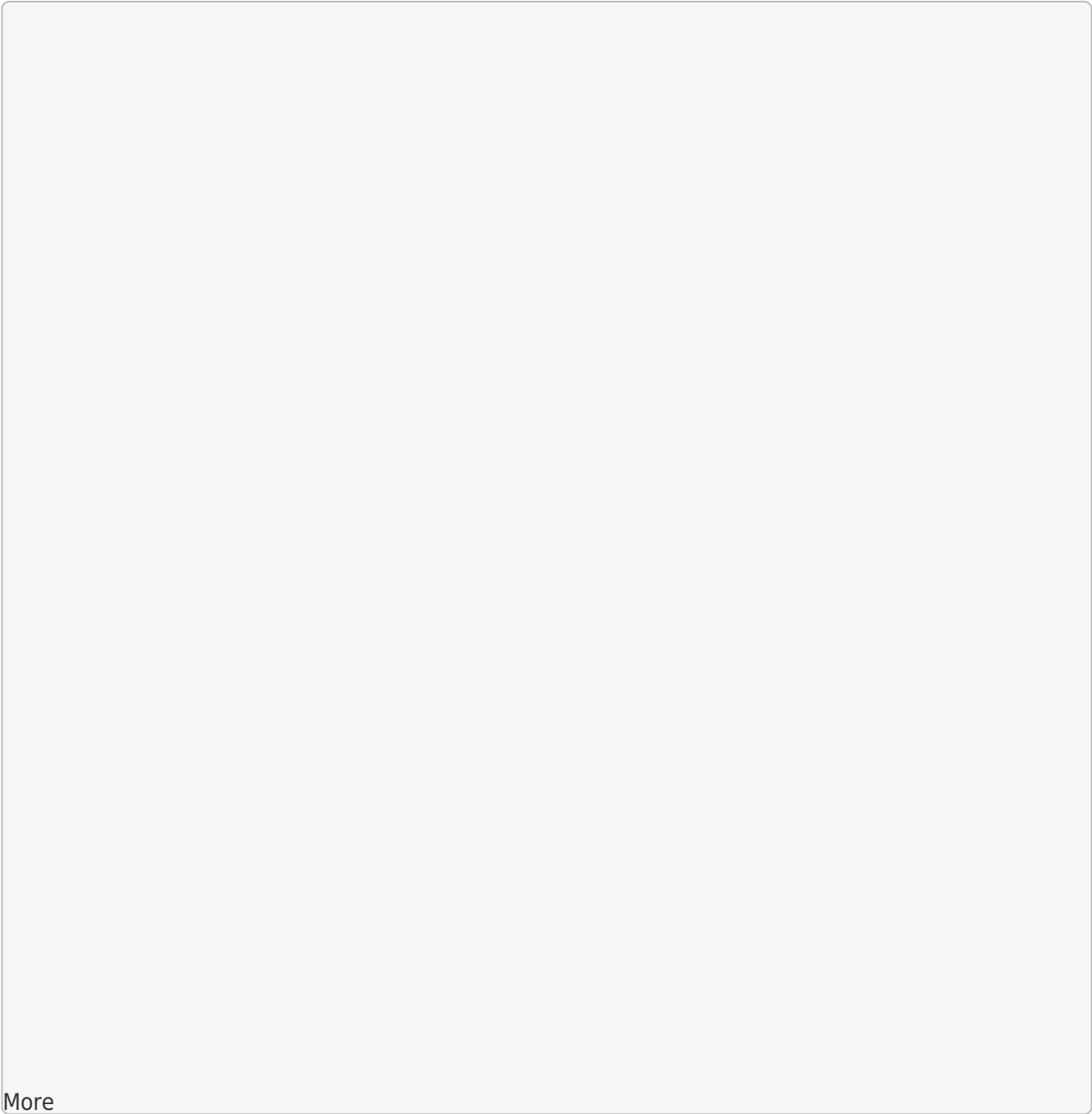
Troubleshooting

•

Bookmarks

Available languages

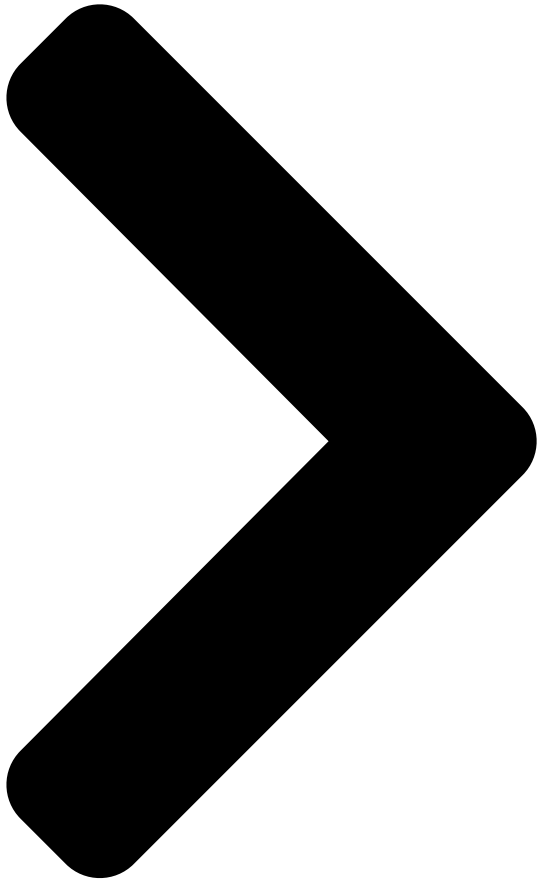
- EN
- SE
- DK
- FI
- NO



More

Quick Links

[Download this manual](#)



ACM220

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utiliz
Instrucciones p

Table of Contents

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Chapters

English 3

Svenska 27

Norsk 50

Dansk 73

Suomi 96

Related Manuals for Whirlpool ACM220

[Cookers Whirlpool ADN 612 Instructions For Installation Manual](#)

Gas kitchens with pilot (16 pages)

[Cookers Whirlpool AGB 501 Installation, Operating And Maintenance Instructions](#)

Electric cookers (47 pages)

[Cookers Whirlpool ACMT 6332/WH Instructions For Use Manual](#)

(56 pages)

[Cookers Whirlpool ACMT 6332/IX/1 Operating Instructions Manual](#)

(72 pages)

[Cookers Whirlpool Need For Speed WFG775H0HV Wiring Diagram](#)

(2 pages)

[Cookers Whirlpool ACMT 6533/IX/2 Instructions For Use Manual](#)

(32 pages)

[Cookers Whirlpool ACMT 6533/WH Instructions For Use Manual](#)

(76 pages)

[Cookers Whirlpool AGG540IX Instruction Manual](#)

(15 pages)

[Cookers Whirlpool ADN 632 Instructions For Installation, Use And Maintenance Manual](#)

Gas fry top (12 pages)

[Cookers Whirlpool Gas Range User Manual](#)

Whirlpool gas range cooker (48 pages)

[Cookers Whirlpool WL B4560 NE/W Manual](#)

(82 pages)

[Cookers Whirlpool ACG 900 IX User Manual](#)

Installation & servicing (25 pages)

[Cookers Whirlpool ACG540IX Service Manual](#)

(9 pages)

[Cookers Whirlpool W6 OS4 4S1 H BL Quick Start Manual](#)

(73 pages)

[Cookers Whirlpool WS Q5760 NE Manual](#)

(35 pages)

[Cookers Whirlpool AKR 951 Installation Sheet](#)

(20 pages)

Summary of Contents for Whirlpool ACM220

[Page 1](#) ACM220...

[Page 2](#) Please read this manual first. Dear Customer, We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures. Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference.

[Page 3: Table Of Contents](#)

Table of Contents General information How to use the hob Overview4 General information about cooking ..16 Technical specifications5 Using the hobs16 Accessories 6 How to operate the oven Important safety instructions 7 General information on baking, roasting and grilling

[Page 4: General Information](#)

General information Overview Burner plate Front door Wire shelf Control panel Tray Shelf positions Bottom part Lamp Handle Thermostat knob Hotplate Front right Function knob Hotplate Rear right Hotplate Rear left Thermostat lamp Hotplate Front left Warning lamp 4 | EN...

[Page 5: Technical Specifications](#)

Technical specifications GENERAL External dimensions (height / width / depth) 900 mm/500 mm/600 mm Voltage / frequency 220/240 V ~/380-415 V 3N ~ 50 Hz Total power consumption 7.9 kW Fuse min. 25 A Cable type / section H05VV-FG 3 X 2,5 mm Cable length max.

[Page 6: Accessories](#)

Deep tray Important Used for pastries, large roasts, juicy Values stated on the product labels dishes, and for collecting the fat while or in the documentation grilling. accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

[Page 7: Important Safety Instructions](#)

Important safety instructions This section contains safety WARNING: Ensure that the instructions that will help you avoid risk appliance is switched off before of injury and damage. All warranties replacing the lamp to avoid the will become void if you do not follow possibility of electric shock.

[Page 8: Safety For Children](#)

- Do not operate the product if it is inner sections of the oven, heaters defective or has any visible and etc. damage.
- Always use heat resistant oven
- Do not carry out any repairs or gloves when putting in or removing modifications on the product.

[Page 9: Safety When Working With Electricity](#)

- Do not place any items above the SAVE THESE INSTRUCTIONS appliance that children may reach Safety when working with for. electricity
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do Defective electric equipment is one of not allow children to sit on it.

[Page 10: Installation](#)

Installation Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Important Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's...

[Page 11: Installation And Connection](#)

- Any kitchen furniture next to the NOTICE appliance must be heat-resistant Material damage! (100 °C min.). The door and/or handle must not be used for lifting or moving the Important appliance. The appliance must be secured against overbalancing by using the Electrical

connection supplied chain on your oven.

[Page 12](#) the lower cover is opened or it is If a cable is supplied with the located at the rear wall of the unit product: depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications"...

[Page 13: Disposal](#)

• Hook safety chain. cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the • Adjusting the feet of oven position of the trays. Tape the oven Vibrations during use may cause door to the side walls. cooking vessels to move.

[Page 14: Preparation Tips For Saving Energy](#)

Preparation Pots with thick bottom will provide Tips for saving energy a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3. The following information will help you • Vessels and pots must be to use your appliance in an ecological compatible with the hotplates.

[Page 15](#) 2. Close the oven door. WARNING 3. Select the highest grill power; see Hot surfaces may cause burns! How to operate the grill, page 21. Do not touch the hot surfaces of 4. Operate the oven about 30 minutes. the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the 5.

[Page 16: How To Use The Hob](#)

How to use the hob • Put appropriate amount of food in General information about saucepans and pans. Thus, you cooking will not have to make any unnecessary cleaning by DANGER preventing the dishes from overflowing. Risk of fire by overheated oil! Do not put covers of saucepans or When you heat oil, do not leave it unattended.

[Page 17](#) Turning on the hotplates NOTICE Use hotplate knobs to operate the If the hob is equipped with hotplates hotplates. Move the hotplate knobs to featuring Booster function, relevant the relevant level in order to obtain the hotplate will be marked with a red desired cooking level.

[Page 18: How To Operate The Oven](#)

How to operate the oven • Fish should be placed on the General information on baking, middle or lower rack in a heat- roasting and grilling resistant plate. Tips for grilling DANGER When meat, fish and poultry are grilled, Risk of scalding by hot steam! they quickly get brown, have a nice Take care when opening the oven crust and do not get dry.

[Page 19: How To Operate The Electric Oven](#)

Top heating How to operate the electric Only top heating is in oven operation. For example, it is suitable for cakes with bright Select temperature and operating surface and food which you mode desire to have browned from the top. Bottom heating Only bottom heating is in operation.

[Page 20: Cooking Times Table](#)

Cooking times table Baking and roasting Important Important The values indicated in the table Level 1 is the bottom level in the below are data indicative. They may oven. vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

[Page 21: How To Operate The Grill](#)

Switching off the grill How to operate the grill 1. Turn the Function knob to Off (top) position. WARNING Hot surfaces may cause burns! NOTICE Close oven door during grilling. Do not use the upper level for grilling. Switching on the grill 1.

[Page 22: Maintenance And Care](#)

Maintenance and care NOTICE General information The surface may get damaged by some detergents or cleaning Service life of the product will extend materials. and the possibility of problems will Do not use aggressive detergents, decrease if the product is cleaned at cleaning powder/cream or any regular intervals.

[Page 23: Cleaning The Oven](#)

NOTICE Damage of the control panel! Do not remove the control knobs for control panel

cleaning. Cleaning the oven To clean the side wall To clean the side wall, unscrew the 4 screws on the steel rack. After cleaning operation, assemble the steel rack to Hinge clamp the oven body again.

[Page 24](#) 2. Turn the glass cover counter Important clockwise to remove it. The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See Technical specifications, page 5 for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

[Page 25: Troubleshooting](#)

Troubleshooting Oven emits steam when it is in use. It is normal that steam escapes during operation. This is not a fault. Water drops occur during cooking The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product.

[Page 26](#) Läs denna bruksanvisning först. Bästa kund, Vi vill att du ska få bästa möjliga prestanda på din produkt, som har tillverkats i moderna fabriker och gått igenom strikta kvalitetskontroller. Därför råder vi dig att läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder produkten och sparar den för framtida referens.

[Page 27](#) Innehållsförteckning Allmän Information Så här använder du hällen Översikt28 Allmän information om tillagning ..40 Tekniska specifikationer 29 Använda hällen40 Tillbehör30 Så här använder du ugnen 42 Viktiga säkerhetsinstruktioner Allmän information om bakning, stekning och grillning

[Page 28: Allmän Information](#)

Allmän Information Översikt Brännarplatta □ rämre lucka Trådhylla Kontrollpanel Tråg Hyllpositioner Nedre del Lampa Handtag Termostatreglage Hetplatta Höger fram Funktionsreglage Hetplatta Höger bak Hetplatta Vänster bak Termostatlampa Hetplatta Vänster fram Varningslampa 28 | SV...

[Page 29: Tekniska Specifikationer](#)

Tekniska specifikationer ALLMÄNT Yttre mått (höjd/bredd/djup) 850 mm/500 mm/600 mm Volt/frekvens 230/400 V ~ 50 Hz Total energiförbrukning 7.9 kW Säkring min. 25 A Kabeltyp/sektion H05VV-FG 3 X 2,5 mm Kabellängd max. 2 m HÄLL Brännare Vänster bak Hetplatta Dimension 145 mm Energi 1000 W...

[Page 30: Tillbehör](#)

Viktigt Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från Långpanna laboratorieförhållanden i enlighet Används för bakverk, stora stekar, med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på saftiga rätter och för att samla upp fett användnings- och vid grillning. miljöförhållanden.

[Page 31: Viktiga Säkerhetsinstruktioner](#)

Viktiga säkerhetsinstruktioner Det här avsnittet innehåller VARNING: Apparatens säkerhetsinstruktioner som hjälper dig tillgängliga delar kan bli att undvika skador. Alla garantier blir mycket heta under ogiltiga om du inte följer dessa användning. Unga barn skall instruktioner. hållas borta från apparaten. Allmän säkerhet Använd inte aggressiva, slipande rengöringsmedel...

[Page 32](#) den kommer i kontakt med heta VARNING: Om ytan är ytor. spräckt, stäng av apparaten • Värm inte öppnade konservburkar för att undvika eventuell eller glasburkar i ugnen. Trycket elchock. som bildas i burken kan göra att den spricker. • Anslut produkten till ett jordat uttag •...

[Page 33: Barnsäkerhet](#)

Barnsäkerhet Säkerhet vid arbete med el • Elektriska produkter är farliga för Fel i den elektriska utrustningen är en barn. Barn ska inte vara nära av de främsta orsakerna till brand i produkten när den används och de privata hushåll. får inte leka med produkten.

[Page 34: Installation](#)

Installation Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin

ogiltig. Viktigt Förberedelse av platsen och el- och gasinstallationen för produkten...

[Page 35: Installation Och Anslutning](#)

• Alla köksmöbler intill enheten ANMÄRKNING måste vara värmeresistenta (upp Materialskada! till 100 °C min.). Dörrhandtaget får inte användas för att lyfta i eller flytta enheten. Viktigt Enheten måste säkras mot Elanslutning överbalansering genom att Anslut produkten till ett jordat uttag använda medföljande kedja för som är skyddat av en säkring av ugnen.

[Page 36: Avyttring](#)

3. För tvåfasanslutning, anslut FARA kablar efter beskrivningen nedan: Risk för elektrisk kortslutning! • Brun kabel = L1 (fas 1) Koppla ur produkten från • Svart kabel = L2 (fas 2) strömkällan innan du påbörjar • Blå kabel = N (Neutral) något arbete på...

[Page 37: Framtida Transport](#)

gällande avfallshantering. Släng dem Avfallshantering av den uttjänta inte i hushållssoporna. produkten Framtida transport • Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Avfallshandtera den uttjänta produkten Om du inte har originalkartongen på ett så miljövänligt sätt som möjligt kvar ska du packa in produkten i Den här produkten bär den utvalda bubbelplast eller tjock kartong, och...

[Page 38: Förberedelser Tips För Att Spara Energi](#)

Förberedelser kastruller och kärl får inte vara Tips för att spara energi mindre än brännaren. • Håll brännarna och kastrullernas Följande information hjälper dig att undersida rena. Smuts minskar använda enheten på ett ekologiskt sätt värmeledningen mellan brännaren och spara energi: och kastrullens undersida.

[Page 39](#) Elektrisk ugn 3. Välj den högsta effekten för grillen; se Så här förbereder du grillen, 1. Ta ut alla bakplåtar och galler från sidan 44. ugnen. 4. Kör ugnen i cirka 30 minuter. 2. Stäng ugnsluckan. 5. Stänga av grillen, se Så här 3.

[Page 40: Så Här Använder Du Hällen](#)

Så här använder du hällen • Placera rätt mängd mat i Allmän information om kastrullerna och pannorna. Detta tillagning gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över. FARA Placera inte lock på plattorna. Brandrisk vid för het olja! Placera kärlet på...

[Page 41](#) • Undersidan av kastrullen eller ANMÄRKNING pannan är inte plan. Om hällen är försedd med hållplattor med Slå på plattorna snabbvärmningsfunktion kommer Använd plattornas knapp för relevant platta att markeras med en använda plattorna. Flytta plattornas röd punkt. knapp till relevant nivå för att få önskad tillagningsnivå.

[Page 42: Så Här Använder Du Ugnen](#)

Så här använder du ugnen • Fisk ska placeras i mitten eller på Allmän information om den nedre falsen, i en elfast form. bakning, stekning och Tips för grillning grillning När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, FARA samt torkar inte.

[Page 43: Användningslägen](#)

1. Ställ in temperaturreglaget till önskad temperatur. Undervärme 2. Ställ in funktionsvredet till önskat Endast undervärme används. användarläge. Det är lämpligt för pizza och » Ugnen värms upp till inställd andra rätter som ska stekas från undersidan. temperatur och bibehåller den. Under uppvärmning förblir temperaturlampan på.

[Page 44: Så Här Förbereder Du Grillen](#)

Rätt Tillagningskärl Falsposition Temperatur Tillagningstid (i i °C ungefärligt antal min.) Fylliga kakor Ugnsplåt 180 ... 190 25 ... 35 Degkaka Ugnsplåt 180 ... 190 40 ... 50 Lasagne Långpanna 170 ... 180 40 ... 50 Pizza Ugnsplåt 200 ... 220 15 ...

[Page 45: Underhåll Och Rengöring](#)

Underhåll och rengöring ANMÄRKNING Allmän information Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Produktens servicelivslängd ökar och Använd inte aggressiva vanliga problem minskar i omfattning rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk om produkten rengörs med jämna

eller några vassa föremål. mellanrum. Viktigt FARA Använd inte ångrengörare för Risk för elektrisk kortslutning! rengöring.

[Page 46: Rengöra Ugnen](#)

Rengöra ugnen Så här rengör du sidoväggen Skruva bort de 4 skruvarna på stålgallret för att rengöra sidoväggen. När rengöringen är klar ska du montera tillbaka stålgallret igen. Gångjärnsklämma Gångjärn Rengör ugnsluckan För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.

[Page 47](#) 2. Vrid glasskyddet moturs för att Viktigt avlägsna det. Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under Tekniska specifikationer, sidan 29. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud. ANMÄRKNING 3. Skruva loss ugnslampan genom att Lampans placering kan skilja sig vrida moturs och byt den mot en ny.

[Page 48: Felsökning](#)

Felsökning Det kommer ånga från ugnen när den används. Det är normalt att ånga sipprar ut under användning. Detta beror inte på något fel. Det bildas vattendroppar under kokning. Ånga som bildas under tillagningen kan bilda kondens och vattendroppar när den träffar de kalla ytorna på...

[Page 49](#) Vennligst les denne håndboken først. Kjære kunde, Vi vil gjerne at du oppnår best mulig ytelse med produktet som har blitt produsert ved moderne fasiliteter og gjennomgått strenge kvalitetskontrollprosedyrer. Derfor ber vi deg lese nøye gjennom denne brukerveiledningen før du bruker produktet og beholde denne for fremtidig bruk.

[Page 50](#) Innholdsfortegnelse Generell informasjon Slik brukes komfyren Oversikt51 Generell informasjon om koking ..63 Tekniske spesifikasjoner 52 Bruk av komfyren63 Tilbehør53 Slik bruker du ovnen Viktige sikkerhetsanvisninger Generell informasjon om baking, steking og grilling 65 Slik bruker du den elektriske ovnen ..

[Page 51: Generell Informasjon](#)

Generell informasjon Oversikt Brennerplate Frontdør Stekerist Kontrollpanel Stekebrett Hylleposisjoner Nederste del Lampe Håndtak Termostatbryter Varmeplate Høyre fremre Funksjonsvelger Varmeplate Høyre bak Varmeplate Venstra bak Termostatlampe Varmeplate Venstre fremre Varsellampe 51 | NO...

[Page 52: Tekniske Spesifikasjoner](#)

Tekniske spesifikasjoner GENERELT Eksterne mål (høyde/bredde/dybde) 850 mm/500 mm/600 mm Spenning/frekvens 230/400 V ~ 50 Hz Totalt energiforbruk 7.9 kW Sikring min. 25 A Kabeltype/tverrsnitt H05VV-FG 3 X 2,5 mm Kabellengde maks. 2 m KOMFYR Brennere Venstra bak Varmeplate Mål 145 mm Effekt 1000 W...

[Page 53: Tilbehør](#)

Viktig Verdien som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger Dypt brett er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge Brukes til bakevarer, store steker, relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, saftige retter og til å samle opp fett kan disse verdiene variere.

[Page 54: Viktige Sikkerhetsanvisninger](#)

Viktige sikkerhetsanvisninger Dette avsnittet inneholder ADVARSEL Tilgjengelige sikkerhetsinstruksjoner som vil hjelpe deler kan bli svært varme deg til å unngå risiko for personskader under bruk. Små barn må eller materielle skader. Alle garantier vil holdes på avstand. bli ugyldige hvis du ikke følger disse instruksjonene.

[Page 55](#) • Vær forsiktig ved bruk av ADVARSEL Dersom alkoholholdige drikkevarer i rettene overflaten har sprekker, må dine. Alkohol fordampes ved høye temperaturer og kan forårsake unngå fare for elektrisk støt, brann, siden den kan ta fyr når den kommer i kontakt med varme •...

[Page 56: Sikkerhet For Barn](#)

Viktig Apparatet er ikke beregnet til å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller separat fjernkontroll. Sikkerhet for barn • Elektriske apparater og gassprodukter er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem Sikkerhet ved arbeid med leke med produktet.

[Page 57: Installasjon](#)

Installasjon Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig. Viktig Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon og...

[Page 58: Installasjon Og Tilkobling](#)

Viktig MERK Apparatet må sikres mot velting Skade på gjenstander! ved bruk av den medfølgende Døren og/eller håndtaket må ikke kjettingen på ovnen. Fest kroken brukes til løfting eller flytting av (1) til kjøkkenveggen (5), og koble apparatet. sikkerhetskjettingen (2) til kroken. Elektrisk tilkøpling Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig...

[Page 59: Avhending](#)

Strømledningen på produktet må • Brun leder = L (fase) stemme overens med verdiene i • Blå leder = N (nøytral) tabellen over de tekniske • Grønn/gul leder = (E) (jord) spesifikasjonene. 3. For dobbeltfasetilkobling koble til FARE ledningene slik som vist nedenfor: •...

[Page 60: Framtidig Transport](#)

Pakkematerialer for produktet er Viktig produsert av resirkulerbare materialer. Kontroller det generelle utseendet Kast dem på riktig måte og sorter i til produktet for skader som kan ha overensstemmelse med instruksjoner oppstått under transport. for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt Bortskaffing av det gamle husholdningsavfall.

[Page 61: Forberedelser Tips For Energisparing](#)

Forberedelser Gryter med tykk bunn gir bedre Tips for energisparing varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3. Følgende informasjon vil hjelpe deg til • Kar og gryter må være kompatible å bruke apparatet på en økologisk med varmeplatene. Bunken på måte og spare energi: karet/gryten må...

[Page 62](#) 2. Lukk ovnsdøren. ADVARSEL 3. Velg høyeste effekt på grillen; se Varme overflater kan forårsake Slik bruker du grillen, side 67. forbrenninger! 4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter. Ikke berør de varme overflatene på 5. Slå av grillen, se Slik bruker du enheten.

[Page 63: Slik Brukes Komfyren](#)

Slik brukes komfyren • Tilsett passende mengde mat i Generell informasjon om panner og kar. Dermed trenger du koking ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. FARE Ikke legg lokk fra kar eller panner Fare for brann ved overopphetet olje! på...

[Page 64](#) • Bunken av karet eller kasserollen MERK er ikke flat. Hvis komfyren er utstyrt med varmeplater med booster-funksjon, Slå på varmeplatene vil den relevante varmeplaten Bruk varmeplateknottene til å betjene markeres med en rød prikk. varmeplatene. Flytt varmeplateknotten til det relevante nivået for å oppnå det Overopphetingsvern ønskede matlagingsnivået.

[Page 65: Slik Bruker Du Ovnen](#)

Slik bruker du ovnen • Fisk i en varmebestandig form skal Generell informasjon om plasseres på stativet på midtre baking, steking og grilling eller nedre nivå. Grilltips FARE Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir Risiko for skolding ved varm de fort brune, har en fin skorpe og blir damp! ikke tørre.

[Page 66: Driftsmoduser](#)

Funksjonsvelger Undervarme 1. Still temperaturknotten til ønsket Kun undervarmen er i drift. temperatur. Den egner seg til pizza og 2. Still funksjonsbryteren til ønsket etterfølgende bruning av mat driftsmodus. fra bunnen. » Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte

temperaturen. Under oppvarming holder Full grill temperaturlampen seg på.

[Page 67: Slik Bruker Du Grillen](#)

Rett Kokekar Stativstilling Temperatur Steketid (ca. i min.) (°C) Bakevarer Stekebrett 40 ... 50
Gjærdeig Stekebrett 35 ... 45 Rik bakst Stekebrett 180 ... 190 25 ... 35 Deigbakst Stekebrett 180
... 190 40 ... 50 Lasagne Dypt brett 170 ... 180 40 ...

[Page 68: Vedlikehold Og Stell](#)

Vedlikehold og stell MERK Generell informasjon Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller Levetiden på produktet blir lengre og rengjøringsmaterialer. problemer som oppstår hyppig, Ikke bruk aggressive reduseres hvis det rengjøres ved rengjøringsmidler, regelmessige intervaller. rengjøringspulver/melk eller skarpe FARE gjenstander. Fare for elektrisk sjokk! Viktig Koble fra strømmen før rengjøring Ikke bruk damprengjørere til...

[Page 69: Rengjøre Ovn](#)

MERK Skade på kontrollpanelet! Ikke fjern kontrollbryterne for rengjøring av kontrollpanelet. Rengjøre ovnen Rengjøre sideveggen For å rengjøre sideveggen løsne de 4 skruene på stålstativet. Etter rengjøring, monter stålstativet fast til ovnen på nytt. Hengselklemme Hengsel Rengjør ovnsdøren 3. Flytt ovnsdøren til lett skrånende For å...

[Page 70](#) 2. Drei glassdekselet mot klokken for å Viktig fjerne det. Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se Tekniske spesifikasjoner, side 52 for detaljer. Ovnslysene kan fås fra den autoriserte serviceagenten. MERK Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

[Page 71: Feilsøking](#)

Feilsøking Ovnen avgir damp når den er i bruk. Det er normalt at damp kommer ut under bruk. Dette er ingen feil. Vanndråper oppstår ved steking. Dampen som oppstår i løpet av steking kan kondensere og danne vanndråper når den treffer kalde overflater på...

[Page 72](#) Læs denne manual inden du tager ovnen i brug. Kære kunde, Vi ønsker at præsentere vores produkt, der er fremstillet i moderne faciliteter og gennemgik vores strenge procedurer inden for kvalitetskontrol. Vi anbefaler, at denne brugsanvisning læses grundigt inden ovnen tages i brug og manualen opbevares til fremtidig reference.

[Page 73](#) Indhold Generelle informationer Brug af kogepladen Oversigt74 Generelle informationer om madlavning86 Tekniske specifikationer 75 Anvendelse af komfuret86 Tilbehør76 Betjening af ovnen Viktige sikkerhedsinstruktioner Generelle informationer om bagning, stegning og grillning88 Generelle sikkerhedsregler

[Page 74: Generelle Informationer](#)

Generelle informationer Oversigt Plade til brænder Frontlåge Trådhyld Betjeningspanel Bradepande Hyldepositioner Nederste del Lampe Håndtag Termostatdrejknapp Varmeplade Forrest til højre Funktionsdrejknapp Varmeplade Bagest til højre Varmeplade Bagest til venstre Termostatlampe Varmeplade Forrest til venstre Advarselslampe 74 | DA...

[Page 75: Tekniske Specifikationer](#)

Tekniske specifikationer GENERELT Eksterne mål (højde/bredde/dybde) 850 mm/500 mm/600 mm Spænding / frekvens 230/400 V ~ 50 Hz Total strømforbrug 7.9 kW Sikring min. 25 A Ledningstype/størrelse H05VV-FG 3 X 2,5 mm Ledningslængde maks. 2 m KOGELADE Brændere Bagest til venstre Varmeplade Dimension 145 mm...

[Page 76: Tilbehør](#)

Viktig Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i Dyb bradepande overensstemmelse med relevante Bruges til bagværk, store stege, saftige standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier retter og til samling af fedt fra grillen. variere.

[Page 77: Viktige Sikkerhedsinstruktioner](#)

Viktige sikkerhedsinstruktioner Dette afsnit indeholder ADVARSEL: Tilgængelige sikkerhedsinstruktioner, der vil dele kan blive meget varme medvirke til at undgå risiko for

overlast under brug. Børn må derfor og skade. Alle garantier bliver ugyldige, ikke opholde sig i nærheden hvis du ikke følger disse instruktioner. af apparatet, når det er i brug.

[Page 78](#) • Vær forsigtig når du bruger ADVARSEL: Hvis der er en alkoholiske drikke i dine retter. revne i overfladen, skal Alkohol fordampes i høje stikket tages ud af temperaturer og kan forårsage stikkontakt for at undgå brand da den kan selvantænde når den kommer i kontakt med varme risikoen for elektrisk stød.

[Page 79: Sikkerhed For Børn](#)

Vigtigt Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening. Sikkerhed for børn • El- og gasprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet. Sikkerhed under arbejde med •...

[Page 80: Installation](#)

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

[Page 81: Installation Og Tilslutning](#)

varmebestandigt (op til min. • Produktet skal placeres direkte på 100 °C). gulvet. Den skal ikke placeres på en sokkel eller en fod. Vigtigt BEMÆRK Apparatet skal sikres mod overbalance ved at bruge den Materiel skade! medfølgende kæde til ovnen. Sæt Lågehåndtaget må...

[Page 82](#) Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Mærkepladen kan ses, enten når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype. Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

[Page 83: Bortskaffelse](#)

Denne farlige situation kan undgås, indersiden af døren så det holder hvis produktet er i vater og riste på plads. Tape ovndøren til balanceret. sidevægge. For din egen sikkerheds skyld skal • Brug ikke døren eller håndtaget til du sørge for, at produktet er i vater at løfte eller flytte apparatet.

[Page 84: Forberedelser Gode Råd Om Energibesparelser](#)

Forberedelser panden bør ikke være mindre end Gode råd om pladen. energibesparelser • Hold bunden af gryden og kogepladen rene. Snavs vil Brugsanvisningen hjælper dig med at mindske varmeledningen mellem bruge produktet på en kogepladen og bunden af gryden. energibesparende mode: •...

[Page 85](#) Elektrisk ovn 4. Lad den køre i ca. 30 minutter. 5. Sluk for grillen; se Betjening af 1. Tag alle bageplader og riste ud af grillen, side 90 ovnen. 2. Luk ovndøren. Kogeplade 3. Vælg indstillingen "Statisk" 1. Evt. produktionsrester eller 4.

[Page 86: Brug Af Kogepladen](#)

Brug af kogepladen • Brug kun fladbundede gryder eller Generelle informationer om pander. madlavning • Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du FARE ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i Risiko for brand ved overophedet olie! at koge over.

[Page 87](#) Anvendelse af kogeplader • Bunden på gryden eller panden er ikke flad. Komfurets knapper kan drejes i begge retninger på en måde, der giver Tænd for kogepladerne temperaturbetjeningen i trin. Brug kogepladernes knapper til at BEMÆRK betjene kogepladerne. Flyt kogepladernes knap til det relevante Hvis komfuret er udstyret med varmeplader med Boosterfunktion, niveau for at opnå...

[Page 88: Betjening Af Ovnen](#)

Betjening af ovnen Generelle informationer om Tips om grillning Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de bagning, stegning og grillning hurtigt brune, bliver godt sprøde uden FARE at blive

tørre. Flade stykker, kødspyd Risiko for skoldning af varm og pølser er specielt velegnede til grill damp! samt grøntsager med et højt Vær opmærksom på, at der ved...

[Page 89: Betjeningsmodus](#)

opvarmning forbliver temperaturlampen tændt. Fuld grill Stor grill i ovnens loft er Sluk for den elektriske ovn tændt. Dette er velegnet til at Drejt funktions- og temperaturknappen grille en stor mængde kød. over på slukket (øverste) position. • Put store eller Betjeningsmodus mellemstore portioner Rækkefølgen af betjeningsmodus, der...

[Page 90: Betjening Af Grillen](#)

Madlavningsskål Hyldeposition Temperatur Tilberedningstid (ca. i (°C) min.) Stegt kylling Bradepande 15 min. 60 ... 70 250/max * Kalkun (5,5 kg) Bradepande 25 min. 220 * 180 ... 240 Fisk Bradepande 15 ... 25 * så 150 Betjening af grillen BEMÆRK Brug ikke det øverste niveau til ADVARSEL...

[Page 91: Vedligeholdelse Og Pleje](#)

Vedligeholdelse og pleje BEMÆRK Generelle informationer Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller Produktets levetid øges og frekvente rengøringsmaterialer. problemer vil nedsættes, hvis produktet Brug ikke aggressive rengøres med regelmæssige intervaller. rengøringsmidler, FARE skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande. Risiko for elektrisk stød! Afbryd elektriciteten før rengøring Vigtigt af apparatet for at undgå...

[Page 92: Rengøring Af Ovn](#)

BEMÆRK Beskadigelse af betjeningspanelet! Tag ikke betjeningsknapperne af for at rengøre betjeningspanelet. Rengøring af ovnen For rengøring af siden For at rengøre ovnens side skrues de 4 skruer af på stålstativet. Efter rengøring samles monteres stålstativet Hængselholder på ovnen igen. Hængsel 3.

[Page 93](#) 2. Drej glasdækslet mod uret for at Vigtigt fjerne det. Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se Tekniske specifikationer, side 75 for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter. BEMÆRK 3. Fjern ovnpæren ved at dreje den Lampens position kan variere fra mod uret og skift den ud.

[Page 94: Fejlafhjælpning](#)

Fejlafhjælpning Ovnens udlede damp, når den er i brug. Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. Dette er ikke en fejl. Der forekommer vanddråber under madlavning Dampen, der opstår under madlavning, kan kondensere og danne små vanddråber, når det rammer kolde overflader på...

[Page 95](#) Lue ensin tämä käyttöopas. Hyvä asiakkaamme, Haluamme, että saat parhaan hyödyn tästä laitteesta, joka on valmistetty nykyaikaisessa tehtaassa ja läpäissyt tiukat laadunvalvontatoimenpiteet. Siksi pyydämme sinua lukemaan tämän käyttöoppaan huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilyttämään sen myöhempää tarvetta varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas.

[Page 96](#) Sisällysluettelo Yleiset tiedot Keittotason käyttö Yleiskatsaus 97 Yleisiä tietoja ruoanlaitosta109 Tekniset tiedot98 Liesien käyttäminen109 Lisävarusteet 99 Uunin käyttäminen Tärkeitä turvaohjeita Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta 111 Yleinen turvallisuus100 Sähköuunin käyttäminen

[Page 97: Yleiset Tiedot](#)

Yleiset tiedot Yleiskatsaus Keittolevy Luukku Ritoläteline Ohjauspaneeli Uunipelti Tasojen asennot Alaosa Valo Kahva Termostaattivalitsin Salamalevy Edessä oikealla Toimintovalitsin Salamalevy Takana oikealla Salamalevy Takana vasemmalla Termostaattivalo Salamalevy Edessä vasemmalla Varoitusvalo 97 | FI...

[Page 98: Tekniset Tiedot](#)

Tekniset tiedot YLEISTÄ Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys) 850 mm/500 mm/600 mm Jännite/taajuus 230/400 V ~ 50 Hz Kokonaisvirrankulutus 7.9 kW Sulake min 25 A Kaapelityyppi/poikkileikkaus H05VV-FG 3 X 2,5 mm Kaapelin pituus maks. 2 m KEITTOLEVY Polttimet Takana vasemmalla Salamalevy Mitta 145 mm Teho 1000 W Salamalevy...

[Page 99: Lisävarusteet](#)

Tärkeää Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu Syvä uunipelti laboratorio-olosuhteissa Leivonnaisille, suurille paisteille, asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat mehukkaille ruokalajeille ja rasvan vaihdella tuotteen käyttö- ja keräykseen grillatessa. ympäristöolosuhteiden mukaan. Lisävarusteet Tärkeää Ritiäteline Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja tuotantomallin mukaan.

[Page 100: Tärkeitä Turvaohjeita](#)

Tärkeitä turvaohjeita Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden VAROITUS: Kosketettavissa avulla vältyt vammojen ja vahinkojen olevat osat voivat tulla vaaralta. Kaikki takuut mitätöityvät, jos kuumiksi käytön aikana. Pidä et noudata näitä ohjeita. pikkulapset etäällä. Yleinen turvallisuus Älä käytä kovia, hankaavia puhdistusvälineitä tai teräviä VAROITUS: Laite ja sen metallikaapimia luukun lasin kosketettavissa olevat osat...

[Page 101](#) • Ole varovainen käyttäessäsi VAROITUS: Jos pinta on alkoholijuomia ruoanlaitossa. murtunut, kytke laite pois Alkoholi höyrystyy korkeissa toiminnasta lämpötiloissa ja voi aiheuttaa sähköiskuvaaran tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien välttämiseksi. pintojen kanssa. • Liitä tuota maadoitettuun • Älä kuumenna avaamattomia pistorasiaan/johtoon, jota suojaa säilyketölkkejä...

[Page 102: Lasten Turvallisuus](#)

Tärkeää Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Tärkeää Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä Sähkötöiden turvallisuus kaukosäätimellä. Viallinen sähkölaite on yksi Lasten turvallisuus kotitalouksien yleisimmistä tulipalon syistä. • Sähkö- ja kaasulaitteet ovat • ...

[Page 103: Asennus](#)

Asennus Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Tärkeää Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähkö- ja kaasuasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

[Page 104: Asennus Ja Liitäntä](#)

Tärkeää HUOMAUTUS Laite on kiinnitettävä kaatumisen Materiaalivahinko! varalta uunin mukana toimitetulla Luukku tai kädensijaa ei saa turvaketjulla. Kiinnitä koukku (1) käyttä läitteen nostamiseen tai keittiön seinään (5) ja kiinnitä siirtämiseen. turvaketju (2) koukkuun. Sähköliitäntä Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä...

[Page 105](#) Laitteen virtakaapelin on oltava • Ruskea johdin = L (Vaihe) "Technical specifications" [Tekniset • Sininen kaapeli = N (neutraali) tiedot] -taulukon arvojen mukainen. • Vihreä/keltainen johto = (E) (Maa) VAARA 3. Liitä kaksivaiheiliitännässä Sähköiskuvaara! johtimet, kuten alla on yksilöity: Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota liesi • ...

[Page 106: Hävittäminen](#)

Hävittäminen HUOMAUTUS Älä aseta mitään esineitä lieden Pakkausmateriaalin hävittäminen päälle. Liesi on kuljetettava pystyasennossa. Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit Tärkeää turvallisessa paikassa lasten Tarkista laitteen ulkoasu ulottumattomissa. mahdollisten kuljetuksen aikana Laitteen pakkausmateriaalit on tapahtuneiden vaurioiden varalta. valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla Vanhan laitteen hävittäminen tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti.

[Page 107: Valmistelut Energiansäästövihteitä](#)

Valmistelut • Kattiloiden ja astioiden on oltava Energiansäästövihteitä soveliaita salamalevyille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla Seuraavien tietojen avulla voit käyttää pienempiä kuin salamalevy. laitetta taloudellisesti ja säästää • Pidä salamalevyt ja kattiloiden energiaa: pohjat puhtaina. Lika pienentää • Käytä...

[Page 108](#) Sähköuuni 4. Käytä uunia noin 30 minuuttia. 5. Sammuta grilli, katso Grillin 1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät käyttäminen, sivu 113 pois uunista. 2. Sulje uunin luukku.

Salamalevy 3. Valitse staattinen asento. 1. Kaikki tuotantojäämät tai 4. Valitse grillin korkein teho, katso säilytyskerrokset on poltettava Sähköuunin käyttäminen, sivu 111.

[Page 109: Keittotason Käyttö](#)

Keittotason käyttö • Laita kasariin tai kattilaan sopiva Yleisiä tietoja ruoanlaitosta määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen VAARA estämällä ruokia kiehumasta yli. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa Älä peitä kasareita tai kattiloita tulipalovaaran! kansilla keittoalueilla. Kun kuumennat öljyä, älä jätä sitä Aseta kasarit siten, että ne ovat ilman valvontaa.

[Page 110](#) • Keittolevyllä ei ole astiaa tai HUOMAUTUS kasaria. Jos liesi on varustettu • Keittolevyllä on tyhjä astia tai tehostointiminnoilla varustetuilla kasari. keittolevyillä, sellaiset keittolevyt on • Astian tai kasarin pohja ei ole varustettu punaisella pisteellä. tasainen. Ylikuumentumissuoja Keittolevyjen päälle kytkeminen 1000 Levyt, joiden kuumennusteho on Käytä...

[Page 111: Uunin Käyttäminen](#)

Uunin käyttäminen Yleisiä tietoja leivonnasta, Grillausvihjeitä Liha, kala tai siipikarja ruskistuvat paahattamisesta ja grillauksesta grillattaessa nopeasti, ne saavat VAARA rapean kuoren eivätkä ne kuivu. Litteät Kuuma höyry aiheuttaa kappaleet, lihavartaat ja makkarat palovammavaaran! sopivat erityisen hyvin grillattaviksi Ole varovainen avatessasi samoin kuin hyvin vesipitoiset uuninluukun, sillä...

[Page 112: Käyttötilat](#)

Alakuumennus 2. Aseta toimintovalitsin haluttuun Vain alakuumennus on käyttötilaan. käytössä. Sopiva pizzalle ja » Uuni kuumenee säädettyyn ruokalajin lopuksi pohjasta lämpötilaan ja pysyy siinä. ruskistamiseen. Lämmityksen aikana lämpötilalamppu pysyy päällä. Täysi grilli Sähköuunin kytkeminen pois päältä Suuri grilli uunin katossa on Kytke toimintovalitsin ja käytössä.

[Page 113: Grillin Käyttäminen](#)

Ruokalaji Ruoanlaittoastia Rutilän asento Lämpötila (°C) Paistoaika (noin min) Kalkkuna (5,5 kg) Uunipelti 25 min 220 * 180 ... 240 Kala Uunipelti 15 ... 25 * sitten 150 Grillin käyttäminen Grillin sammuttaminen VAROITUS 1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) - Kuumat pinnat voivat aiheuttaa asentoon.

[Page 114: Kunnossapito Ja Huolto](#)

Kunnossapito ja huolto HUOMAUTUS Yleisiä tietoja Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset vahingoittaa pintoja. ongelmat vähenevät, jos tuote Älä käytä syövyttäviä pesuaineita, puhdistetaan säännöllisesti. puhdistujauhetta/maitoa tai mitään VAARA teräviä esineitä. Sähköiskuvaara! Tärkeää Kytke liedestä sähkö pois ennen Älä...

[Page 115: Uunin Puhdistus](#)

2. Paina luukun molemmilla puolilla HUOMAUTUS sijaitsevia saranapuristimia Ohjauspaneelin vahingoittuminen! taaksepäin. Älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten. Uunin puhdistus Sivuseinän puhdistaminen Puhdista sivuseinämä ruuvaamalla ensin terästelineen 4 ruuvia auki. Kokoa terästeline puhdistuksen jälkeen takaisin uunin runkoon. Saranapuristin Sarana Uuninluukun puhdistaminen Uuninluukun puhdistamiseen on 3.

[Page 116: Uunin Lampun Vaihtaminen](#)

Jos uunin lamppu on pyöreä: Uunin lampun vaihtaminen 1. Irrota liesi verkkovirrasta. VAARA 2. Irrota lasisuojaus kiertämällä sitä Kuumat pinnat voivat aiheuttaa vastapäivään. palovammoja! Varmista, että liesi on kytketty pois päältä ja jäähtynyt välttääksesi sähköiskun vaaran. Tärkeää Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C.

[Page 117: Vianetsintä](#)

Vianetsintä Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä. On normaalia, että höyryä karkaa käytön aikana. Tämä ei ole vika. Veden tippumista tapahtuu ruoanpaistamisen aikana Ruoanpaistamisen aikana syntyvä vesi voi tiivistyä ja muodostaa vesipisaroita, kun höyry osuu laitteen kylmiin pintoihin. Tämä ei ole vika. Uuni ei toimi.

