

HYBEL

MINI KITCHENER EMK-218

EN · Instruction manual

NO · Bruksanvisning

SE · Bruksanvisning

DK · Betjeningsvejledning

FI · Käyttöohje



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

EN

LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

NO

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS

SE

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

DK

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

FI

INSTRUCTIONS FOR USE – TABLETOP OVEN INSTALLATION AND SAFETY PRECAUTIONS

EN

- Before use the appliance must be checked for transportation damage, in cases of damage that might affect safety, do not use the appliance. Contact an authorized service centre.
- Only plug the appliance on a flat surface.
- The diameters of the bases of the saucepans used should not be smaller than the diameters of the hotplates.
- Place the tabletop oven on a surface with a constant temperature, but not too near a wall. See installation below.
- **CAUTION:** overheated food fats can spontaneously ignite!
- Ensure that children cannot reach or open the tabletop oven when it is hot.
- During use the sides and hotplates will become hot. Take care to avoid burns.
- Keep easily inflammable materials away from the appliance.
- Do not allow children to remain in the vicinity of a turned on or hot oven unsupervised.
- Do not use the appliance outdoors.
- The appliance must not be placed near open flames or other sources of heat.
- The tabletop oven must not be immersed in water or rinsed off under running water.

- Do not pull on the cord when unplugging. Pull on the plug itself.
- The tabletop oven must not be lifted by the handle/ oven door.
- Do not allow the cord to hang over the edge of worktops or similar.
- Always unplug the appliance prior to cleaning it.
- Should the tabletop oven be used for purposes other than those it is intended for, the user must him or herself bear responsibility for any damage.
- Do not use the appliance if the cord is damaged. If the tabletop oven is not functioning as it should, is dropped on the floor or is damaged in any other way, it must be taken to an authorized service centre.
- Is the cable damaged, it must be replaced by authorized service personnel.
- Is there damage to the device or that it does not work, it must be serviced only by authorized personnel.

EN

EN

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- NB! This tabletop oven is intended for normal domestic use only.

USE

The hotplates are controlled by the switches with symbols. Each hotplate has different power settings.

SWITCHES POSITION	0	1	2	3	4	5	6
Ø145 Hot plate	0	115W	207W	310W	600W	875W	1000W
Ø180 Hot plate	0	140W	230W	315W	855W	1140W	1500W

EN

INSTALLATION

This tabletop oven must be placed on a surface with a constant temperature. It must have gaps of at least 25 mm behind it and to its sides so that the ventilation can work properly. There must be a gap of at least 500 mm above the hotplates. Ensure that there are no inflammable materials near the tabletop oven since the sides become hot during use. Check that the voltage on the rating plate complies with the electricity supply network's voltage.

PRIOR TO USE

Ensure that the room is well ventilated during the burning in process. The smoke that will be generated is not dangerous and will not last long, though you should avoid inhaling it directly. Allow oven door to remain open during steps 2 and 3.

1. Hotplates

Heat the hotplates at setting 3 and allow them to stay on for about 8 minutes. This process is necessary to burn away the hotplates protective layers.





2. Oven

Remove the grill and baking tray. Set the oven to 200°C and allow it to stay on for about 15 minutes. This process is necessary to burn away the oven's protective layer.

3. Grill

To burn away the grill's protective layer, set the oven switch to the grill position. Turn the switch the clock to the grill symbol. Allow the grill to stay on for about 15 minutes.

EN

	Upper and lower heating element In this position, the heat of the oven may be adjusted to the desired heat via the thermostat. When the heat of the oven reaches the desired heat, the signal lamp below the switch turns off.
	Lower heating element only
	Upper heating element only
	When using the oven, the large hotplate will automatically switch off. You cannot use the large hotplate and the oven at the same time.
	Grill Keep the door of the oven open while grilling

FOOD	HEAT	COOKING TIME	THE POSITION OF SHELF
Bread	180-200°	40-60 min.	Middle shelf
Pastry	180-200°	20-40 min.	Middle shelf
Beurek	180-220°	40-50 min.	Middle shelf
Cake	160-180°	35-45 min.	Middle shelf
Cookie	170-180°	35-45 min.	Middle shelf
Pizza	180-200°	20-25 min.	Middle shelf
Lamb	200-MAX°	60-120 min.	Middle shelf
Mutton	200-MAX°	60-120 min	Middle shelf
Beef	200-MAX°	60-120 min	Middle shelf
Turkey	200-MAX°	60-100 min	Middle shelf
Chicken	200-MAX°	60-100 min.	Middle shelf
Fish	200-MAX°	30-40 min.	Middle shelf

Kindly note that, the above mentioned cooking times is obtained laboratory conditions. These cooking times can be changed according to line standby voltage, the amount of food and the pre-cooking process that before put in the mini kitchen. Your suitable heat and cooking time can be different from the above mentioned heat and cooking time.

MAINTENANCE AND CLEANING

Set the power switch to 0, pull the plug out of the power socket and allow the tabletop oven to cool down before you clean it. Wipe down the appliance inside and outside with a damp cloth, moistened with soapy water only. Clean the hot-plates with a suitable cleaner. Do not use sharp instruments for cleaning.

EN

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Characteristics	EMK-218
Lower heater	650 W
Upper heater	500 W
Grill	1000 W
Ø180 Hot plate	1500 W
Ø145 Hot plate	1000 W
Termostat	50°-300°
Timer	-
Dimensions	585 x 420 x 330
Net weight	17,9 kg
Gross weight	20,6 kg
Volume	22 liter



EN

GUARANTEE

Wilfa issues a 5 year guarantee on this product from the day of purchase is done. The guarantee covers production failure or defects that arise during the guarantee period. Your purchase receipt works as proof towards retailer if claiming your guarantee.

The guarantee is valid only for products that are bought and used in private households. The guarantee is not valid if the product is used commercially. The guarantee is not valid if the product is misused, used by negligence, if not following instructions given by Wilfa, if modified or if unauthorized repairation is done. The guarantee is also not valid for normal wear of the product, misuse, lack of maintenance, use of wrong electrical voltage or:

- Overloading of product
- Parts which are normally worn down

Instructions manual is also available at our website wilfa.com

SUPPORT AND SPARE PARTS

For support please visit us at **wilfa.com**, and see our customer service/support page. Here you will find frequently asked questions, spare parts, tips and tricks and all our contact information.

EN

RECYCLABILITY



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling free of charge.

EN

BRUKSANVISNING FOR HYBELKOMFYR M/GRILL INSTALLERING OG SIKKERHETSADVARSLER

NO

- Før apparatet startes må det kontrolleres for eventuelle transportskader. Dersom eventuell skade har hatt innvirkning på sikkerheten, må ikke apparatet brukes. I et slikt tilfelle må det innleveres til autorisert servicested.
- Sett hybelkomfyren på et varmebestandig underlag, men ikke for nær en vegg. Se under avsnittet installasjon.
- Vær oppmerksom på at overopphetet matfett kan selvantennes.
- Under bruk blir kokeplatene og sidene varme. Vær obs på brannskade.
- Apparatet må kun koples til egnet jordet stikkontakt.
- Apparatet må stå på en rett overflate. Hold lettantennelige materialer vekk fra apparatet.
- Bunndiameteren på kjeler og panner må ikke være mindre enn diameteren på varmeplatene.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Apparatet må ikke plasseres i nærheten av åpen ild eller annen varmekilde.
- Hybelkomfyrene må ikke nedsenkes i vann eller skylles av under rennende vann.

- Ikke trekk i ledningen når du skal koble fra, ta tak i selve kontakten.
- Hybelkomfyren må ikke løftes etter håndtak / ovnsdør.
- Ikke la ledningen henge løst over bordkanter eller lignende.
- Ta alltid ut kontakten etter bruk og ved rengjøring.
- Om hybelkomfyren brukes til annet formål enn tilsiktet, eller ved feilbruk har brukeren selv ansvar ved evt. skader
- Om hybelkomfyren ikke fungerer som den skal, om den er mistet i gulvet eller på en hvilken som helst måte er skadet, må den levers til et autorisert verksted.
- Hybelkomfyren er kun for husholdningsbruk.
- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn av eller har fått anvisninger om sikker bruk av apparatet og er klar over farene forbundet med bruk. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn under 8 år med mindre de er under tilsyn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatet er ikke beregnet til å bli betjent av en ekstern timer eller separat fjernkontroll.

NO

ADVARSEL: Er kabelen skadet, må den byttes av autorisert servicepersonell. Er det skader på apparatet eller at det ikke virker, må det kun repareres av autorisert personell.

ADVARSEL: Det kan bli varme overflater når grillen er i bruk. Hold barn unna.

NO

ADVARSEL: Hvis det oppdages sprekker på ovnen eller på de varme overflatene, må apparatet slås av omgående.

BRUK

Kokeplatene som kontrolleres med bryterne er vist med symboler.

Hver kokeplate kan stilles inn på forskjellige trinn.

Bryterne kan vris i begge retninger. Øvre lampe indikerer når ovnen er i bruk.

Bryterposisjoner/Wattstyrker:

BRYTERPOSISJON	0	1	2	3	4	5	6
Ø145 kokeplate	0	115W	207W	310W	600W	875W	1000W
Ø180 kokeplate	0	140W	230W	315W	855W	1140W	1500W

NO

Ved første gangs bruk av apparatet kan det sive ut litt lukt som er forårsaket av beskyttelsesmaterialet på varmeelementene. Denne lukten vil etter noen tid bli borte.

INSTALLERING

Hybelkomfyren må stå på et varmebestandig underlag. Den må plasseres med minst 25 mm åpning bak og på sidene for at ventilasjonen skal fungere. Det må være minst 500 mm åpning over kokeplatene.

Påse at det ikke er noe brannfarlig materiale i nærheten av hybelkomfyren da sidene blir varme under bruk. Kontroller at spenning på merkeskiltet stemmer overens med spenningen på stedet.

FØR BRUK

Påse at rommet har god ventilasjon under innbrenningsprosessen. Røykutviklingen som oppstår er ufarlig og kortvarig, men du skal unngå direkte innånding av røyken. Ha gjerne god lufting under trinn 2 og 3.

1. Kokeplatene

Varm opp kokeplatene på trinn 3 og la stå i ca 8 minutter. Denne prosessen må til for å brenne bort beskyttelsesfilmen på platene.

2. Ovn






Fjern stekeristen og bakeplaten. Sett ovnen på 200°C og la den stå på i ca 15 minutter. Denne prosessen må til for å brenne bort beskyttelsesfilmen i ovnen.

3. Grill

For å brenne bort beskyttelsesfilmen på grillen; sett ovnsbryter i grillposisjon. Vri bryteren med klokka til grillsymbolet. La grillen være på i ca 15 minutter.

NO

OVNENS FUNKSJONER – TYPE EMK 218

	Øvre og nedre varmeelement. I denne posisjonen kan varmen i ovnen innstilles trinnløst på ønsket varme med termostaten. Når varmen i ovnen når ønsket temperatur, slår signallampen under bryteren seg av.
	Bare nedre varmeelement.
	Bare øvre varmeelement.
	Ved bruk av stekeovn vil den store kokeplaten automatisk kobles ut. Den store kokeplaten og ovnen kan ikke brukes samtidig.
	Grill Hold døren til ovnen åpen når du griller.
	Termostaten Maks, termostatinnstilling 300°C

MAT	VARME	STEKETID	POSISJON I OVN
Brød	180-200°	40-60 min.	Midtre hylle
Bakverk	180-200°	20-40 min.	Midtre hylle
Børek	180-220°	40-50 min.	Midtre hylle
Kake	160-180°	35-45 min.	Midtre hylle
Kjeks	170-180°	35-45 min.	Midtre hylle
Pizza	180-200°	20-25 min.	Midtre hylle
Lam	200-MAX°	60-120 min.	Midtre hylle
Fårekjøtt	200-MAX°	60-120 min	Midtre hylle
Storfekjøtt	200-MAX°	60-120 min	Midtre hylle
Kalkun	200-MAX°	60-100 min	Midtre hylle
Kylling	200-MAX°	60-100 min.	Midtre hylle
Fisk	200-MAX°	30-40 min.	Midtre hylle

NO

Vennligst noter at overnevnte steketider er oppnådd i laboratorieforhold. Disse steketidene kan variere i henhold til din standby-spenning, mengde mat og forbehandling av råvarene før du putter det inn i hybelkomfyren. Din foretrukne temperatur og steketid kan være forskjellig fra de overnevnte.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Sett strømbryteren på 0, ta støpselet ut av stikkontakten og la hybelkomfyren kjøles ned før du starter rengjøringen. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktet klut tilsatt mildt såpevann. Tørk av grillelementet med en fuktig klut. Rengjør kokeplatene med et egnet rengjøringsmiddel. Ikke bruk skarpe gjenstander ved rengjøring.

NO

TEKNISKE EGENSKAPER

Betegnelsen	EMK-218
Nedre varmeelement	650 W
Øvre varmeelement	500 W
Grill	1000 W
Ø180 Kokeplate	1500 W
Ø145 Kokeplate	1000 W
Termostat	50°-300°
Tidtaker	-
Dimensjoner	585 x 420 x 330
Nettovekt	17,9 kg
Totalvekt	20,6 kg
Volum	22 liter



GARANTI

Wilfa gir 5 års garanti på dette produktet fra kjøpsdato. Garantien dekker produksjonsfeil eller mangler som oppstår i garantiperioden. Kjøpskvitteringen fungerer som bevis overfor forhandleren hvis du krever garanti.

Garantien er kun gyldig for produkter som er kjøpt og brukt i privatthusholdning. Garantien gjelder ikke hvis produktet brukes kommersielt. Garantien er ikke gyldig hvis produktet misbrukes, ved uaktsom bruk eller hvis du ikke følger instruksjonene fra Wilfa, eller ved uautoriserte modifiseringer og reparasjoner. Garantien dekker heller ikke normal bruksslitasje på produktet, misbruk, mangel på vedlikehold, bruk av feil elektrisk spenning eller:

- Overbelastning av produktet
- Vanlige slitedeler

NO

SUPPORT OG RESERVEDELER

For support, besøk **oss på [wilfa.no](https://www.wilfa.no)**, og se vår kundeservice/supportside. Her finner du vanlige spørsmål, reservedeler, tips og triks, samt all kontaktinformasjon.

GJENVINNING



NO

Dette merket betyr at produktet ikke må deponeres med vanlig husholdningsavfall i EØS-området. For å unngå skade på miljø og mennesker, er det viktig at dette produktet gjenvinnes. Lever det brukte produktet til en miljøstasjon eller ta kontakt med butikken hvor du kjøpte det. De kan ta seg av produktet for gjenvinning vederlagsfritt.

NO

BRUKSANVISNING FÖR BÄNKSPIS INSTALLERING OCH SÄKERHETS- FÖRESKRIFTER

SE

- Innan du använder apparaten måste du kontrollera att den inte har några transportskador. Om en eventuell skada har påverkat apparatens säkerhet får den inte användas. I så fall måste den lämnas in till en auktoriserad sericeverkstad.
- Ställ bänkspis på ett vämetåligt underlag och ej för nära vägg. Se under installation.
- Tänk på att överhettat matfett kan självantända.
- När bänkspis används blir håll och omgivande sidor heta. Varning för brännskada!
- Håll bänkspis under uppsikt när den används.
- Ha inte lätt brännbara material i närheten av bänkspis.
- Lämna ej barn utan uppsikt i närheten av ansluten eller varm bänkspis.
- Använda ej bänkspis utomhus.
- Bänkspis får inte placeras i närheten av öppen eld eller annan värmekälla.
- Bänkspis får ej nedsänkas i vatten eller sköljas av under rinnande vatten.
- Dra inte i sladden när du skall ta ut stickproppen. Ta i stickproppen.

- Lyft inte bänkspisen i handtaget/ugnsluckan.
- Låt aldrig anslutningsladden hänga löst från bord eller motsvarende.
- Ta alltid ut stickprppen ut eluttaget efter användning och vid rengöring av bänkspisen.
- Om bänkspisen används till annat ändamål än avsett, eller behandlas fel, har användaren själv ansvaret för ev skador.
- Använda ej bänsåisen om sladden är skadad. Om inte bänkspisen arbetar som den ska, om den har tappats eller på annat sätt skadats, lämna då in den på auktoriserad serviceverkstad.
- Bänkspisen får endast användas för normalt hushållsbruk.
- Denna enhet kan användas av barn över 8 år och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur man använder enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Låt aldrig barn leka med apparaten. Barn kan hjälpa till med rengöring och underhåll av apparaten om de fyllt 8 år och övervakas av ansvarig vuxen. Se till att apparaten och dess kabel alltid är utom räckhåll för barn under 8 år. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av extern timer eller separat fjärrkontrollssystem.

SE

- Är kabeln skadad måste den bytas ut av auktoriserad servicepersonal.
- Finns det skador på enheten eller att det inte fungerar, måste det servas av auktoriserad personal.

SE

ANVÄNDNING

Kokplattorna som kontrolleras med strömvreden visas med symboler. Båda kokplattorna kan ställas in på olika vämelägen. Strömvreden kan vridas åt både hållen. Den övre lampan indikerar när ugnen är påslagen.
Brytarlägen/wattstyrkor:

BRYTERLÅGE	0	1	2	3	4	5	6
Ø145 KOKPLATTA	0	115W	207W	310W	600W	875W	1000W
Ø180 KOKPLATTA	0	140W	230W	315W	855W	1140W	1500W

INSTALLATION

Bänkspisen måste stå på ett värmotåligt underlag. Om bänkspisen skall placeras i ett utrymme måste minst 25 mm lämnas runt sidorna och bakom, för att ventilationens skull. Utrymmet över kokplattorna bör vara minst 500 mm. Se till att inget brandfarligt material finns nära bänkspisen då sidorna blir varma under användning. Kontrollera att angiven spänning på typeskylten överensstämmer med aktuell nätspänning.

FÖRE ANVÄNDNING

Se till att rummet är väl ventilerat under inbränningsprocessen. Rökutvecklingen som uppstår är ofarlig och kortvarig, men undvik direkte inandning av röken. Låt ugnsdörren vara öppen under process 2 och 3.

1. Kokplattorna

Värm upp kokplattorna på läge 3 och låt stå på ca 8 minuter. Därvid förångas den skyddsfilm som finns på plattorna.

2. Ugnen






Ta ut grillgallret och bakplåten. Sätt ugnen på 200°C och låt vara igång ca 15 minuter. Därvid förångas den skyddsfilm som finns i ugnen.

3. Grillen

För att bränna bort skyddsfilmen på grillen, ställ ugnsvredet i grillposition. Vrid vredet medurs till grillsymbolen. Låt grillen vara på i ca 15 minuter.

SE

UGNENS FUNKTIONER

	Övre och nedre värmeelement. I det här läget kan värmen i ugnen ställas in steglöst till önskad nivå med termostaten. När ugnen når önskad temperatur slocknar kontrollampan under brytaren.
	Endast nedre värmeelement
	Endast övre värmeelement
	När du använder ugnen kommer den stora kokplattan att automatiskt kopplas ut. Den stora kokplattan och ugnen kan inte användas samtidigt
	Grill Låt dörren til ugnen vara öppen när du grillar
	Termostat Max termostatinställning 300°C

SE

MAT	VÄRME	TILLAGNINGSTID	PLACERING I UGN
Bröd	180-200°	40-60 min.	I mitten
Bakverk	180-200°	20-40 min.	I mitten
Burek	180-220°	40-50 min.	I mitten
Tårta	160-180°	35-45 min.	I mitten
Kakor	170-180°	35-45 min.	I mitten
Pizza	180-200°	20-25 min.	I mitten
Lamm	200-MAX°	60-120 min.	I mitten
Får	200-MAX°	60-120 min	I mitten
Nötkött	200-MAX°	60-120 min	I mitten
Kalkon	200-MAX°	60-100 min	I mitten
Kyckling	200-MAX°	60-100 min.	I mitten
Fisk	200-MAX°	30-40 min.	I mitten

SE

Observera att ovannämnda tillagningstider erhålls i laboratorieförhållanden. Dessa tillagningstider kan ändras i linje med vilken standby-spänning du har, mängden mat och förkokningsprocessen innan du använder ugnen. Din lämpliga värme och tillagningstid kan skilja sig från ovannämnda värme och tillagningstider.

RENGÖRING

Ställ strömbrytarna på 0, drag ur sladden ur vägguttaget och låt bänkspisen kallna innan den rengörs.

Torka av bänkspisen invändligt och utvändigt med en fuktig trasa med ett mildt diskmedel. Torka av grillelementet med en fuktig trasa. Rengör kokplattorna med därför avsett rengöringsmedel. Använd aldrig vassa föremål vid rengöringen.

TEKNISKA EGENSKAPER

Modell	EMK-218
Nedre varmeelement	650 W
Övre varmeelement	500 W
Grill	1000 W
Ø180 Kokeplate	1500 W
Ø145 Kokeplate	1000 W
Termostat	50°-300°
Timer	-
Mått	585 x 420 x 330
Nettovikt	17,9 kg
Totalvikt	20,6 kg
Volym	22 liter

SE



GARANTI

Wilfa lämnar 5 års garanti på denna produkt från inköpsdagen. Garantin täcker produktionsfel eller fel som uppstår under garantitiden. Ditt inköpskvitto fungerar som bevis gentemot återförsäljaren om du åberopar garanti.

Garantin gäller endast produkter som köps och används för privat bruk, för normala hushållsändamål. Garantin gäller inte om produkten används för kommersiella ändamål. Garantin gäller inte om produkten används felaktigt eller oaktsamt, om du underlåter att följa Wilfas anvisningar, om produkten har modifierats eller om reparation har utförts av en icke auktoriserad person/ verkstad. Garantin omfattar vidare inte fel som uppstår till följd av normalt slitage, felaktig användning, bristande underhåll eller felaktig elektrisk spänning eller:

- Överbelastning av produkten
- Delar som normalt slits

SE

SUPPORT OCH RESERVDELAR

För support besök oss på **wilfa.com** och se vår kundservice-/support sida. Här hittar du svar på vanliga frågor, reservdelar, tips och tricks och all vår kontaktinformation.

ÅTERVINNINGSBARHET



Denna märkning anger att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall inom EU. För att förhindra skador på miljö och människor ska produkten lämnas in och återvinnas enligt gällande bestämmelser.



Använd produkt kan lämnas på angivna återvinningsanläggningar eller lämnas till din lokala återförsäljare. De kan omhänderta produkten och återvinna den på miljömässigt sätt utan kostnad.

SE

SE

BRUGSANVISNING FOR BORDKOMFUR M/GRILL

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

- Før bordkomfuret tages i brug, kontrolleres det for eventuelle transportskader. Undlad at tage komfuret i brug, hvis det er beskadiget, så det ikke er sikkert at anvedne. Indlever i så fald komfuret på et autoriseret serviceværksted.
- Placer bordkomfuret på et varmebestandigt underlag, men ikke for tæt ved væggen. Se afsnittet vedr. Installering.
- Vær opmærksom på, at overophedet fedtstof kan selvantænde.
- Sørg for, at bordkomfuret er uden for børns rækkevidde, når det er i brug.
- Under brug bliver kogepladerne og komfurets sider meget varme, hvilket medfører risiko for brandskader.
- Hold altid bordkomfuret under opsyn, når det er i brug.
- Sørg for, at der ikke er brandbare materialer i nærheden af komfuret.
- Anvend ikke komfuret udendørs.
- Bordkomfuret må ikke placeres i nærheden af åben ild eller andre varmekilder.
- Bordkomfuret må ikke sænkes ned i vand eller skylles af under rindende vand.
- Træk ikke i ledningen for at slukke komfuret. Tag fat i selve stikket.

DK

- Løft ikke bordkomfuret i ovnslågens håndtag.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkant el. lign.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug og før rengøring.
- Hvis bordkomfuret anvendes til andre formål end det, det er beregnet til, eller ved forkert anvendelse, bærer brugeren selv ansvaret for evt. skader.
- Anvend ikke apparatet, hvis det har været tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis, bør det indleveres på et autoriseret værksted.
- Bordkomfuret er kun beregnet til anmindeligt husholdningsbrug.
- Apparatet må benyttes af børn fra 8 år og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået vejledning i brug af produktet på en sikker måde og forstår den risiko, der er forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er over 8 år og er under opsyn. Apparat og ledning skal opbevares utilgængeligt for børn, der er yngre end 8 år.

DK

- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Er kablet beskadiget, skal den udskiftes af autoriseret servicepersonale.
- Er der beskadigelse af enheden, eller at det ikke virker, skal det være kun serviceres af autoriseret personale.

ANVENDELSE

De to kogeplader reguleres ved hjælp af termostat-knapper forsynet med symboler.

Kogepladerne kan indstilles på forskellige varmetrin.

Knapperne kan drejes i begge retninger.

Kontrollampen lyser, når ovnen er i brug.

Indstilling/effekt:

VARMETRIN	0	1	2	3	4	5	6
Ø145 KOGEPLATE	0	115W	207W	310W	600W	875W	1000W
Ø180 KOGEPLATE	0	140W	230W	315W	855W	1140W	1500W

DK

INSTALLERING

Bordkomfuret sættes på et vamebestandigt underlag. Komfuret skal placeres, så der er mindst 25 mm fri plads bagved og til siderne, så luften kan strømme frit omkring det. Der skal være min. 500 mm fri plads over kogepladerne. Sørg for, at der ikke er brandfarlige materialer i nærheden af bordkomfuret, da siderne bliver varme, når komfuret er i brug. Tjek, at den spænding, der står anført på komfurets typeskilt stemmer overens med husets netspænding.

FØR IBRUGTAGNING

Sørg for, at der er god ventilation i rummet, når komfuret tages i brug første gang. Den røg, der udvikles, er ufarlig og kortvarig, men undgå alligevel at indånde røgen direkte. Lad husets yderdør stå åben under trin 2 og 3.

1. Kogeplader

Varm kogepladerne op til trin 3, lad dem stå tændt i ca 8 minutter. Denne proces er nødvendig for at brænde beskyttelsesfilmen væk fra kogepladerne.

2. Ovn






Fjern rist og bageplade fra ovnen. Indstil ovnen på 200°C, og lad den stå tændt i ca. 15 minutter. Denne proces er nødvendig for at brænde beskyttelsesfilmen væk inde i ovnen.

3. Grill

For at brænde beskyttelsesfilmen væk fra grillen, indstilles ovnknappen på grillposition ved at dreje knappen med uret til grillsymbolet. Lad grillen være tændt i ca. 15 minutter.

DK

OVNENS FUNKTIONER

	Øvre og nedre varmeelement. Ved denne funktion kan varmen i ovnen indstilles trinløst ved hjælp af termostaten. Når varmen i ovnen når op på den ønskede temperatur, slukker den kontrollampe, den befinder sig under knappen.
	Kun det nedre varmeelement
	Kun det øvre varmeelement
	Når ovnen er i brug, frakobles den store kogeplade automatisk. Den store kogeplade og ovnen kan ikke bruges samtidig.
	Grill Lad ovnlågen stå åben under grillning
	Termostat Max. indstilling er 300°C

DK

MADVARE	VARME	TILBEDREDNINGSTID	POSITION AF HYLDE
Brød	180-200°	40-60 min.	Mellem hylde
Bagværk	180-200°	20-40 min.	Mellem hylde
Börek	180-220°	40-50 min.	Mellem hylde
Kage	160-180°	35-45 min.	Mellem hylde
Cookie	170-180°	35-45 min.	Mellem hylde
Pizza	180-200°	20-25 min.	Mellem hylde
Lam	200-MAX°	60-120 min.	Mellem hylde
Oksekød	200-MAX°	60-120 min	Mellem hylde
Kalkun	200-MAX°	60-100 min	Mellem hylde
Kylling	200-MAX°	60-100 min.	Mellem hylde
Fisk	200-MAX°	30-40 min.	Mellem hylde

DK

Bemærk venligst, at ovennævnte tilberedningstider er opnået under laboratoriske forhold. Disse tilberedningstider kan variere i forhold til standby-spændingen, mængden af mad og den tilberedningsproces, der er, før det blev sat i mini køkkenet. Den passende varme og tilberedningstid for dig kan afvige fra ovennævnte varme og tilberedningstid.

VEDLIKEHOLDELSE OG RENGØRING

Sluk på kontaktern(0), træk stikket ud af stikkontakten, og lad bordkomfuret koe af, før rengøring påbegyndes. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med fugtig klud opvredet i mildt sæbevand.

Tør ovnens grillelement af med en fugtig klud. Gør kogepladerne rene med et egnet rengøringsmiddel. Brug ikke skarpe genstande til rengøringen.

TEKNISKE DATA

Betegnelse	EMK-218
Nedre varmeelement	650 W
Øvre varmeelement	500 W
Grill	1000 W
Ø180 Kogeplate	1500 W
Ø145 Kogeplate	1000 W
Termostat	50°-300°
Ur	-
Mål	585 x 420 x 330
Nettovægt	17,9 kg
Totalvægt	20,6 kg
Volumen	22 liter

DK



GARANTI

Wilfa yder 5 års garanti på dette produkt fra købsdagen. Garantien dækker produktionsfejl eller mangler, der opstår i garantiperioden. Din kvittering fungerer som dokumentation over for forhandleren, hvis du ønsker at benytte din garanti.

Garantien gælder kun for produkter, der er købt til og bruges i private husstande. Garantien gælder ikke, hvis produktet bruges kommercielt. Garantien gælder ikke, hvis produktet er misbrugt, forsømt, vejledningen fra Wilfa ikke er fulgt, produktet er ændret, eller der er foretaget uautoriseret reparation. Garantien gælder heller ikke for normalt slid på produktet, misbrug, manglende vedligeholdelse, brug af forkert spænding eller:

- Overbelastning af produktet
- Dele, der normalt bliver slidt

DK

SUPPORT OG RESERVEDELE

Hvis du har brug for support, kan du finde vores kundeservice/supportside på **Wilfa.com**. Her finder du ofte stillede spørgsmål, reservedele, tips og tricks og alle vores kontaktoplysninger.

GENANVENDELIGHED



Denne mærkning viser, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forebygge mulige skader på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du anvende retur- og indsamlingssystemet eller kontakte den detailhandel, hvor du har købt produktet. De kan tage imod produktet og sikre miljømæssigt ansvarlig genbrug gratis.

DK

DK

KÄYTTÖOHJE PIENOISLIESI ASENNUS JA YLEISET TURVAOHJEET

- Ennen laitteen käyttöönottoa on tarkastettava, ettei se ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos laitteessa on käyttöturvallisuuden vaarantava vika, el laitetta saa käyttää, vaan se on toimitettava valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Sijoita laite lämmönkestävälle alustalle ja riittävän etäälle seinästä. Katso kohta "Asennus"
- Varmista, etteivät lapset pääse koskemaan kuumaan lieteen tai avaamaan sitä.
- Muista, että ylikuumentunut ruokarasva voi syttyä itsestään.
- Liettä käytettäessä keittotasot ja sivut kuumenevat. Palovammojen vaara!
- Pidä liettä silmällä käytön aikana.
- Älä pidä helposti syttyviä materiaaleja lieden lähellä.
- Älä jätä lapsia ilman silmälläpitoa sähköverkkoon liitetyn tai lämpimän lieden lähelle.
- Älä käytä liettä ulkosalla.
- Liettä ei saa sijoittaa avotulen tai muun lämmönlähteen lähelle.
- Liettä ei saa upottaa veteen eikä huuhdella juoksevalla vedellä.
- Älä irrota pistoketta pistoraslasta johdosta vetämällä. Vedä pistokkeesta.
- Älä vedä johdosta.
- Älä nosta liettä kahvasta/uuninluukusta.

- Älä koskaan jätä verkkojohtoa roikkumaan pöydänreunan tai vastaavan yll.
- Irrota piskote aina pistorasiasta käytön jälkeen ja ennen lieden puhdistusta.
- Jos liettä käytetään muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen tai käsitellään väärin, om käyttäjä itse vastuussa mahdollisista vahingoista.
- Älä käytä liettä, jos sen verkkojohto ja pistoke ovat vaurioituneet, tai se on vaurioitunut iskun vaikutuksesta tai pudottuaan lattialle. Liesi on tällöin toimitettava korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- HUOM! Liesi on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön.
- Jos sähköjohto on vaurioitunut, on laite toimitettava valtuutetulle huoltokorjaamolle.
- Jos laitteessa on vikoja, vaurioita tai se ei toimi, on laite toimitettava valtuutetulle huoltokorjaamolle.

- Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset sekä fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan tai tietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämiseen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa. Säilytä laite ja sen johto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Laitetta ei tulisi käyttää erillisellä ajastimella tai kaukosäätimellä.
- Lasten ei tule antaa leikkiä laitteella.

KÄYTTÖ

Virtakytkimillä säädettävät keittolevyt on merkitty symboleilla kumpikin keittolevy voidaan asettaa haluttuun tehoasentoon. Säätimä voidaan kääntää molempiin suuntiin. Ylä lamppu palaa, kun uuni on toiminnassa.

	0	1	2	3	4	5	6
Ø145 Keittolevy	0	115W	207W	310W	600W	875W	1000W
Ø180 Keittolevy	0	140W	230W	315W	855W	1140W	1500W

ASENNUS

Liesi on asetettava lämmonkestävälle alustalle. Jos liesi sijoitetaan syvennykseen, on varmistamiseksi. Keittolevyjen päällä 25 mm vapaata tilaa esteettömän ilmankierron varmistamiseksi.

Keittolevyjen päällä on oltava vähintään 500 mm vapaata tilaa. Varmista, ettei liedien lähellä ole palovaarallista materiaalia, sillä liedien sivut kuumenevat käytön aikana. Tarkasta, että arvokilpeen merkitty jännite vastaa käytön aikana. Tarkasta, että arvokilpeen merkitty jännite vastaa käytettävää verkkojännitettä.

FI

ENNEN KÄYTTÖÄ

Järjestä huoneeseen hyvä tuuletus käyttöönoton ajaksi. Muodostuva savu on vaaratonta ja lyhytaikaista, mutta vältä hengittämästä sitä. Jätä uuninluukku auki vaiheiden 2 ja 3 ajaksi.

1. Keittolevyt

Lämmitä keittolevyjä asennossa 3 noin 8 minuuttia levyillä olevan suojakalvon poistamiseksi.






2. Uuni

Poista grilliritilä ja leivinpelti. Lämmitä 200oC:ssä noin 15 minuuttia uunissa olevan suojakalvon poistamiseksi.

3. Grilli

Polta grillin suojakalvo kääntämällä uunin säädin grilliasentoon. Käännä säädin myötäpäivään grillisymbolin kohdalle. Anna grillin olla päällä noin 15 minuuttia.

UUNIN TOIMINNOT

	Ylä- ja alalämpö. Tässä asennossa voidaan uunin lämpötila asettaa portaattomasti haluttuun asentoon termostaatilla. Kun uunin lämpö on noussut asetettuun arvoon, katkaisimen alla oleva merkkivalo sammuu.
	Vain alalämpö
	Vain ylälämpö
	Uunia käytettäessä suuri keittolevy kytkeytyy atutomaattisesti
	Grilli Pidä uuninluukku auki grillauksen aikana
	Termostat Maks. termostaattiasento 300°C

RUOKA-AINE	LÄMPÖTILA	KYPSENNYSAIKA	TASO
Laipä	180-200°	40-60 min.	Keskitaso
Leivonnainen	180-200°	20-40 min.	Keskitaso
Börek	180-220°	40-50 min.	Keskitaso
Kakku	160-180°	35-45 min.	Keskitaso
Keksi	170-180°	35-45 min.	Keskitaso
Pizza	180-200°	20-25 min.	Keskitaso
Karitsanliha	200-MAX°	60-120 min.	Keskitaso
Lampaanliha	200-MAX°	60-120 min	Keskitaso
Naudanliha	200-MAX°	60-120 min	Keskitaso
Kalkkuna	200-MAX°	60-100 min	Keskitaso
Broileri	200-MAX°	60-100 min.	Keskitaso
Kala	200-MAX°	30-40 min.	Keskitaso

Ota huomioon, että yllä mainitut kypsennysajat on saavutettu laboratorio-olosuhteissa.

Kypsennysajat voivat vaihdella riippuen sähköverkon jännitteestä, ruoan määrästä sekä esikypsennysprosessista ennen minikeittiön laittamista. Sopiva kuumennus- ja kypsennysaika voi poiketa yllä mainituista.

FI

PUHDISTUS

Aseta säätimet 0-asentoon, irrota pistoke pistorasiasta ja anna lieden jäähtyä ennen puhdistusta.

Pyyhi liesi puhtaaksi sisä- ja ulkopuolelta mietoon astianpesuaineeseen kostutetulla rievulla. Pyyhi grillivastus puhtaaksi kostealla rievulla. Puhdista keittolevyt siihen tarkoitettulla puhdistusaineella. Älä koskaan käytä puhdistuksessa teräviä esineitä.

TEKNISET TIEDOT

Malli	EMK-218
Alempi lämpövastus	650 W
Ylempi lämpövastus	500 W
Grilli	1000 W
Ø180 Keittolevy	1500 W
Ø145 Keittolevy	1000 W
Termostaatti	50°-300°
Ajastin	-
Mitat	585 x 420 x 330
Nettopaino	17,9 kg
Kokonaispaino	20,6 kg
Tilavuus	22 litraa



TAKUU

Wilfa myöntää tälle tuotteelle viiden vuoden takuun ostopäivästä lukien. Takuu kattaa valmistusvirheet tai takuuajana ilmenevät viat. Ostokuitti toimii todisteena jälleenmyyjälle takuuvaatimusten esittämisen yhteydessä.

Takuu koskee ainoastaan yksityiskäyttöön ostettuja ja yksityisesti käytettyjä tuotteita. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty kaupallisesti. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty väärin, huolimattomasti tai käytetty Wilfan antamien ohjeiden vastaisesti, tai jos tuotetta on muutettu tai korjattu valtuuttamattomalla tavalla. Takuu ei myöskään koske tuotteen normaalia kulumista, väärinkäyttöä, huollon puutetta tai väärän sähköjännitteen käyttöä, eikä:

- Tuotteen ylikuormitusta
- Normaalisti kulumia osia

FI

TUKI JA VARAOSAT

Tukiasioissa käy osoitteesta **wilfa.fi** ja tutustu asiakaspalvelu-/tukisivuumme. Sieltä löydät usein kysytyt kysymykset, varaosat, vinkit ja neuvot sekä kaikki yhteystietomme.

KIERRÄTYS



Tämä merkki osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää EU:n alueella talousjätteen mukana. Tuote on kierrätettävä kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, jotta ympäristölle ja ihmisten terveydelle ei aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Tällöin se käsitellään ilmainen ympäristön kannalta turvallisesti.

FI



BEYOND EXPECTATIONS