

# wilfa

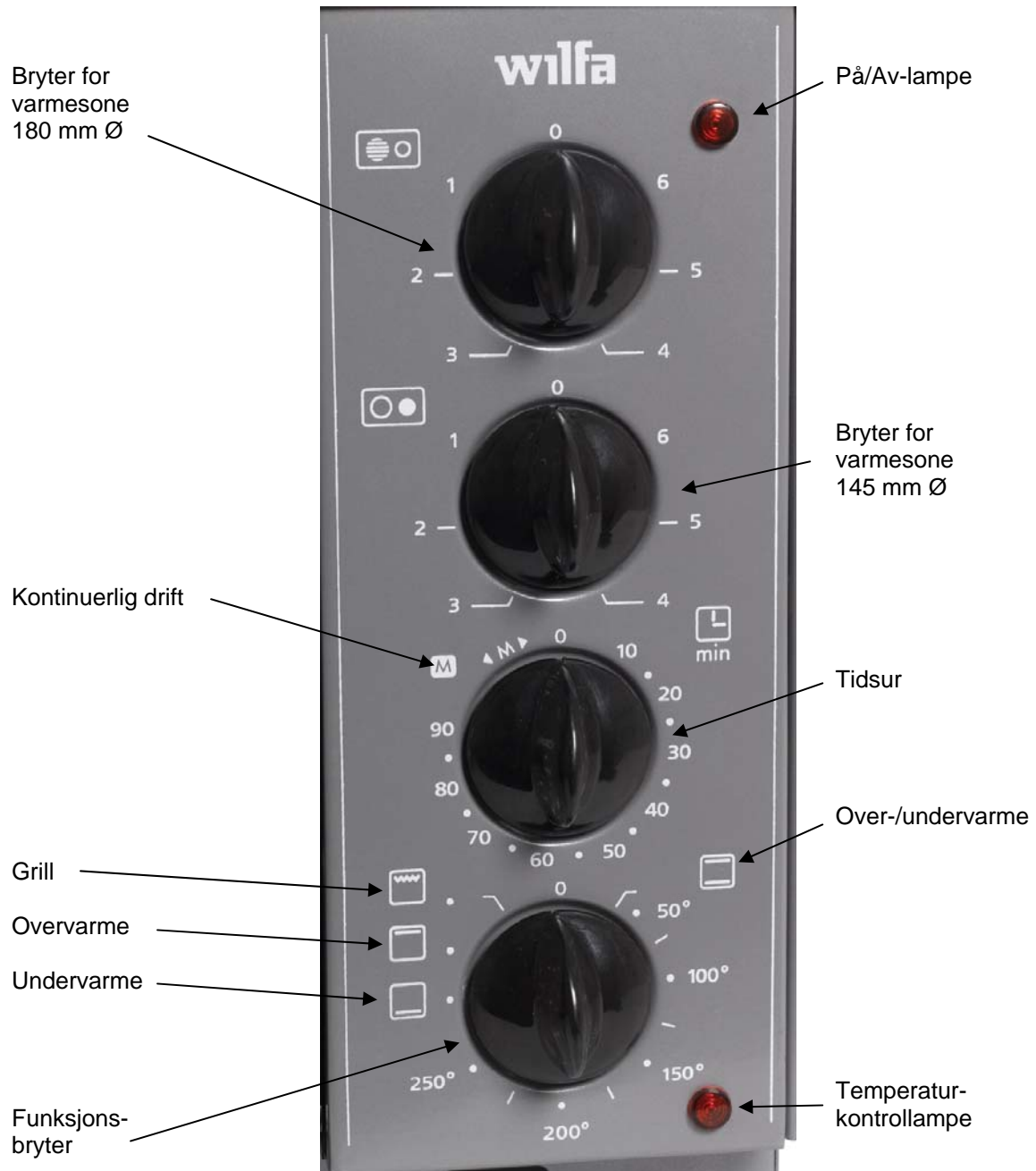


EMC3000

- Ⓝ **BRUKSANVISNING**
- Ⓢ **BRUKSANVISNING**
- ⓓ **BRUGSANVISNING**
- ⓕ **KÄYTTÖOHJE**
- ⓖ **INSTRUCTION MANUAL**

[WWW.WILFA.NO](http://WWW.WILFA.NO)

## Illustrasjon



## Bruksanvisning

Vi er glade for at du har valgt dette produktet og vi takker for din tillit. For at du skal ha mest mulig glede av din hybelkomfyr, ber vi deg om å lese følgende anmerkninger nøye, beholde denne bruksanvisningen for fremtidig referanse og gi den videre til andre brukere.

### Før bruk

For å hindre mulig brannfare bør avstanden mellom apparatet (kategori B) og vegger være minst 10 cm. For å sikre fri lufttilgang, sett ikke noe på toppen av komfyren. Plasser komfyren på en varmebestandig, jevn og solid overflate (ikke lakkert bord eller duk). Bruk ikke komfyren i nærheten av andre varmekilder (ovn, gassflammer osv.).

### Første gangs bruk

Forsikre deg om at spenningen i strømforsyningen stemmer overens med det som er angitt på merkeplaten. Varm deretter opp komfyren til maks-temperatur i 10 minutter ved å sette tidtakerbryteren på "M" og funksjonsbryteren på maks-temperatur på funksjonen "over-/undervarme". Etter at du har gjort det, setter du funksjonsbryteren på "grill" i 10 minutter. På denne måten vil det beskyttende belegget på de forskjellige varmeelementene brennes inn. Vennligst se bort fra den midlertidige røykdannelsen.

### For din sikkerhet

Apparatet vil være varmt når det er i bruk. Av denne grunn ber vi deg være oppmerksom på faren for brannskade dersom du berører komfyren, særlig varmesoner og ovnsdøren. Når hybelkomfyren er i bruk må strømledningen være fullstendig utrullet fra lagringsplass og må ikke komme i kontakt med noen varme deler av komfyren. Det samme gjelder strømledninger for nærliggende elektriske apparater.

Barn er ikke klar over farene som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Barn må derfor ikke etterlates uten oppsyn når slike apparater er i bruk.

Fett og olje kan overopphetes og ta fyr. Vær derfor særlig varsom med dem.

Dersom apparatet, strømledningen eller forseglingen på kokeplatene er ødelagt eller glassplaten er knust, må du umiddelbart slå av apparatet! Strømledningen kan kun byttes ut med en av typene HO5VV-F 3x1.5 eller HO5RR-F 3x1.5. Av kvalifisert person.

Bruk ikke komfyren for oppvarming av rom. Uanstendig bruk eller bruk utenfor denne bruksanvisningen vil føre til tap av garantirettigheter.

Gå ikke fra apparatet uten oppsyn når det er i bruk. Den sikreste måten å slå komfyren av på, er å koble fra kontakten.

Våre elektriske apparater følger relevante sikkerhetsbestemmelser. De skal kun repareres av godkjente spesialister. Reparasjoner som ikke er gjennomført på en sikker måte kan føle til store skader for brukeren.

### Veiledning for bruk av glasskeramisk kokeplate

Bruk kun gryter og stekepanner for elektriske ovner med en plettfri, jevn bunn og passende diameter (varmebestandig glass og porselen kan også brukes). Dersom grytens eller pannens bunn er ujevn eller for liten, vil energi gå til spille og maks-temperatur kan ikke brukes.

Kokeplaten og bunnen av kjelene må alltid være rene og tørre. Bruk ikke gryter eller panner som består av plastikk, tynt porselen, aluminiumsfolie eller som er emaljebelagt. Dersom gjenstander som er laget av plastikk, aluminiumsfolie, sukker – eller retter som inneholder sukker – tilfeldigvis smelter inn i den varme keramikkokeplaten, må det umiddelbart vaskes bort fra det varme kokeområdet ved å bruke en renseskrape. For rengjøring er det viktig at ingen grove svamper, skrubbe- eller slipemidler

eller kjemisk aggressive renseprodukter, som rensesprayer eller flekkfjernere, brukes! Spesielle glassplaterengjøringsprodukter er tilgjengelige på markedet. Unngå skrapemerker på glassplaten som følge av spisse gjenstander. Beskytt glassplaten fra fallende gjenstander som kan knuse den.

Varmesonene blir regulert ved energikontroll som gjør det mulig å regulere kokeplatene fra å holdes varme (omtrent 7 % av spenningen) til maks-temperatur (100 % av spenningen).

Vennligst bruk følgende innstillinger:

- 1 ... 2 for å varme opp og holde varm
- 3 ... 4 for å koke, steke og dampe
- 5 ... 6 for å koke opp, bake og frityrsteke

Skru apparatet ned i tide, slik at du sparer energi. Mer informasjon om dette finnes i vanlige kokebøker.

Restvarmeindikatorerne på fremsiden av kokeoverflaten viser vedvarende fare for brannskade, men også gjenværende varme som kan brukes for å holde mat varm.

## **Veiledning for bruk av ovnen**

Med den nedre dreiebryteren kan du velge ovnstemperatur for funksjonen "over- og undervarme" fra 50 °C til 250 °C eller velge en av funksjonene "kun undervarme (650 W)", "kun overvarme (500 W)" eller "grill (1000 W)", hvor ovnen varmer med maksimal styrke. I den øvre delen av ovnen finnes det to varmeelementer, hvorav det innerste varmeelementet brukes ved grillfunksjonen, mens det ytre varmeelementet er i bruk når funksjonen er innstilt på "overvarme" eller "over-/undervarme".

For å slå på ovnen, skru tidsuret over så langt til høyre som det er mulig og deretter tilbake til den ønskede funksjonstiden eller skru den til venstre og velg "M" = uavbrutt funksjon. Ovnen er nå i funksjon, kontrolllampen blir slått på og oppvarmingen starter.

Når kontrolllampen slutter å lyse er den valgte ovnstemperaturen nådd. Vekslede lys av og på i løpet av funksjonstiden viser termostats regulering av ovnstemperaturen.

Ved bruk av tidtaker slås ovnen av automatisk når den innstilte tiden er over og det lyder et kort ringesignal. Funksjonstiden kan alltid endres ved å skru bryteren til høyre eller venstre. Når bryteren er stilt inn på "M" for uavbrutt funksjon, vil ikke komfyren slås av automatisk. For å slå av tidtakeren, må dreiebryteren skrues tilbake til "0".

Ovnsdøren er utstyrt med en tetning. Et visst luftskifte er imidlertid nødvendig. Ettersom dette kan føre til små temperaturendringer i forreste og bakerste del av ovnen, anbefaler vi å snu maten etter halve steketiden.

Standardutstyr for hybelkomfyren inkluderer et stekebrett og en stekerist.

Når ovnen er i bruk vil den innvendige lampen lyse slik at du kan se maten som er på brettet under steking. Den øvre kontrolllampen viser at minst én av funksjonene er aktive. Når du er ferdig med å bruke ovnen og stekeplatene, forsikre deg om at alle bryterne står i posisjon "0" og at ingen lamper lyser.

## **Rengjøring og vedlikehold**

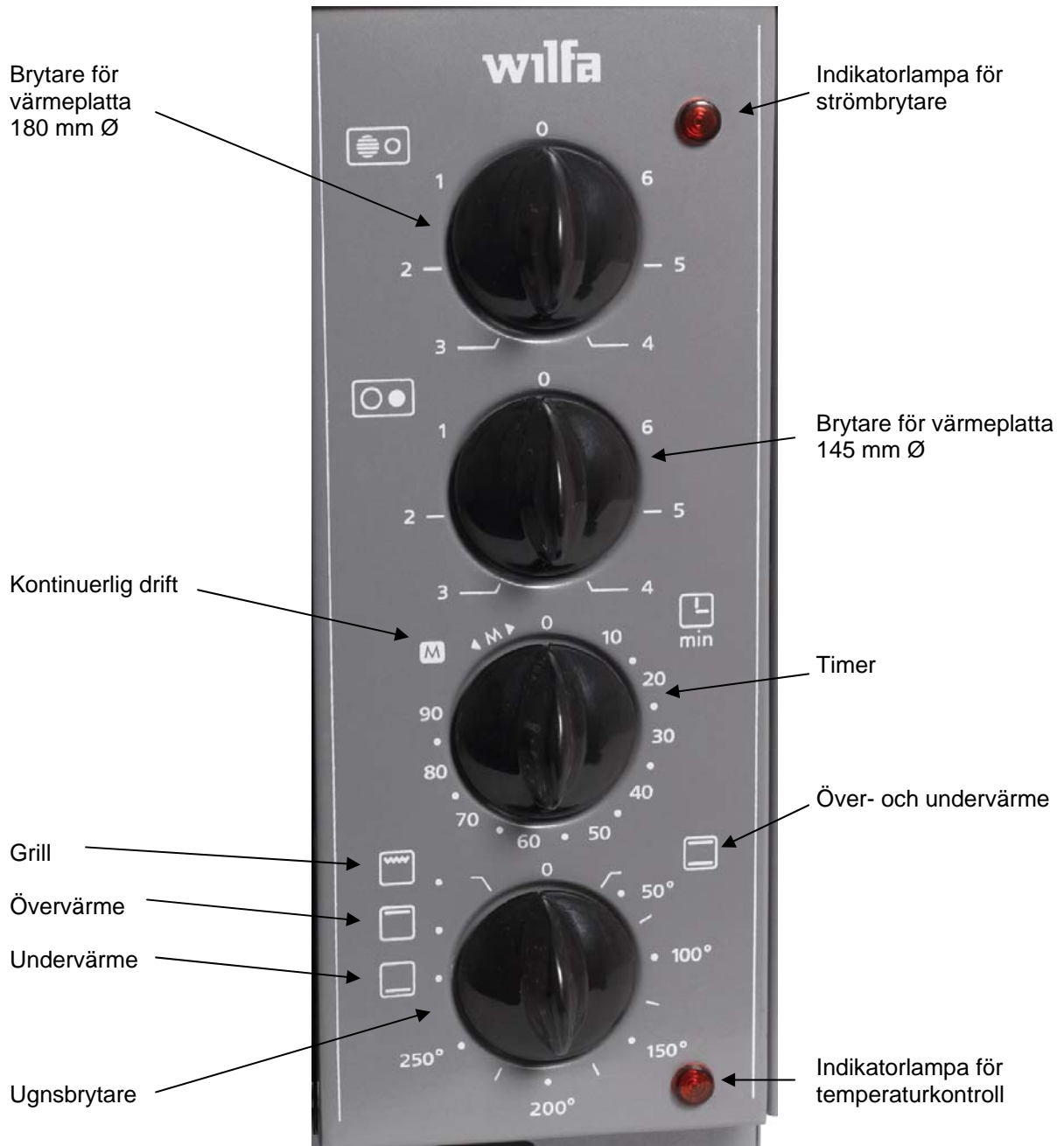
La hybelkomfyren nedkjøles fullstendig og dra ut kontakten. Dersom det er nødvendig, kan den glasskeramiske overflaten vaskes med spesialrenseprodukter. Matrester kan fjernes med en spesiell glasskraper. Begge deler kan fås kjøpt i mange butikker. Når du vasker ovnen kan du slå på den innvendige lampen ved å skru bryteren over til "M". Vask karmen og innvendig i ovnen med en fuktig klut og et mildt vaskemiddel. Tørk deretter over innsiden av ovnen. Emaljen (CleanEmail) skal ganske enkelt vaskes. Bruk ikke skuremidler eller aggressive rense- eller vaskemidler. Senk ikke apparatet i vann og forsikre deg om at damp eller vann ikke kommer inn i komfyren. Hybelkomfyren må ikke vaskes med dampvasker.

Markedsføres i Norge av:

AS WILFA  
Industriveien 25  
Postboks 146  
1483 Skytta  
Tlf: 67 06 33 00  
Fax: 67 06 33 91

**I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), slikt avfall skal bli samlet inn separate og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.**

## Illustration



## Bruksanvisning

Vi är väldigt glada för att du har valt den här produkten och vill gärna tacka dig för ditt förtroende. För att försäkra oss om att du kommer att få mycket glädje med din nya mini-spis, ber vi dig att läsa igenom följande anvisningar noggrant, spara bruksanvisningen för framtida behov och att ge den vidare till andra eventuella brukare.

### Före bruk

För att undvika alla möjliga risker för brand skall avståndet mellan apparaten (kategori B) och alla väggar vara minst 10 cm. Håll detta område fritt för att borge för fri luftcirkulation. Placera apparaten på en värmeresistent, jämn och solid bas (ingen lackerad bordsyta, ingen duk). Använd inte apparaten i närheten av andra värmekällor (spis, gaslåga m.m.).

### Första gångs bruk

Försäkra dig om att vägguttagets strömstyrka är identisk med den som anges på märkplattan. Värm sedan upp ugnen i 10 minuter på max temperatur; ställ in Timern på "M" och ugnsbrytaren på maxtemperatur på funktionen "över/undervärme". Fortsätt sedan genom att också ställa in grillen på 10 minuter. På så vis kommer skyddshöljet på de olika värmeelementen brännas in. Bry dig inte om det förbigående bildandet av rök.

### För din säkerhet

Apparaten blir varm under bruk. Av den anledningen måste speciell försiktighet utvisas för att undvika att man bränner sig genom att röra vid den, speciellt i närheten av värmeplattorna och ugnsdörren. Sladden måste vara helt utrullad ur sitt förvaringsutrymme och aldrig komma i kontakt med någon av apparatens varma ytor när mini-spisen är i bruk – detsamma gäller för sladdar till andra elektriska apparater.

Barn är inte medvetna om de faror som kan vara förknippade med bruk av elektriska apparater. Av den anledningen skall barn aldrig lämnas utan uppsikt när de brukar dem.

Fett och olja kan överhettas och riskera ta eld. Därför måste man vara speciellt försiktig med dessa. När apparaten, sladden eller packningen vid kokplattan är förstörd eller när glasplattan är trasig skall kontakten omedelbart dras ut ur vägguttaget! Sladden kan endast ersättas av en av slaget HO5VV-F 3x1.5 eller HO5RR-F 3x1.5.

Använd inte apparaten till att värma upp ett rum. Allt bruk av apparaten som den inte är menad för eller brist på att följa bruksanvisningen kommer leda till att garantin går förlorad.

Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är i bruk. Det säkraste sättet att stänga av spisen är att dra ut kontakten ur vägguttaget.

Våra elektriska apparater följer relevanta säkerhetsföreskrifter. De kan endast repareras av specialister. Ovidkommande reparationer kan resultera i väsentlig fara för brukaren.

### Instruktioner för bruk av den keramiska kokplattan

Använd endast kastruller och grytor som är ämnade för elektriska kokplattor, som har en jämn yta undertill och en passande diameter (ugnssäkert glas, keramik eller porslin kan också användas). Om botten på kokkärlet är ojämn eller för liten kommer energi att gå förlorad och maximal effekt kommer inte att uppnås.

Ytan på botten av kokkärlet måste alltid vara ren och torr. Använd aldrig kokkärl som består av plast, sekunda porslin, emalj eller aluminiumfolie. Ifall något objekt som är lagat av plast, aluminiumfolie, socker – eller rätter som innehåller socker – av misstag skulle smälta på den varma keramiska kokplattan skall de omedelbart skrapas bort från den varma ytan med hjälp av en rengöringsskrapa. Vid rengöring är det helt nödvändigt att inga svampar eller skurpulver som kan lämna repor, eller

kemiskt aggressiva rengöringsmedel som rengöringssprayer eller fläckborttagare, används! Speciella rengöringsmedel för glasplattor finns tillgängliga på marknaden. Undvik att skrapa upp ytan med spetsiga eller vassa föremål. Skydda glaset från att gå sönder på grund av fallande objekt.

Värmeplattorna regleras av en energikontroll som möjliggör en steglös variation i värme från varmhållning (ca 7 % av effekten) till maxtemperatur (100 % effekt).

Använd följande inställningar:

- 1 ... 5 till uppvärmning och varmhållning
- 4 ... 9 till kokning, stuvning och ångkokning
- 8 ... 12 till att koka upp, steka och bryna

Sänk temperaturen i god tid så att du kan spara energi. Ytterligare information finns att tillgå i vilken som helst vanlig kokbok.

Värmeindikatorerna på framsidan av den keramiska kokplattan lyser så länge denna är varm för att undvika risk för brännskador, och även för att indikera att eftervärme kan användas till varmhållning.

## Instruktioner för bruk av ugnen

Med den nedersta ugnsbrytaren kan du variera ugnsvärmen mellan funktionen "över- och undervärme" steglöst från 50°C till 250°C eller välja funktionen "endast undervärme (650 W)", "endast övervärme (500 W)" eller "grill" (1000 W), då ugnen värms upp med maximal effekt. Det finns två värmeelement i den övre delen av ugnen, där den inre sörjer för grillfunktionen och den yttre är aktiv när ugnen ställs in på funktionen 'övervärme' eller 'över- och undervärme'.

Starta ugnen genom att vrida den övre ugnsbrytaren åt höger så långt som det går och sedan tillbaka till den önskade driftstiden eller vrid den åt vänster för att välja "M" = kontinuerlig drift. Ugnen är nu i drift, indikatorlamporna tänds och uppvärmningsprocessen startar.

När indikatorlampan slocknar har ugnen nått den inställda temperaturen. Den omväxlande tändningen och släckningen av lampan under bruk indikerar den termostatiske regleringen av ugnens temperatur.

Vid bruk av timern kommer ugnen att stängas av automatiskt när den inställda tiden är över, och en ljudsignal kommer att ringa kort. Driftstiden kan alltid förändras genom att brytaren vrids åt höger eller vänster. Ifall apparaten har ställts in på kontinuerlig drift, "M", så kommer den inte att stängas av automatiskt. För att stänga av ugnen måste brytaren vridas tillbaka till "0".

Ugnsdörren är utrustad med en försegling, men vid drift krävs ändå en viss utväxling av luft. Eftersom detta kan föra till något varierande temperaturer längst fram och längst bak i ugnen, rekommenderar vi att man vänder på maträtten när halva tillagnings-tiden har förflutit.

Standardutrustningen till mini-spisen består av en djup ugnsplåt och ett galler. Som speciell utrustning erbjuder vi en flat ugnsplåt som är passande vid gräddning av småkakor, pizza m.m. Om du önskar denna plåt så finns den tillgänglig hos din försäljare.

När ugnen är i bruk lyser den invändiga lampan för att du skall kunna observera dina maträtter. Den övre indikatorlampan visar att minst en av ugnens funktioner är i bruk. Försäkra dig om att alla brytare står i "0" läge och att lamporna har slocknat när du är färdig med matlagning eller bakning.

## Rengöring och skötsel

Låt apparaten svalna fullständigt och dra ut kontakten ur vägguttaget. Den keramiska kokplattan kan behandlas med speciella rengöringsmedel om detta är nödvändigt, och matrester kan avlägsnas med en speciell glasskrapa. Bägge delar finns att tillgå i många butiker. När du rengör ugnen kan du tända den inre lampan genom att vrida den övre brytaren till "M". Rengör ugnens yttre hus och det inre utrymmet med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel, och låt sedan det inre utrymmet torka. Emaljen (CleanEmail) kan speciellt enkelt rengöras. Använd inte slipande eller starka rengöringsmedel eller solutioner. Sänk aldrig ned apparaten i vatten och försäkra dig om att inte ånga eller vatten kommer in i den. Apparaten får inte rengöras med ångstråle.



**Gäller endast Sverige**

Enligt konsumentköplagen EHL 91 omfattas denna produkt av kostnadsfri service om fabrikationsfel uppstår vid normalt bruk inom 1 år räknat från inköpsdagen.

Reklamera varan i den butik där den inköpts. Daterat inköpsbevis och kvitto måste kunna uppvisas vid reklamationsstillfället. Åtagandet förutsätter att bruksanvisningen har följts.

**Gäller endast Finland**

1 års garanti för material och fabrikationsfel (spara kvittot). Om produkten används ovarsamt eller på annat sätt som strider mot föreskrifterna faller ansvaret för de sak- eller personskador (produktskador) som uppstår på den som använt produkten.

Marknadsförs i Sverige av:

Wilfa AB

BOX 9031

200 39 MALMÖ

## Illustration



## Instruktionsmanual

Det glæder os, at du har valgt dette produkt, og vi vil gerne takke dig for din tillid. For at være sikker på, at du vil få megen glæde af dit nye minikomfur, beder vi dig om at sætte dig grundigt ind i denne brugsanvisning og gemme den, hvis du skulle få brug for den fremover, samt lade andre brugere læse den.

### Inden brug

For at undgå en mulig risiko for brand, skal distancen mellem apparatet (kategori B) og alle vægge være mindst 10 cm. Hold pladsen over apparatet fri for at sikre fri luftcirkulation. Placer apparatet på et varmeresistent, jævnt og fast underlag (ikke på et lakeret bord eller en dug). Benyt ikke apparatet i nærheden af andre varmekilder (kakkellovn, gasflammer osv.)

### Indledende brug

Vær sikker på at, den elektriske spænding er identisk med detaljerne på kapacitetsangivelsen. Opvarm derefter ovnen i 10 minutter på maximal temperatur ved at sætte timerknappen på "M" og ovnvalgsknappen på maximumtemperatur på funktionen "over- og undervarme. Sæt da efterfølgende knappen på funktionen "grill" i 10 minutter. På den måde vil beskyttelseslaget på de forskellige varmeelementer brænde væk. Ignorer den samtidige røgdannelse.

### For din sikkerhed

Apparatet vil blive varmt under brug. På grund af dette må du være opmærksom på risikoen for at brænde dig, hvor du rører ved det, specielt varmezonerne og ovnlågen. Når minikomfuret er i brug, skal komfurets ledning være rullet helt ud fra dets oplagring, og den må ikke røre ved nogen dele af apparatet – det samme gælder ledninger fra andre elektriske apparater i komfurets nærhed.

Børn er ikke bevidste om farerne, som kan opstå, når man bruger elektriske apparater. På grund af dette skal børn altid holdes uden opsyn, når apparaterne er i brug.

Fedt og olier kan blive opvarmet for meget og begynde at brænde. Vær derfor specielt forsigtig, når du opvarmer fedt og olie. Hvis apparatet, dets ledning, stikket eller seglet på kogeoverfladen er beskadiget, eller glaspladen er gået i stykker, tag da apparatets stik ud af stikkontakten med det samme! Apparatets ledning må kun blive udskiftet med typen HO5VV-F 3x1.5 eller HO5RR-F 3x1.5.

Benyt ikke apparatet til at varme rummet op med. Upassende brug eller ignorering af instruktionsmanualen vil medføre, at du mister din garanti på apparatet.

Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug. Den sikreste måde at slukke det på er at tage dets stik ud af stikkontakten.

Vores elektriske apparater opfylder de relevante sikkerhedsregler. De bør kun repareres af specialister. Upassende reparationer kan resultere i betydelig fare for brugeren.

### Vejledning for brug af den glaskeramiske kogeoverflade

Brug kun gryder og pander til elektriske komfurer med fejlfrie, jævne bunde og en passende diameter (varmesikret glas eller varmesikret porcelæn kan også bruges). Hvis bunden af gryden er ujævn eller for smal, vil der være energispild, og varmen kan ikke bruges maksimalt.

Kogeoverfladen og bunden af gryden skal altid være ren og tør. Benyt aldrig gryder lavet af plastik, porcelæn af dårlig kvalitet, emalje eller aluminiumsfolie. I tilfælde af at nogen som helst objekter lavet af plastik, aluminiumsfolie, sukker – eller retter som indeholder sukker – uforvarende skulle smelte på den varme keramiske komfurplade, skrab det da med det samme væk fra det varme kogeområde ved hjælp af skraberen. For rengøring er det nødvendigt, at ingen hårde svampe, som kan forårsage ridser, skurepulver eller aggressive kemiske rengøringsmidler som rengøringssprays eller pletfjerner bruges! Specielle rengøringsmidler til keramiske glasplader findes på markedet. Undgå at ridse

glaspladen med spidse eller skarpe objekter. Beskyt glaspladen mod faldende objekter, som kan ødelægge den.

Varmezonerne reguleres ved hjælp af en energikontrol, som muliggør en varierende af reguleringen fra at holde sig varm (ca. 7 % af energien) til maximal temperatur (100 % effekt).

Benyt følgende niveauinddeling:

- 1 ... 5 til at varm op og holde varmt
- 4 ... 9 til at koge, småkoge og dampe
- 8 ... 12 til at koge op, bage og stege

Skru apparatet ned i tide, så du derved kan spare energi. Flere informationer finder du i alle almindelige kogeboøger.

Indikatoren for resterende varme på forreste del af kogeoverfladen peger på den forekommende risiko for at kunne brænde sig, men viser også til, at der endnu er varme, som kan bruges til at holde retter varme.

## Vejledning for brug af ovnen

Med den nederste drejeknap kan du variere ovntemperaturen for funktionen over- og undervarme mellem alle temperaturer mellem 50°C og 250°C eller vælge mellem funktionerne "bare undervarme" (650 W), "bare overvarme" (500 W) eller "grill" (1000 W), hvor ovnen varmer med maximal energi. I den øvre del af ovnen er der to varmeelementer, hvoraf den inderste bruges til grillfunktionen, den yderste bruges ved funktionerne 'overvarme' eller 'over- og undervarme'.

For at tænde ovnen, drej timerknappen ovenover så langt til højre, som den kan komme, og derefter tilbage til den ønskede operationstid eller drej den til venstre og vælg "M" = vedvarende operation. Ovnens er tændt og i brug nu, kontrollamperne er tændt, varmeprocessen begynder.

Når den nedre kontrol lampe slukker, er den indstillede ovntemperatur nået. At kontrollampen fortsætter med at tænde og slukke efter, at ovnen har nået den indstillede temperatur, markerer den termostatiske regulering af ovntemperaturen.

Bruger man timer, vil ovnen slukke automatisk, når tiden er gået ud, og en klokke vil ringe kort. Operationstiden kan altid ændres ved at dreje timerknappen til højre eller venstre. Er timerknappen sat på vedvarende operation "M", vil apparatet ikke slukke automatisk. For at slukke ovnen, skal timerknappen derfor drejes tilbage til "0".

Ovnlågen er udstyret med et segl, en vis luftcirkulation er dog nødvendig. Dette kan resultere i mindre afvigende temperaturer mellem den forreste del og den bagerste del af ovnen. Vi anbefaler derfor, at man drejer retterne i ovnen efter at halvdelen af forberedelsestiden i ovnen er gået.

Minikomfurets standardudstyr inkluderer en dyb bageplade og en bagerist. Som specielt ekstratilbehør tilbyder vi en flad bageplade, der er egnet til at bage småkager, pizza osv. på. En sådan plade finder du hos din specialist.

Når ovnen er i brug, vil dens indvendige lys lyse, hvilket gør det muligt for dig at observere dine retter. Den øvre kontrollampe indikerer, at mindst en af funktionerne er i brug. Når du er færdig med at lave mad eller bage, sørg da for at alle knapper står på positionen "0", og at lamperne er slukkede.

## Rengøring og vedligehold

Lad apparatet køle helt ned og tag dets stik ud af stikkontakten. Hvis det er nødvendigt kan den glaskeramiske kogeoverflade rengøres med et specielt rengøringsmiddel. Madrester kan fjernes med en speciel glasskraber. Du finder begge dele i mange butikker. Når du gør ovnen ren, kan du tænde for dens indvendige ovnlys ved at dreje den øvre ovnknap hen på "M". Rengør beklædningen og den indvendige del af ovnen med en fugtig klud og et mildt rensmiddel. Tør den indvendige del af ovnen efter med en tør klud. Emaljen kan bare rengøres på simpel vis. Brug ingen skuremidler eller

aggressive rengøringsmidler. Sænk ikke apparatet ned i vand og undgå, at damp eller vand kommer i kontakt med det. Det må ikke rengøres med en dampmaskine.

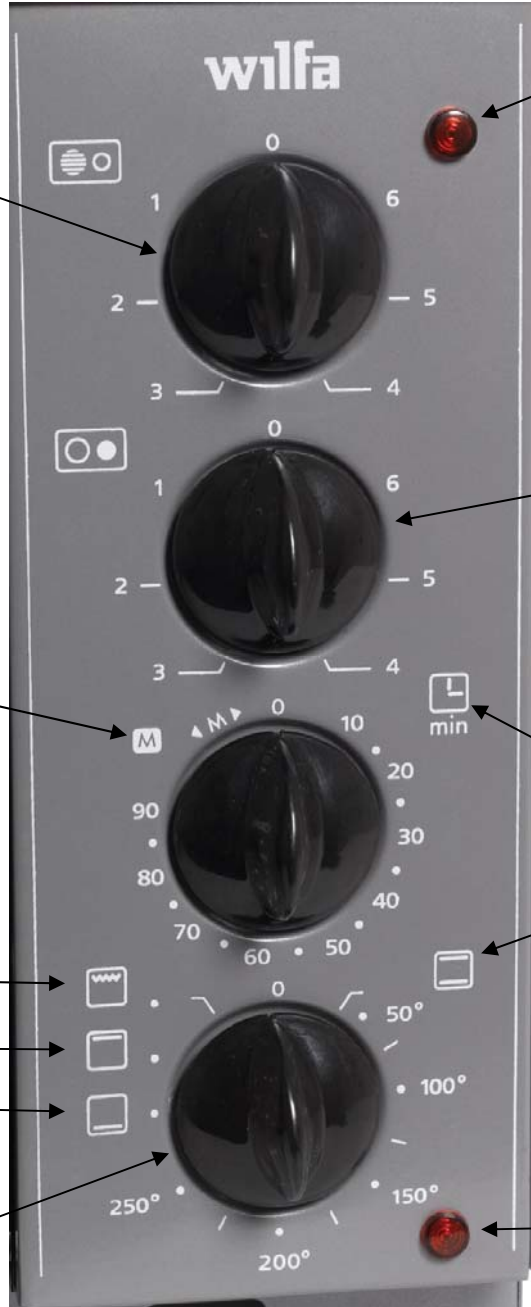
Markedsføres i Danmark af:  
AS WILFA  
Industriveien 25  
Postboks 146  
1483 Skytta, Norge  
Tlf: +47 67 06 33 00  
Fax: +47 67 06 33 91

**Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) skal denne slags affald indsamles og behandles separat. Hvis det fremover bliver nødvendigt at kassere dette produkt, bedes du sørge for, at det IKKE kommer i dagrenovationen. Produktet skal i stedet sendes til nærmeste WEEE-opsamlingssted.**

# Kuva

Ø 180 mm  
keittoalueen  
kytkin

Päällä/pois päältä  
merkkivalo



Ø 145 mm  
keittoalueen  
kytkin

Jatkuva toiminta

Ajastin

Grilli

Ylä-/alalämpö

Ylälämpö

Alalämpö

Toiminnon valitsin

Lämpötilan merkkivalo

## Käyttöohje

Olemme iloisia, että olet valinnut tämän tuotteen ja kiitämme luottamuksestasi. Jotta saisit mahdollisimman suuren hyödyn pöytäliedestäsi, pyydämme sinua lukemaan seuraavat ohjeet tarkasti, säilyttämään ohjeen myöhempää käyttöä varten ja antamaan sen edelleen muille käyttäjille.

## Ennen käyttöä

Mahdollisen palovaaran välttämiseksi tulee etäisyyden laitteen (kategoria B) ja seinien välillä olla vähintään 10 cm. Vapaan ilmankierron varmistamiseksi älä laita mitään lieden päälle. Aseta liesi lämpöä kestäväälle, tasaiselle ja tukevalle tasolle (ei lakatulle pöydälle tai liinalle). Älä käytä liettä muiden lämmönlähteiden läheisyydessä (uuni, kaasuliekki tms.)

## Ensimmäinen käyttökerta

Varmista, että verkkovirran jännite vastaa merkkikilven merkintöjä. Kuumenna sitten liesi maksimilämpötilaan 10 minuutiksi kääntämällä ajastin "M"-asentoon ja toiminnonvalitsin maksimilämpötilaan toiminnossa "ylä-/alalämpö". Kun olet tehnyt tämän, käännä toiminnonvalitsin "grilli"-asentoon 10 minuutiksi. Näin eri lämpövastuksien suojaava pinnoite poltetaan kiinni vastuksiin. Älä huomioi välitöntä savunmuodostusta.

## Turvallisuutesi vuoksi

Laite kuumenee käytössä. Siksi pyydämme sinua olemaan varovainen, ettet saa palovammoja koskiessasi lieteen, erityisesti keittoalueisiin ja uunin luokkuun. Kun pöytäliesi on käytössä, on liitosjohdon oltava kokonaan esillä, poissa säilytyspaikastaan, eikä se saa joutua kosketuksiin lieden kuumien osien kanssa. Sama koskee lähetyvillä olevien muiden sähkölaitteiden liitosjohtoja.

Lapset eivät ymmärrä sähkölaitteiden käyttöön liittyviä vaaroja. Siksi lapsia ei saa jättää ilman valvontaa sähkölaitteita käytettäessä.

Rasva ja öljy voivat ylikuumentua ja syttyä. Ole siksi erityisen varovainen käsitellessäsi niitä. Jos laite, liitosjohto tai keittoalueiden sinetit ovat vioittuneet tai lasitaso on rikkoutunut, laite on kytkettävä pois päältä välittömästi! Liitosjohdon tilalle saa vaihtaa vain johdon, jonka tyyppi on HO5VV-F 3x1.5 tai HO5RR-F 3x1.5.

Älä käytä liettä huoneiden lämmittämiseen. Käyttötarkoituksen tai käyttöohjeiden vastainen käyttö johtaa takuun raukeamiseen.

Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käytössä. Varmin tapa kytkeä liesi pois päältä on irrottaa pistoke pistorasiasta.

Sähkölaitteemme täyttävät turvallisuusmääräysten mukaiset vaatimukset. Vain valtuutetut ammattihenkilöt voivat korjata niitä. Virheellisesti suoritettavat korjaukset voivat aiheuttaa suuria vahinkoja käyttäjälle.

## Keraamisen keittotason käyttöohje

Käytä vain sähköliedelle suunniteltuja patoja ja paistinpannuja, joissa on tahraton ja tasainen pohja ja jotka ovat kooltaan sopivia (kuumuuden kestäväää lasia ja posliinia voi myös käyttää). Jos padan tai pannun pohja on epätasainen tai liian pieni, energiaa menee hukkaan eikä maksimilämpötiloja voi käyttää.

Keittotason ja kattiloiden pohjien tulee aina olla puhtaita ja kuivia. Älä käytä patoja tai pannuja, jotka on valmistettu muovista, ohuesta posliinista, alumiinifoliosta tai emaloitu. Jos jotain muovista valmistettua, alumiinifoliota, sokeria – tai sokeripitoista ruokaa – sulaa kuumalle, keraamiselle tasolle, se on pestävä välittömästi pois käyttämällä puhdistusraappaa. Puhdistamisessa ei saa käyttää karkeita sieniä, hankaus- tai hionta-aineita tai voimakkaita kemiallisia puhdistustuotteita, kuten puhdistussuihkeita tai tahrannoistoaaineita! Saatavilla on erityisiä keraamisen liesitason

puhdistusaineita. Vältä terävien esineiden aiheuttamia naarmuja keittotasossa. Suojaa lasitasoa putoavilta esineiltä, jotka voivat rikkoa sen.

Keittoalueiden lämpötilaa säädellään valitsimilla, joiden avulla voit valita lämpimänäpidosta (n. 7% jännitteestä) maksimilämpötilaan (100% jännitteestä).

Noudata seuraavia ohjeita:

- 1 ... 5 lämmittämiseen ja lämpimänäpitoon
- 4 ... 9 keittämiseen, paistamiseen ja höyryttämiseen
- 8 ... 12 kiehauttamiseen, leipomiseen ja friteeraukseen

Laske lämpötila ajoissa, näin säästät energiaa. Lisätietoja tästä löydät tavallisista keittokirjoista.

Jälkilämmön merkkivalo keittotason etuosassa osoittaa palovammojen vaaran, mutta myös jäljellä olevan lämmön, jota voi hyödyntää ruuan lämpimänäpitoon.

## Uunin käyttö

Alemmalla valitsimella voit valita uunin lämpötilan toiminnossa "ylä- ja alalämpö" 50°C ja 250°C väliltä tai valita jonkin toimintoista "vain alalämpö (650W)", "vain ylälämpö (500W)" tai "grilli (1000W)", jolloin uuni kuumenee maksimiteholla. Uunin yläosassa on kaksi lämpövastusta, joista sisempi on käytössä grillitoiminnossa ja ulompi on käytössä, kun toiminnoksi on valittu "ylälämpö" tai "ylä- ja alalämpö".

Kytke uuni päälle kääntämällä valitsinta oikealle niin pitkälle kuin voit ja sitten takaisin haluamaasi aikaan tai käännä sitä vasemmalle kohtaan "M" = jatkuva toiminto. Uuni on nyt päällä, merkkivalo syttyy ja uunin kuumennus alkaa.

Valittu lämpötila on saavutettu, kun merkkivalo sammuu. Valo sammuu ja syttyy käytön aikana termostaatin säädellessä uunin lämpötilaa.

Ajastinta käytettäessä uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun säädetty aika on kulunut, ja uunista kuuluu lyhyt merkkiääni. Toiminta-aikaa voi muuttaa vapaasti kääntämällä valitsinta oikealle tai vasemmalle. Kun valitsin on säädetty kohtaan "M", jatkuvalla toiminnolla, uuni ei kytkeydy automaattisesti pois päältä. Ajastin käännetään pois päältä kääntämällä valitsin takaisin "0"-kohtaan.

Uunin luukussa on tiiviste. Tietty ilmanvaihto on kuitenkin välttämätöntä. Koska uunin etu- ja takaosassa voi olla tästä johtuen pieniä lämpötilaeroja, suosittelemme kääntämään ruuan kypsennysajan puolivälissä.

Pöytälieden vakiovarusteisiin kuuluu yksi pelti ja paistoritilä. Lisävarusteena tarjoamme lisäksi matalaa peltiä, joka sopii erityisesti pikkuleipien, pizzan jne. paistamiseen. Tämän voi ostaa myös jälleenmyyjältä, kun tarvetta ilmenee.

Kun uuni on käytössä, uunin sisällä palaa valo niin, että näet uunissa paistuvan ruuan. Ylempi merkkivalo osoittaa, että vähintään yksi lieden toiminto on käytössä. Kun et enää käytä uunia ja keittotasoa, varmista, että kaikki valitsimet ovat "0"-asennossa eikä mikään merkkivalo pala.

## Puhdistaminen ja huolto

Anna lieden jäähtyä täysin ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos on tarpeen, keraamisen liesitason voi puhdistaa erityispuhdistusaineella. Ruuan jäämät voi poistaa erityisellä puhdistusraapalla. Näitä molempia on saatavilla monissa kaupoissa. Kun puhdistat uunia, voit kytkeä lampun päälle kääntämällä valitsimen "M"-asentoon. Puhdista reunat ja uunin sisäpinta kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa sitten uunin sisäpinta. Emalipinta (CleanEmail) puhdistetaan pesemällä. Älä käytä hankausaineita tai vahvoja puhdistusaineita. Älä upota laitetta veteen ja varmista, että uunin sisälle ei joudu höyryä tai vettä. Lietettä ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.



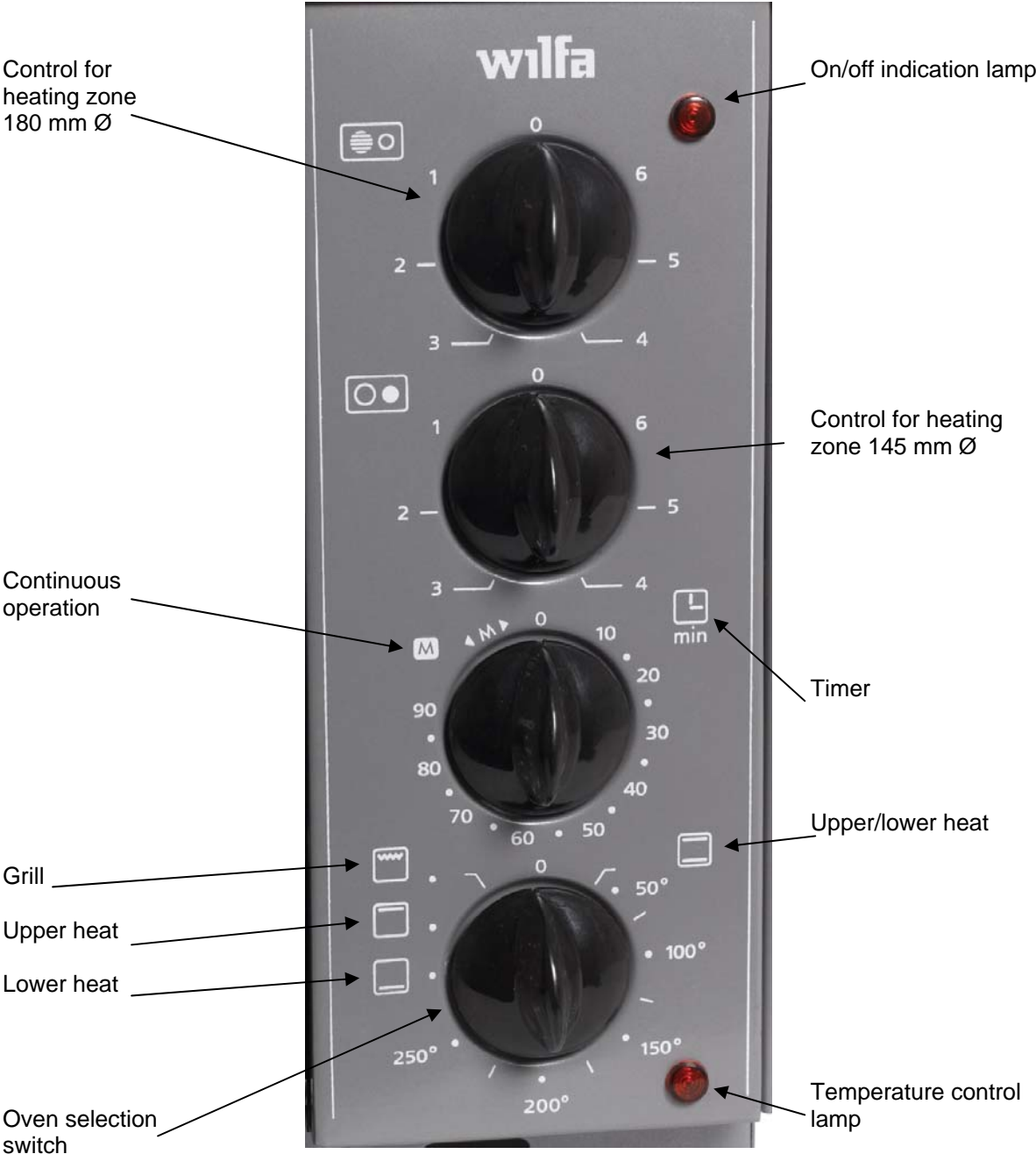
Maahantuojat:

Oy Hedoy Ab  
Lauttasaarentie 50  
00200 Helsinki  
puh: (09) 682831  
fax: (09) 675071  
[www.hedoy.fi](http://www.hedoy.fi)

Oy Hedoy Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohetkellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä. Muilta osin noudatamme yleisiä takuehtoja TE-2002. Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisesti kuluttajan oi-keuksiin.

**WEEE-direktiivin mukaan on sähkö- ja elektroniikkajäte kerättävä ja käsiteltävä erillisenä. Jos tämä tuote on joskus tulevaisuudessa hävitettävä, ÄLÄ hävitä sitä talousjätteiden mukana. Toimita tuote sähkö- ja elektroniikkajätteelle tarkoitettuun keräyspisteeseen.**

**Illustration**



## **Instruction Manual**

We are very pleased that you chose this product and would like to thank you for your confidence. To make sure that you will have lots of pleasure with your new mini Kitchener, we ask you to carefully observe the following notes, to keep this instruction manual for future reference and to pass it on to any user.

### **Prior to usage**

In order to avoid possible risks of fire, the distance between the appliance (category B) and all walls has to be at least 10 cm. Keep the space above the appliance free to ensure free air circulation. Put the appliance on a heat-resistant, even and solid base (no varnished tables, no table cloths). Do not operate the appliance in the proximity of other heat sources (stove, gas flames etc.).

### **Initial use**

Make sure that the mains voltage is identical with the details on the rating plate. Then heat the oven for 10 minutes at maximum temperature, setting the Timer switch at "M" and the selection switch for maximum temperature of the function "upper/lower heat", Following that set the switch at function 'grill' for 10 minutes as well. In this way the protective coating of the various heating elements is burned in. Please disregard the temporary formation of smoke.

### **For your safety**

The appliance will become hot during usage. For this reason please pay attention to the possible risk of burning when touching it, especially at the heating zones and the oven door. While the mini Kitchener is operated, the power supply cord has to be completely unwinded from its storage and must not touch any hot parts of the appliance - the same goes for the power supply cords of neighbouring electrical appliances.

Children are not aware of the dangers which might occur when using electrical appliances. For this reason never leave children unattended when operating them.

Fats and oils can overheat and may catch fire. Therefore be particularly careful with them. When the appliance, the power supply cord or the seal of the cooking surface is damaged or the glass plate is broken, unplug the appliance immediately! The power supply cord can be replaced only by one of the type HO5VV-F 3x1.5 or HO5RR-F 3x1.5.

Do not use the appliance to heat up a room. Inappropriate use or disregard of the instruction manual will lead to the loss of guarantee.

Never leave the appliance unattended when operating it. The safest way to switch it off is to unplug it.

Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. They may only be repaired by specialists. Inappropriate repairs may result in considerable danger for the user.

### **Directions for using the glass ceramic cooking surface**

Only use pots and pans for electrical stoves with a flawless, even bottom and an appropriate diameter (heat-proof glass, crockery or china can also be used). If the bottom of the pot is uneven or too small, energy will be wasted and the maximum heat cannot be used.

The cooking surface and the bottom of the pot must always be clean and dry. Do not use any cooking pots consisting of plastic, inferior china, enamel or aluminium foil. In case any objects made up of plastic, aluminium foil, sugar - or dishes containing sugar - inadvertently happen to melt on the hot ceramic hob, shove them away from the hot cooking area immediately by using a cleaning scraper. For cleaning, it is imperative that no scratch-producing sponges, scouring powders or chemically aggressive cleaning agents like cleansing sprays or stain removers are used! Special glass plate

cleansing agents are available on the market. Avoid scratches on the glass plate produced by pointed or sharp objects. Protect the glass plate from breaking caused by falling objects.

The heating zones are regulated by an energy control, which enables varying the regulation infinitely from keeping warm (approx. 7 % of the power) to maximum temperature (100 % power).

Please use the following settings:

- 1 ... 5 to warm up and keep warm
- 4 ... 9 to cook, stew and steam
- 8 ... 12 to start cooking, bake and fry

Switch the appliance down in time, so you can save energy. Further information is given by any ordinary cookbook.

The residual heat indicators on the front part of the cooking surface point to still prevailing risks of burning but also to residual heat which can be used for keeping dishes warm.

## **Directions for using the oven**

With the lower rotary switch you can vary the oven temperature for the function "upper and lower heat" infinitely from 50°C to 250°C or choose the functions "only lower heat (650 W)", "only upper heat (500 W)" or "grill" (1000 W), where the oven is heating with maximum power. In the upper part of the oven there are two heating elements, whereby the inner one provides for the grilling function, the outer one is working when setting the function 'upper heat' or 'upper/lower heat'.

To switch on the oven, turn the above rotary switch to the right as far as it will go and then back to the desired operation time or turn it left and choose "M" = continuous operation. The oven is in operation now, the pilot lamps are going on, the heating process is beginning.

When the lower pilot lamp goes out, the adjusted oven temperature is reached. The alternately lighting up and going out of the lamp during the operation shows the thermostatic regulation of the oven temperature.

Operating with timer, the oven switches off automatically when the set time is over, and a bell rings shortly. The operation time can always be changed by turning the switch to the right or left. Being adjusted for continuous operation "M", the appliance does not switch off automatically. For switching it off the rotary switch has to be turned back to "0".

The oven door is equipped with a seal, a certain air exchange, however, is required. As this can cause slightly diverging temperatures in the front and back part of the oven, we recommend to turn the dishes when half of the preparing time is over.

The standard equipment of the mini Kitchener includes a roasting tray and a grid. As special accessory we additionally offer a flat tray, which is appropriate for preparing cookies, pizza etc.. When required, you can get this tray from your specialist.

While the oven is operated, its interior light is shining and enables you to observe your dishes. The upper pilot lamp indicates that at least one of the functions is in operation. When you have finished cooking or baking, make sure that all switches are in "0" position and the lamps went out.

## **Cleaning and maintenance**

Let the appliance completely cool down and unplug it. If required the glass ceramic cooking surface can be treated with special cleansers, food residues can be removed with a special glass scraper. You get both in many shops. When cleaning the oven, you can switch on its interior light by turning the above switch on "M". Clean the casing and the interior of the oven with a damp cloth and a mild detergent, afterwards drying up the oven interior. The enamel (CleanEmail) can especially simply be cleaned. Do not use any abrasive or aggressive detergents or agents. Do not immerse the appliance in water and make sure that no steam or water enters it. It must not be cleaned with a steam jet appliance.

Marketed by: AS WILFA  
Industriveien 25  
Postboks 146  
1483 Skytta, Norway  
Tlf: + 47 67 06 33 00  
Fax: + 47 67 06 33 91  
Salg@wilfa.com

**According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.**