

IS5E4KHW/EU

 **INDESIT**

SV**Användningsinstruktioner**
SPIS OCH UGN

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter 3**DAGLIG REFERENS**

GUIDE 8

Installation 28**NO****Bruksanvisning**
KOMFYR OG OVN

Innhold

Sikkerhetsinstruksjoner 4**DAGLIG REFERANSE****-VEILEDNING** 15**Installasjon** 28**FI****Käyttöohjeet**
LIESI JA UUNI

Sisältö

Turvallisuusohjeet 6**PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE****- OPAS** 22**Asennus** 28

SV

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VIKTIGT ATT LÄSA OCH RESPEKTERA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem så att du har dem nära till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som alltid måste följas. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ **ARNING:** Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

⚠ **ARNING:** Om spishällens yta är sprucken ska apparaten inte användas - risk för elchock.

⚠ **ARNING:** Brandrisk : Förvara inte föremål på värmezonen.

⚠ **FÖRSIKTIGT:** Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.

⚠ **ARNING:** Det kan vara farligt att lämna spishällen obevakad medan du lagar mat med fett och olja - risk för brand. Försök **ALDRIG** att släcka brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt.

⚠ Använd inte spishällen som arbetsytta eller som underlägg. Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand.

⚠ Mycket små barn (0–3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3–8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under uppsikt. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får endast lov att använda denna apparat om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan övervakning.

⚠ **ARNING:** Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn

⚠ Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat. Om apparaten är avsedd att användas med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn – risk för brand.

⚠ Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har

svalnat helt - risk för brand. Var alltid uppmärksam när du lagar mat som innehåller mycket fett eller olja och vid tillsättning av alkoholhaltiga drycker – risk för brand. Använd handskar för att ta ut kärl och tillbehör. När matlagningen är färdig, öppna luckan försiktigt och låt varm luft eller ånga ta sig ut gradvis innan du sträcker in händerna – risk för brännskador. Täck inte över varmluftsventilerna på framsidan av ugnen – risk för brand.

⚠ Var försiktig när luckan är öppen eller i det nedre läget så att du inte stöter emot luckan.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ **FÖRSIKTIGT:** Apparaten är inte avsedd att användas med en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex.: I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser I fritidshus Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

⚠ Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen (t.ex. bensin- eller sprayburkar) inuti eller nära apparaten - risk för brand.

INSTALLATION

⚠ Apparaten ska hanteras och installeras av minst två personer – risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppackning och installation – risk för skärskada.

⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn – risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs – risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln – risk för brand eller elchock. Aktivera inte apparaten förrän installationen har slutförts. Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

⚠ Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka - Risk för brand.



Om produkten placeras på en basdel ska den nivelleras och sättas fast på väggen med fästkedjan för att undvika att apparaten glider bort från basdelen.



VARNING! För att undvika att apparaten tippas är det nödvändigt att installera den medföljande fästkedjan. Se instruktionerna för hur installationen ska göras.

ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet genom att ta ut stickproppen från eluttaget om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpoleg strömbrytare som är installerad före eluttaget enligt elektriska bestämmelser. Apparaten måste jordas i enlighet med nationella elektriska säkerhetsstandarder.

⚠ Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om elsladden eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

⚠ Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en likadan av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara – risk för elchock.

⚠ Om strömkabeln behöver bytas ut, kontakta en auktoriserad återförsäljare.

⚠ **VARNING:** Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

⚠ **VARNING:** Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från elnätet innan något underhållsarbete påbörjas – risk för elstöt. Använd aldrig ångtvätt – risk för elstöt.


⚠ Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.

⚠ Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller stålull.


⚠ Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring. - risk för brännskada.

⚠ **VARNING:** Stäng av apparaten innan lampan byts ut - risk för elstöt.

ÅTERVINNING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen . Därför ska de olika delarna av förpackningen kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande lokala bestämmelser för avfallshantering.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa. Symbolen 

på produkten eller i medföljande dokument visar att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

MILJÖRÅD

Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept. Använd mörka eller svartlackerade ugnsgrovar efter som de absorberar värme mycket bättre.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna apparat uppfyller kraven i den europeiska ekodesignförordningen nr 66/2014 i enlighet med europastandard EN 60350-1.

Denna apparat uppfyller kraven i den europeiska ekodesignförordningen nr 66/2014 i enlighet med europastandard EN 60350-2.

NO

SIKKERHETSREGLER

VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.

Disse instruksjonene og maskinen gir er utstyrt med viktige sikkerhetsadvarsler. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ **ADVARSEL:** Apparaten og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen tar på varmelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

⚠ **ADVARSEL:** Dersom komfyrtoppens overflate er sprukket, må du ikke bruke apparatet brukes - fare for elektrisk stød.

⚠ **ADVARSEL:** Brannfare: Oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.

⚠ **ADVARSEL:** Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.

⚠ **ADVARSEL:** Det kan være farlig å la komfyrtoppen stå uten tilsyn mens steker med fett eller olje - fare for brann. Du må ALDRI forsøke å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekke flammene med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsbenk eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann.

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes på sikker avstand fra apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes på sikker avstand fra apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn

⚠ La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat. Hvis apparatet er egnet for bruk med temperaturføler, bare bruke en temperaturføler anbefalt for denne ovnen - fare for brann.

⚠ Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann. Vær alltid spesielt oppmerksom ved tilberedning av matvarer som inneholder mye fett, olje eller når du tilfører alkoholholdige drikkevarer - fare for brann. Bruk grytekluter for å fjerne panner og tilbehør. Når tilberedningen er avsluttet, må du forsiktig åpne døren, slik at varm luft eller damp gradvis forsvinner før du når fram til ovnsrommet - fare for brannskader. Ikke blokker varmeluftventilene på forsiden av ovnen - fare for brann.

⚠ Vær spesielt oppmerksom når døren er åpen eller i nedre posisjon, for å unngå å treffe døren.

TILLATT BRUK

⚠ ADVARSEL: Dette apparatet er ikke beregnet på å bli styrt ved en ekstern bryter, som f.eks. en timer, eller et adskilt system for fjernkontroll.

⚠ • Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av gjester på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Denne maskinen er ikke beregnet for profesjonell bruk. Ikke bruk maskinen utendørs.

⚠ Ikke oppbevar eksplosiver eller brennbare stoffer (f.eks. bensin eller aerosolbokser) inne i eller i nærheten av maskinen - brannfare.

INSTALLASJON

⚠ Flytting og installering av maskinen må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere maskinen - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkøpling av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkøpling og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Ikke reparer eller erstatt deler av maskinen med mindre det er tydelig spesifisert i bruksanvisningen. Hold barn på sikker avstand fra installeringsområdet. Pakk ut maskinen og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Hvis det oppstår problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste ettersalgsservice. Når maskinen er installert, må emballasjeavfall (plast, deler i styroskum osv.) oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Apparatet må alltid

frakobles strømmettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Maskinen må ikke settes på før installeringen er fullført.

Fjern ikke apparatet fra sin base i polystyrenskum før det er tid for installasjon.

⚠ Ikke installer apparatet bak en dekorativ dør - Fare for brann.



dersom komfyren er plassert på en base, må den reguleres og festes til veggen ved sikringskjeden som medfølger, for å forhindre at apparatet glir fra basen.



ADVARSEL: For å hindre at apparatet velter, må sikringskjedet som medfølger installeres. Se installasjonsinstruksene.

ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Typeskiltet sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

⚠ Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert ovenfor stikkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale elektriske sikkerhetsstandardene.

⚠ Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Ikke bruk apparatet når du er våt eller barbert. Ikke bruk dette apparatet dersom strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er blitt skadet eller har falt ned.

⚠ Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å hindre at det oppstår farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

⚠ Ta kontakt med et godkjent servicesenter dersom det er nødvendig å skifte ut nettkabelen.

⚠ ADVARSEL: Pass på at apparatet er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.

RENHOLD OG VEDLIKEHOLD

⚠ ADVARSEL : Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen før du utfører vedlikehold; Bruk aldri damprengjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.


⚠ Bruk ikke skuremidler eller skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.

⚠ Ikke bruk slipende eller etsende produkter, klorholdige midler eller gryteskrubber.


⚠ Påse at apparatet er nedkjølt før du gjør det rent eller utfører vedlikehold. - Fare for forbrenning.

⚠ ADVARSEL: Slå av apparatet før du skifter ut pæren - fare for elektrisk støt.

AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinnings symbolet . De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Maskinen må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmaktene, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i overensstemmelse med det Europeiske Direktivet 2012/19/EU, Kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake. Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

RÅD OM ENERGISPARING

Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften. Bruk mørklakkerte eller emaljerte bakebrett siden disse absorberer bedre varmen.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparatet oppfyller kravene med hensyn til Ecodesign i de europeiske forskriftene 66/2014 i overensstemmelse med europeisk standard EN 60350-1.

Dette apparatet oppfyller kravene med hensyn til Ecodesign i de europeiske forskriftene 66/2014 i overensstemmelse med europeisk standard EN 60350-2.

FI TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTA

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Jos lieden pinnassa on halkeamia, ei laitetta saa käyttää – sähköiskun vaara.

VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopintojen päällä.

HUOMIO: Ruoan kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

VAROITUS: Lieden jättäminen valvomatta rasvassa tai öljyssä kypsentämisen aikana voi olla vaarallista – tulipalon vaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan katkaise virta laitteesta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

Älä käytä liettä työ- tai laskutasona. Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalon vaara.

VAROITUS: Pikkulapset (0-3 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman vanhemmat lapset (3-8 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvallisessa käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti

Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana. Jos laite soveltuu anturin käyttöön, käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia – tulipalovaara.

Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalovaara. Ole aina varovainen runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia valmistaessasi tai alkoholijuomia lisätessäsi – tulipalovaara. Käytä uunikäsitteitä kun otat pois pannuja ja lisävarusteita. Kun kypsennys on loppunut, avaa luukku varovaisesti antaen kuuman ilman tai höyryn poistua asteittain ennen kuin viet käsiäsi uunin sisälle – palovammavaara. Älä tuki kuuman ilman tuuletusaukkoja uunin etupuolella – tulipalovaara.

Noudata varovaisuutta, ettet törmää uunin luukkuun sen ollessa auki tai ala-asennossa.

SALLITTU KÄYTTÖ

HUOMIO: Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkentälaitteen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloissa; asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.

Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

Älä säilytä räjähtäviä tai syttyviä aineita (esim. bensiiniä tai aerosolipakkauksia) laitteen sisällä tai sen läheisyydessä – tulipalon vaara.


ASENNUS


Laitteen käsittelyssä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojakäsitteitä pakkauksen avaamisen ja asennuksen yhteydessä – leikkautumisvaara.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäviksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, varmista, että laite ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta kun asennus on valmis.

Älä ota laitetta pois sen polystyreenivahtoalustalta ennen kuin asennushetkellä.

⚠ Älä asenna laitetta koristeoven taakse – tulipalovaara.

 jos tuote on sijoitettu alustan päälle, se on asetettava tasapainoon ja kiinnitettävä seinään mukana toimitetulla kiinnitysketjulla, jotta laite ei pääse liukumaan pois alustan päältä.

 VAROITUS: Mukana toimitettu kiinnitysketju on asennettava paikalleen, jotta laite ei pääsisi kaatumaan. Suorita asentaminen ohjeiden mukaisesti.

SÄHKÖASIOITA KOSKEVAT VAROITUKSET

⚠ Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvä luukun ollessa auki).

⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.

⚠ Älä käytä jatkojohtoja, haaroitusrasioita tai adaptoreita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta märkänä tai paljasjaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

⚠ Jos virtajohto on vahingoittunut, on sen tilalle vaihdettava toinen samanlainen; vaaratilanteiden estämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, sen huoltohenkilö tai vastaava pätevä henkilö – sähköiskun vaara.

⚠ Jos virtajohto on vaihdettava, käänny valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

⚠ VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä. Näin välttyt sähköiskun vaaralta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

⚠ VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu ja että se on irrotettu sähkövirrasta ennen mihinkään huoltotoimenpiteisiin ryhtymistä; älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrupesuria – sähköiskun vaara.


⚠ Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.

⚠ Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita, klooripitoisia valkaisuaineita tai hankaussieniä.


⚠ Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet. – palovammavaara.

⚠ VAROITUS: Sammuta laite ennen lampun vaihtamista – sähköiskuvaara.

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki . Pakkauksen osia ei saa heittää roskiin vaan ne on hävitettävä paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä tai uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja. Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin. Käytä tummia emalisia tai lakattuja peltejä, koska ne imevät paremmin lämpöä.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUKSET

Tämä laite on Eurooppalaisen Säännösten ekosuunnitteluasetuksen 66/2014 mukainen ja noudattaa standardin EN 60350-1 vaatimuksia.

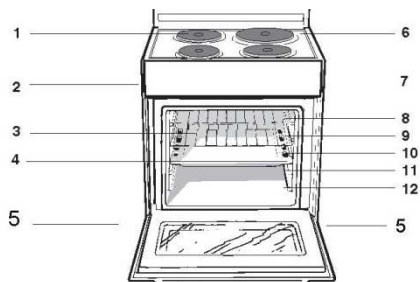
Tämä laite on Eurooppalaisen Säännösten ekosuunnitteluasetuksen 66/2014 mukainen ja noudattaa standardin EN 60350-2 vaatimuksia.

SV | DAGLIG REFERENS GUIDE



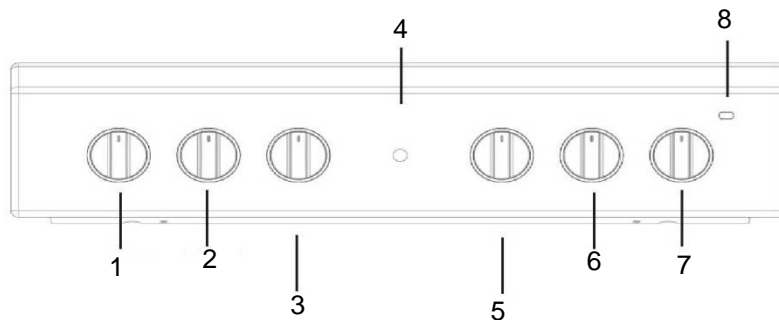
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



- 1.ELEKTRISK KOKPLATTA
- 2.Kontrollpanel
- 3.Inskjutbart grillgaller
- 4.Långpanna
- 5.Justerbar fot
- 6.Uppsamlingsyta för spill
- 7.STYRSKENOR för ugnsgaller
- 8.position 5
- 9.position 4
- 10.position 3
- 11.position 2
- 12.position 1

KONTROLLPANEL



1. Kontrollvred för elektrisk kokplatta
2. Kontrollvred för elektrisk kokplatta
3. TERMOSTATVRED

4. Lampa för TERMOSTATINDIKATOR
5. VÄLJARVRED
6. Kontrollvred för elektrisk kokplatta

7. Kontrollvred för elektrisk kokplatta
8. Lampa för ELEKTRISK KOKPLATTA

Uppstart och användning

SPECIFIKATIONSTABELL	
Spänning och frekvens	se typskylt
ENERGIMÄRKNING och EKODESIGN	Energiförbrukning för Naturlig konvektion – uppvärmningsläge: EKO

Användning av ugnen

Första gången du använder apparaten, värm upp den tomma ugnen med stängd lucka på dess maxtemperatur i åtminstone en halvtimme. Säkerställ att rummet är välventilerat före du stänger av ugnen och öppnar ugnsluckan. Apparaten kan avge en aningens otrevlig odör som orsakas av ämnen med skyddsverkan, vilka används under tillverkningsprocessen, som bränns bort.

1. Välj önskat tillagningsläge genom att vrida på VÄLJARVREDET.
2. Välj den rekommenderade temperaturen för tillagnings läget eller den önskade temperaturen genom att vrida på TERMOSTATVREDET.

En lista som specificerar tillagningslägen och tillagningstemperaturer finns i den berörda tabellen (**se Tabell med råd för ugnstillagning**).

Under tillagningen är det alltid möjligt att:

- Ändra på tillagningsläget genom att vrida på VÄLJARVREDET.
- Ändra temperaturen genom att vrida på TERMOSTATVREDET.
- Ställa in den totala tillagningstiden och sluttiden för tillagningen (se nedan).
- Stoppa tillagningen genom att vrida VÄLJARVREDET till "0"-positionen.

Sätt aldrig objekt direkt på botten av ugnen; detta gör att emaljbeläggningen undviker att bli skadad.

Använd endast position 1 i ugnen vid tillagning med rotisserispettet.

Placera alltid kokkärl på det/de medlevererade gallret/gallren.

Lampa för TERMOSTATINDIKATOR

När denna tänds alstrar ugnen värme. It stängs av när insidan på ugnen når den valda temperaturen. I detta skede tänds lampan och stängs av växelvis, vilket indikerar att termostaten fungerar och upprätthåller temperaturen på en konstant nivå.

Ugnslampa

Denna slås på genom att vrida VÄLJARVREDET till alla andra positioner än "0". Den är på så länge som ugnen

är igång. Genom att välja  med vredet slås lampan på utan att något av värmeelementen aktiveras.

Tillagningslägen

Ett temperaturvärde kan ställas in för alla tillagningslägen mellan 50°C och MAX, förutom för GRILL-programmet, för vilket endast MAX-effektnivån rekommenderas.

STATISK UGN -läge

Både de övre och nedre värmeelementen kommer slå på. När detta traditionella tillagningsläge används, är det bäst att endast använda en falsnivå. Om fler än en falsnivå används kommer värmen att fördelas ojämnt.

NEDRE UGN -läge

Det nedre värmeelementet aktiveras. Denna position rekommenderas för att fullända tillagning av rätter (på bakplåtar) som redan är tillagade på ytan, men kräver ytterligare tillagning i mitten, eller för desserter som täcks av frukt eller sylt, vilka bara kräver måttlig färgsättning av ytan. Det bör noteras att denna funktion inte tillåter att den maximala temperaturen kan nås inne i ugnen (250°C) och det rekommenderas därför inte att maträtter tillagas endast med denna inställning, om inte du bakar kakor (vilka bör tillagas i en temperatur på 180°C eller lägre).

ÖVRE UGN-läge

Det övre värmeelementet aktiveras. Den extremt höga och direkta temperaturen hos grillen gör möjligt att bryna ytan på kött och stekar medan safterna stängs in för att hålla dem möra.

GRILL-läge

Det övre värmeelementet och rotisserispettet aktiveras. Grillen rekommenderas starkt för maträtter som kräver en hög ytemperatur: nötstekar, kalv, entrecôte, fileér, hamburgare etc...

GRILL och ÖVRE UGN-lägena måste användas med ugnsluckan stängd

EKO-läge

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. För att använda ECO-funktionen och således optimera elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

Nedre utrymme

Det finns ett utrymme under ugnen som kan användas för att förvara ugnstillbehör och ugnformer

De inre ytorna i utrymmet (i förekommande fall) kan bli heta.

Placera inte lättantändliga material i det nedre ugnsutrymmet.

Praktiska tillagningsråd

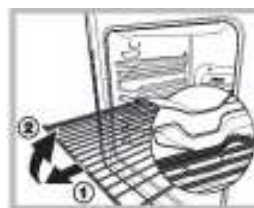
! I GRILL-tillagningsläget, placera långpanna i position 1 för att samla upp steksky (fett och/eller ister).

GRILL

- Skjut in gallret i position 3 eller 4. Placera maten på mitten av gallret.
- Vi rekommenderar att effektnivån ställs in på max. Det övre uppvärmningselementet regleras av en termostat och är eventuellt inte alltid igång.

PIZZA

- Använd en lätt pizzaplåt av aluminium. Ställ det på det medlevererade gallret. För att få krispig skorpa, använd inte långpannan då den hindrar skorpan från att formas genom att förlänga den totala tillagningstiden.
- Om pizzen har många garneringar rekommenderar vi att du lägger till mozzarellaost på pizzen halvvägs genom tillagningsprocessen.



WARNING! Ugnen är utrustad med ett stoppsystem för att ta ut gallren och förhindra dem från att komma ut ur ugnen (1) Som det visas på bilden, för att ta ut dem helt, lyft helt enkelt upp gallren, håll dem i framdelen, och dra ut (2).

Nedre utrymme



Det finns ett utrymme under ugnen som kan användas för att förvara ugnstillbehör och ugnformer. För att öppna luckan, dra den nedåt (se bild).

Placera inte lättantändliga material i det nedre ugnsutrymmet.

! De inre ytorna i utrymmet (i förekommande fall) kan bli heta.

Tabell med råd för ugnstillagning

Väljarvredsinställning	Mat som ska tillagas	Vikt (i kg)	Falsnivå från botten	Föruppvärmningstid (minuter)	Termostatvredsinställning	Tillagningstid (minuter)
1 Statisk	Anka	1	3	15	200	65-75
	Kalvstek eller nötkött	1	3	15	200	70-75
	Fläskstek	1	3	15	200	70-80
	Småkakor (mördeg)	-	3	15	180	15-20
	Pajer	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Lamm	1	2	10	180	50-60
	Makrill	1	2	10	180	30-35
	Plommonkaka	1	2	10	170	40-50
	Petit-chou	0,3	3	10	180	30-35
	Sockerkaka	0,5	3	10	170	20-25
	Kött- och grönsakspajer	1,5	3	15	200	30-35
	2 Nedre ugn	Jäsningstårter	0,5	3	15	160
Tårter		1	3	15	180	35-40
Frukttårter		1	3	15	180	50-60
Brioche		0,5	3	15	160	25-30
3 Övre ugn	Bryna maten för att fullända tillagningen	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Sjötunga och Bläckfisk- och räkgryllspett	1	4	5	Max	8-10
	Torskfilé	1	4	5	Max	6-8
	Grillade grönsaker	1	4	5	Max	10
	Kalvstek	1	3/4	5	Max	10-15
	Kotletter	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	15-20
	Makrill	1	4	5	Max	7-10
	Rostade smörgåsar	n.º 4	4	5	Max	15-20
						2-3
	Med rotisserispett (i förekommande fall)					
	Kalv på spett	1,0	-	5	Max	80-90
	Kyckling på spett	1,5	-	5	Max	70-80
	Lamm på spett	1,0	-	5	Max	70-80

OBS Tillagningstiderna är ungefärliga och kan variera enligt personlig smak. När du tillagar mat med grillfunktionen måste långpannan alltid placeras på den första falsnivån från botten.

Användning av den elektriska spishällen

Praktiska anvisningar för användning av de elektriska kokplattorna

För att undvika värmeförluster och skador på kokplattorna, använd flatbottnade kokkärl med diametrar som inte är mindre än kokplattorna själva.

Före du använder kokplattorna första gången ska du värma upp dem på maxtemperatur i ungefär 4 minuter utan att placera några kokkärl på dem. Under detta första skede förhårdnar deras skyddsbeläggning och når sina maximala resistens.

Inställning	Normal- eller Snabbplatta
0	Av
1	Tillagning av grönsaker, fisk
2	Tillagning av potatis (genom användning av ånga) soppor, kikärtor, bönor.
3	För att fortsätta tillagning av stora mängder mat, minestrone
4	För stekning (medel)
5	För stekning (över medel)
6	För bryning och för att uppnå kokning på kort tid.

Praktiska anvisningar för användning av spishällen

- Använd kärl med en tjock, flat bas för att säkerställa att de håller sig perfekt till kokzonens yta.



- Använd alltid kärl med en diameter botten är tillräckligt stor för att täcka kokplattan helt, detta för att använda all värme som alstras.



- Säkerställ alltid att kärlets botten är helt ren och torr: detta säkerställer att kärlet håller sig perfekt till kokzonernas ytor och att både kärlet och spishällen är effektiva under en längre tidsperiod.
- Undvik användning av samma kokkärl som används på gasbrännare: värmekoncentrationen hos gasbrännare kan deformera kärlets botten, vilket orsakar att det inte ligger korrekt på ytan.
- Lämna aldrig på en kokzon utan ett kärl ovanpå det, eftersom det kan orsaka att zonen skadas.

Rengöring och underhåll

Respektera och bevara miljön

- När som helst det är möjligt, förvärm ugnen och försök alltid fylla den. Öppna luckan så lite som möjligt p.g.a. att värme förloras varje gång den öppnas. För att spara en väsentlig mängd energi, stäng helt enkelt av ugnen 5 till 10 minuter före din planerade tillagningstid slutar och använd värmen som ugnen fortsätter alstra.
- Håll packningarna rena och i skick för att undvika energiförluster via ugnsluckan
- Om du har ett elavtal med rörligt pris gör alternativet "fördröjtillagning" det lättare att spara pengar genom att flytta användning till billigare tidsperioder.
- Din kastrulls eller kärls botten bör täcka kokplattan. Om det är mindre, kommer värdefull energi att gå till spillo och kastruller som kokar över lämnar skorpor med rester som kan svåra att få bort.
- Tillaga din mat i stängda kastruller eller kärl med välpassande lock och använd så lite vatten som möjligt. Vid tillagning utan lock ökar energiförbrukningen väsentligt
- Använd enbart flatbottnade kastruller och kärl
- Om du tillagar något som tar lång tid lönar det sig att använda en tryckkokare, som är dubbelt så snabb och sparar en tredjedel av energin.

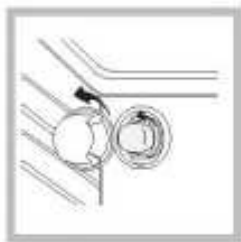
Avstängning av apparaten

Koppla ur apparaten från elnätet före du utför något arbete på den.

Inspektering av luckans tätningar

Kontrollera luckans tätningar runt ugnen regelbundet. Om tätningarna är skadade, var god kontakta ditt närmaste auktoriserade eftermarknadsservicecenter. Vi rekommenderar att ugnen inte används före tätningarna har blivit utbytt.

Byta ugnslampan



1. Efter att ugnen kopplats ur från elnätet, ta bort glaskupan som skyddar lampsockeln (se bild).
2. Ta bort den trasiga lampan och sätt dit en ny likadan: spänning 230 V, wattal 25 W, sockel E 14.

3. Sätt tillbaka kupan och koppla in ugnen igen till elnätet.

Använd inte ugnslampan som/för omgivande belysning.

Assistans

Var god och ha följande information till handa:

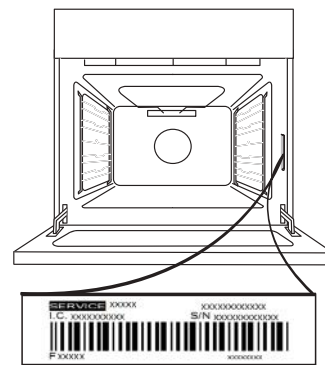
- Apparatmodellen (Mod.).
- Serienumret (S/N).

Denna information kan hittas på typskylten som finns på apparaten och/eller förpackningen.

KUNDTJÄNST

För att få service, ring numret som anges på garantihäftet som medföljer produkten eller följ instruktionerna som anges på vår webbsida. Förbered dig att uppges:

- En kort beskrivning av problemet.
- Exakt modelltyp för din produkt.
- Servicekoden (numret efter ordet SERVICE på typskylten som sitter på produkten, som ses på insidans kant när ugnsluckan är öppen);
- hela din adress;
- Ett kontakttelefonnummer.

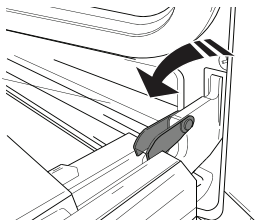


Observera: Om reparation krävs, kontakta en auktoriserad serviceverkstad som garanterar användning av originaldelar och korrekt utförd reparation.

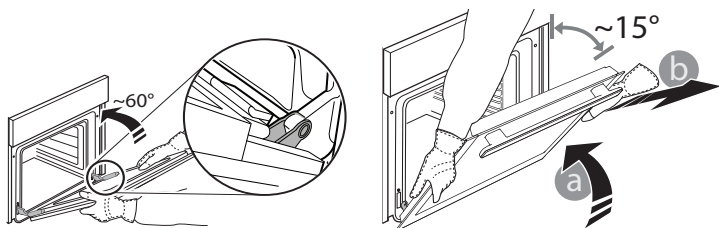
Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i låst läge.



2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

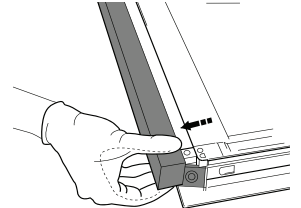
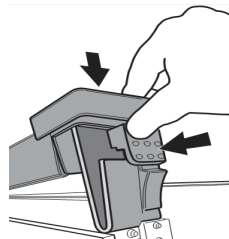
3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att sänka dem helt.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

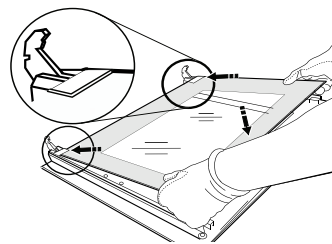
KLICKA & RENGÖR - RENGÖRING AV GLASSET

1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.

3. När du monterar tillbaka luckans inre glasskiva, sätt in glasskivan korrekt så att texten på panelen inte är omsvängd och kan enkelt läsas.



4. Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

Ångassisterad ugnrensning

Denna rengöringsmetod rekommenderas speciellt efter tillagning av mycket fett (grillat) kött.

Denna rengöringsprocess möjliggör enklare borttagning av smuts från ugnens väggar genom alstring av ånga som skapas inne i ugnsutrymmet för lättare rengöring.


! Viktigt! Före du startar ångrensning:

- Ta bort alla matrester och allt fett från ugnens botten.

- Ta bort alla ugnstillbehör (galler och långpannor).

Utför åtgärderna ovan enligt följande procedur:

1. håll 300ml vatten på bakplåten i ugnen och placera den på den nedersta falsen. På modeller där långpannor inte kommer med, använd en bakplåt och placera den på grillen på den nedersta hyllan;

2. välj ugnens funktion **NEDRE** och ställ in  temperaturen på 90 ° C;

3. håll den i ugnen i 35min;

4. stäng av ugnen;

5. När ugnen svalnat kan du öppna luckan för att slutföra rengöringen med vatten och en fuktig trasa;

6. eliminera allt överloppsvatten i ugnsutrymmet efter slutförd rengöring

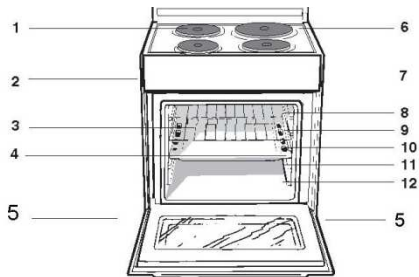
När ångrensningen är slutförd, efter tillagning av speciellt fet mat, eller när fett är svårt att få bort, kan du behöva slutföra rengöringen med den traditionella metoden, som beskrivs i den förra paragrafen.

! Utför rengöring endast i kall ugn!

DAGLIG REFERANSE -VEILEDNING

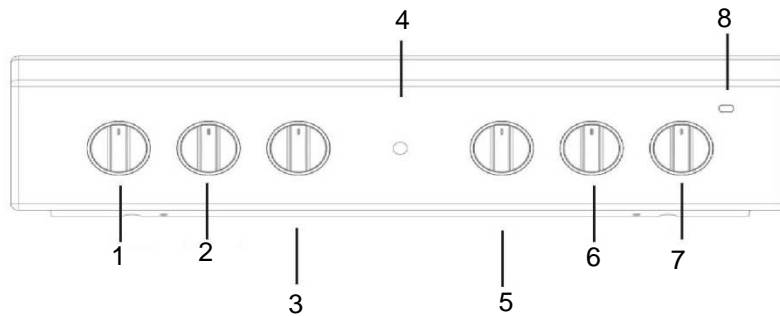
! Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



- 1.ELEKTRISK KOKEPLATE
- 2.Kontrollpanel
- 3.Glidende stekestativ
- 4.DRYPPANNE
- 5.Justerbar fot
- 6.Avgrensningsoverflate for søl
- 7.GUIDESKINNER for de gildene stativene
- 8.posisjon 5
- 9.posisjon 4
- 10.posisjon 3
- 11.posisjon 2
- 12.posisjon 1

KONTROLLPANEL



1. Elektrisk KOKEPLATE kontrollbryter
2. Elektrisk KOKEPLATE kontrollbryter
3. TERMOSTATBRYTER

4. THERMOSTAT-indikatorlampe
5. VALGbryter
6. Elektrisk KOKEPLATE kontrollbryter

7. Elektrisk KOKEPLATE kontrollbryter
8. ELEKTRISK KOKEPLATE indikatorlampe

KJENNETEGNSOVERSIKT	
Spenning og frekvens	se dataplate
ENERGIMERKING og ECODESIGN	Strømforbruk for Naturlig konveksjon – oppvarmingsmåte: ECO

Bruk av ovnen

Den første gangen du bruker apparatet ditt, varm opp den tomme ovnen med døren lukket ved maksimal temperatur i minst en time. Forsikre deg om at rommet er godt ventilert før du skrur av ovnen og åpner ovnsdøren. Apparatet kan avgi en lettere ubehagelig lukt grunnet beskyttende stoffer som har blitt bruk i løpet av produksjonsprosessen som brenner bort.

1. Velg ønsket stekemodus ved å vri på VALGbryteren.
2. Velg den anbefalte temperaturen for steke modusen eller ønsket temperatur ved å skru på TERMOSTATBRYTER.

En liste over detaljerte stekemoduser og foreslåtte steketemperaturer finner du i den tilhørende tabellen (**se Ovnsteking guidetabell**).

I løpet av steking er det alltid mulig å:

- Endre ønsket stekemodus ved å vri på VALG bryteren.
- Endre temperaturen ved å skru på TERMOSTATBRYTER.
- Stille inn total steketid og avslutningstidspunkt for steking (se under).
- Avslutte steking ved å vri VALG bryteren til "0" posisjonen.

Sett aldri ting rett på bunnen i ovnen. dette hindrer at emaljebelegget ødelegges.

Bruk kun posisjon 1 i ovnen når du steker med roterende stekespidd.


Plasser alltid kokekar på stativ(ene) som er installert(e).

THERMOSTAT indikatorlys

Når dette lyser, genererer ovnen varme. Det skrur seg av når innsiden av ovnen når den valgte temperaturen. På dette tidspunktet lyser lyset og skrur seg av vekselvis, noe som indikerer at termostaten fungerer og opprettholder temperaturen ved et konstant nivå.

Ovnslis

Det skrur seg av på ved å vri VALGbryteren til en annen posisjon enn "0". Det lyser så lenge ovnen er i bruk.

Ved å velge  med knotten, skrur lyset på uten at noen av varmeelementene aktiveres.

Stekemåter

En temperaturverdi kan stilles inn for alle stekemoduser mellom 50 °C og MAKS, bortsett fra GRILL programmet, som kun MAKS strømnivå anbefales for.

STATISK OVN modus

Både øvre og nedre varmeelementer skrur seg på. Når du bruker denne tradisjonelle stekemodusen, er det best og kun bruke et stekestativ. Dersom mer enn et stativ brukes, blir varmen fordelt på en ujevn måte.

OVNSBUNN modus

Det nedre varmeelementet aktiveres. Denne posisjonen anbefales for å gjennomsteke retter (i langpanner) som er allerede stek på overflaten men som krever ytterligere steking i midten, eller for desserter med et dekke av frukt eller syltetøy, som kun krever en moderat bruning på overflaten. Det bør merkes at denne funksjonen ikke tillater at maksimal temperatur nås inne i ovnen (250 °C) og det anbefales ikke at mat stekes kun ved bruk av denne innstillingen, med mindre du baker kaker (som bør stekes på en temperatur på 180 °C eller lavere).

OVNSTOPP modus

Det øverste varmeelementet aktiveres. Den ekstremt høye og direkte grilltemperaturen gjør det mulig å brune overflatene på kjøtt og steker mens saften stenges inne i stykkene for å gjøre dem møre.

GRILL modus

Det øvre varmeelementet og det roterende spiddet blir aktivert. Grillen anbefales også på det sterkeste for retter som krever en høy overflatetemperatur: biffstek, kalvekjøtt, entrecôte, fileter, hamburgere etc...

GRILL og OVNSTOPP stekemodusene må kun utføres med stengt ovnsdør.

ECO modus

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. For å benytte ECO-syklus og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

Nedre rom

Det er et rom under ovnen som kan bli brukt til å oppbevare ovnstilbehør eller dype tallerkener

Den indre overflaten i rommet (hvor dette finnes) kan bli varm.

Ikke plasser brennbare materialer i det nedre ovnsrommet.

Praktiske steketips

I GRILL stekemodus, plasser dryppannen i posisjon 1 for å samle opp stekerestene (fett og/eller smør).

GRILL

- Sett inn stativet i posisjon 3 eller 4. Sett maten på midten av stativet.
- Vi anbefaler at effektnivået er stilt inn på maksimum. Toppvarme elementet reguleres av en termostat og kan ikke alltid fungere konstant.

PIZZA

- Bruk en lett pizzaform i aluminium. Plasser den på stativet. For en sprø skorpe må du ikke bruke dryppanne, da denne hindrer at skorpen dannes ved å forlenge den totale steketiden.
- Dersom pizzaen har mye topping, anbefaler vi å legge mozzarella på toppen av pizzaen midtveis i stekeprosessen.



ADVARSEL! Ovnen er utstyrt med et stoppesystem for å ta ut stativ og hindrer dem fra å komme ut av ovnen.(1)

Som vist på tegningen, for å ta dem fullstendig ut, må du bare løfte opp stativet, holde i den fremre delen og dra (2).

Nedre rom



Det er et rom under ovnen som kan bli brukt til å oppbevare ovnstilbehør eller dype tallerkener. For å åpne døren, dra den nedover (se figur).

!Ikke plasser brennbare materialer i det nedre ovnsrommet.

Den indre overflaten i rommet (hvor dette finnes) kan bli varm.

Ovnssteking guidetabell

Velgerbryter innstilling	Mat som skal stekes	Vekt (i kg)	Stekestativ posisjon fra bunnen	Forhåndsvarming tid (minutter)	Termostatbryter innstilling	Steketid (minutter)	
1 Statisk	And	1	3	15	200	65-75	
	Kalvestek eller roast	1	3	15	200	70-75	
	Svinestek	1	3	15	200	70-80	
	Kjeks (mørdeig)	-	3	15	180	15-20	
	Terter	1	3	15	180	30-35	
	Lasagne	1	3	10	190	35-40	
	Lam	1	2	10	180	50-60	
	Makrell	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Profiterole	0.3	3	10	180	30-35	
	Sukkerbrød	0.5	3	10	170	20-25	
	Middagspaier	1.5	3	15	200	30-35	
	2 Bunn Ovn	Hevet kake	0,5	3	15	160	30-40
Terter		1	3	15	180	35-40	
Fruktkake		1	3	15	180	50-60	
Brioche		0,5	3	15	160	25-30	
3 Topp Ovn	Bruning av mat for perfekt steking	-	3/4	15	220	-	
4 Grill	Tunge og sepiida	1	4	5	Maks.	8-10	
	Akkar og reke kebab	1	4	5	Maks.	6-8	
	Torskefilet	1	4	5	Maks.	10	
	Grillede grønnsaker	1	3/4	5	Maks.	10-15	
	Kalvestek	1	4	5	Maks.	15-20	
	Koteletter	1	4	5	Maks.	15-20	
	Hamburgere	1	4	5	Maks.	7-10	
	Makrell	1	4	5	Maks.	15-20	
	Stekte smørbrød/toast	nr. 4	4	5	Maks.	2-3	
	Med roterende spidd (hvor dette finnes)						
	Kalv på spidd	1.0	-	5	Maks.	80-90	
	Kylling på spidd	1.5	-	5	Maks.	70-80	
	Lam på spidd	1.0	-	5	Maks.	70-80	

Merk: steketider er omtrentlige og kan variere avhengig av personlige preferanser. Når du steker ved å bruke grillen, må dryppannen alltid plasseres på det første ovnsstativet fra bunnen.

Bruke den elektriske kokeplaten

Praktiske råd for bruk av den elektriske kokeplaten

For å unngå varmetap og skade på kokeplatene, må du bruke panner med lat bunn, med en diameter som ikke er mindre enn selve kokeplaten.

! Før du bruker kokeplatene for første gang, bør du varme dem opp til maksimal temperatur i omtrent 4 minutter, uten å sette noen panner på dem. I løpet av dette første stadiet, må deres beskyttende belegg herdes og nå deres maksimale motstandskraft.

Innstilling	Normal eller Fast Skilt
0	Av
1	Steke grønnsaker, fisk
2	Steke poteter (ved bruk av damp), supper, kikerter, bønner.
3	Fortsett å koke store mengder mat, minestrone
4	For sprøsteking (middels)
5	For sprøsteking (mer enn middels)
6	For bruning og koke opp på kort tid.

Praktiske råd for bruk av kokeplaten

- Bruk panner med en tykk, flat bunn for å sikre at de sitter perfekt på kokeoverflaten.



- Bruk alltid panner med en diameter som er stor nok til å dekke kokeplaten fullstendig, slik at all varmen som produseres brukes.



- Du må alltid forsikre deg om at bunnen på pannen er fullstendig ren og tørr: dette sikrer at pannene sitter perfekt på kokeområdene og at både pannene og koketoppen forblir effektive i en lengre tidsperiode.
- Unngå å bruke samme kokekar som brukes på gassbrennere: varmekonsentrasjonen på gassbrennere kan ha gjort bunnen på pannen skeiv, noe som gjør at den ikke sitter korrekt på overflaten.
- Etterlat aldri et kokeområde påskrudd uten en panne oppå den, ved å gjøre dette kan kokeområdet bli ødelagt.

Rengjøring og vedlikehold

Respektere og ta vare på miljøet

- Når det er mulig, unngå forhåndsoppvarming og forsøk alltid å fylle den. Åpne ovnsdøren så lite som mulig fordi varme går tapt hver gang døren åpnes. For å spare en betydelig mengde energi, er det nok å bare skru av ovnen 5 til 10 minutter før slutten av planlagt steketid og bruke varmen som ovnen fortsetter å generere.
- Hold pakningene rene og på plass for å unngå at energi går tapt ut gjennom døren
- Dersom du har en tidsinnstilt strømkontrakt for timesforbruk, vil «forsinket koking» valg gjøre det enklere å spare penger ved å flytte operasjonen til en billigere tidsperiode.
- Bunnen til kjelen eller gryten din bør dekke kokeplaten helt. Dersom de er mindre, vil verdifull energi gå tapt og kasserollene vil koke over eller etterlate skorper som kan være det vanskelig å fjerne.
- Kok maten din i lukkede kasseroller eller panner med veltilpassede lokk og bruk så lite vann som mulig. Koking uten lokk vil øke energiforbruket betraktelig
- Bruk kun helt flate kasseroller og panner
- Dersom du koker noe som bruker lang tid, lønner det seg å bruke en trykkoker, som er dobbelt så rask og sparer en tredjedel av energien.

Avskruing av apparatet

Koble fra apparatet ditt fra strømforsyningen før du utfører noe arbeid ved det.

Inspiser ovnsforseglingene

Sjekk dørseglene rundt ovnen jevnlig. Dersom forseglingen er skadet, ta kontakt med det nærmeste senteret for kundeservice. Vi anbefaler at ovnen ikke brukes før forseglingene har blitt erstattet.

Skifte lyspære i ovnslampen



1. Etter at du har koblet ovnen fra hovedstrømforsyning, fjern glasslokket som dekker pæresokkelen (se figur).
2. Fjern den defekte lyspæren og skift den ut med en liknende: spenning 230 V, wattforbruk 25 W, cap E 14.

3. Fjern lokket og koble ovnen på nytt til strømforsyningen.

! Ikke bruk ovnslampen til/for rombelysning

Hjelp

Vennligst ha den følgende informasjonen for hånd:

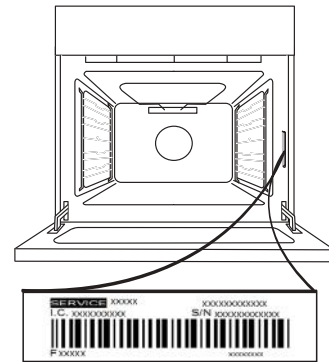
- Apparatmodell (Mod.).
- Serienummeret (S/N).

Denne informasjonen finner du på dataplatten plassert på apparatet og/eller forpakningen.

ETTERSALGSSERVICE

For å motta assistanse, ring nummeret som er oppgitt i garantiheftet som følger sammen med produktet eller følg instruksjonene på vår hjemmeside. Vær forberedt på å legge frem:

- En kort beskrivelse av problemet.
- den nøyaktige modelltypen av produktet.
- assistansekode (nummeret etter ordet SERVICE på typeskiltet som er festet på produktet, som kan ses på den indre kanten når ovnsdøren er åpen);
- din fulle adresse;
- et kontakttelfonnummer.

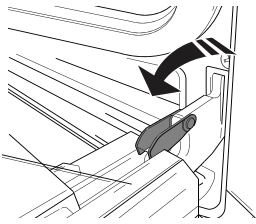


Vennligst merk: Dersom det er nødvendig å utføre reparasjoner, må du kontakte et godkjent service-senter som garanterer at originale reservedeler benyttes og at reparasjonene utføres på riktig måte.

Vennligst se garantiheftet som følger vedlagt for ytterligere informasjon med hensyn til garantien.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

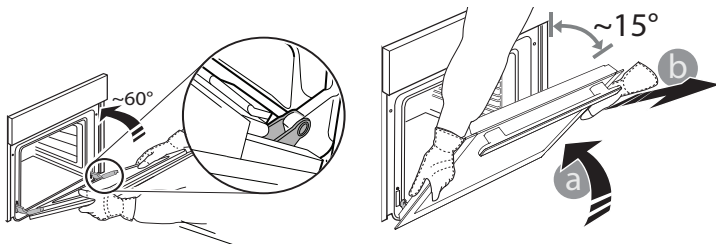
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så mye du kan.

Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

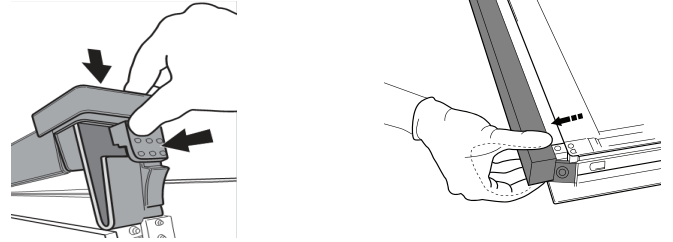
4. Senk døren og deretter åpne den helt.

Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.

5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

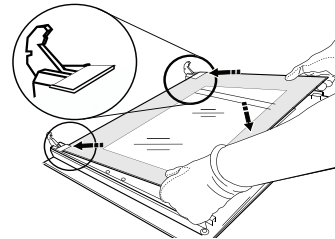
KLIKK & GJØR REN - RENGJØRING AV GLASS

1. Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket nedover, trykker du samtidig de to klemmene og fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.



2. Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.

3. Når du monterer det indre dørglasset på nytt, plasser glasspanelet på riktig måte slik at skriften som står skrevet på panelet ikke er opp ned og kan lett leses av.



4. Sett på plass den øvre kanten: et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.

Damprengjøring av ovnen

Denne rengjøringsmåten anbefales spesielt eller steking av meget fett (sprøstekt) kjøtt.

Denne rengjøringsprosessen gjør det lettere å fjerne skitt fra ovnsveggene ved bruk av damp som genereres inne i ovnsrommet for enklere rengjøring.

Viktig! Før du starter damprengjøring:

- Fjern alle rester av mat og fett fra bunnen av ovnen.

- Fjern alt tilbehør (rister og dryppanner).

Utfør operasjonene nevnt ovenfor i tråd med følgende prosedyre:

1. tøm 300ml vann i en langpanne i ovnen, og sett den på den nederste hyllen. I modellene der det ikke finnes en dryppanne, bruk et bakepapir og legg det på grillen på den nederste hyllen;

2. velg funksjonen fra ovnen **BUNN** og still \ominus temperaturen til 90 ° C;

3. la pannen stå i ovnen i 35 min;

4. skru av ovnen;

5. Når ovnen har kjølt seg av, kan du åpne døren for å gjøre ferdig rengjøringen med vann og en fuktig klut;

6. fjern eventuelt resterende vann fra ovnsrommet etter at du er ferdig med rengjøringen.

Når damprengjøringen er ferdig, etter å ha stekt spesielt fettholdig mat, eller når fett er vanskelig å fjerne, kan det hende at du trenger å gjøre ferdig rengjøringen på den tradisjonelle metoden, beskrevet i den forrige paragrafen.

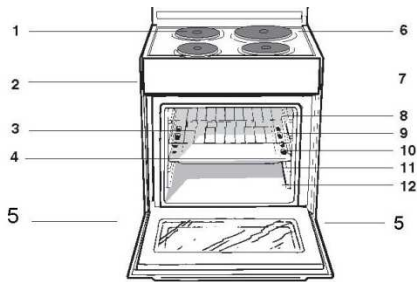
! Rengjøring må kun utføres ved kald ovn!

PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE - OPAS



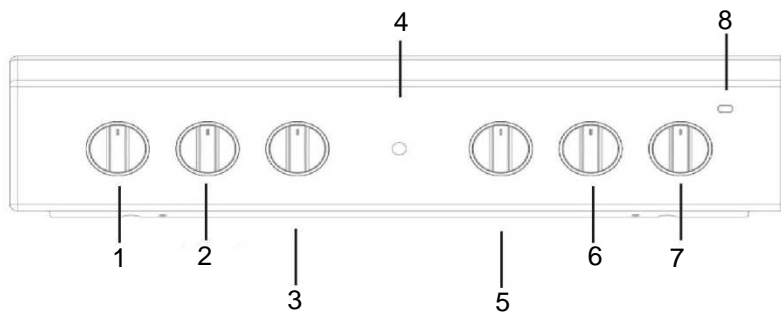
Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



- 1.SÄHKÖLEVY
- 2.Käyttöpaneeli
- 3.Ritilä
- 4.UUNIPANNU
- 5.Säädettävä jalka
- 6.Roiskealusta
- 7.Ritilöiden KISKOT
- 8.asento 5
- 9.asento 4
- 10.asento 3
- 11.asento 2
- 12.asento 1

KÄYTTÖPANEELI



1. SÄHKÖLEVYN säädin
2. SÄHKÖLEVYN säädin
3. LÄMPÖTILAN VALITSIN

4. TERMOSTAATIN merkkivalo
5. VALITSIN
6. SÄHKÖLEVYN säädin

7. SÄHKÖLEVYN säädin
8. SÄHKÖLEVYN merkkivalo

Käynnistys ja käyttö

OMINAISUUDET	
Jännite ja taajuus	ks. tietokilpi
ENERGIAMERKKI ja EKOMUOTOILU	Energiankulutus luonnollinen konvektio – lämmitystilassa: ECO (SÄÄSTÖTILA)

Uunin käyttö

Lämmitä uuni ensimmäisellä käyttökerralla tyhjänä luukun ollessa suljettuna maksimilämpötilaan ja anna sen toimia vähintään puolen tunnin ajan. Varmista huoneen ilmanvaihto ennen uunin sammuttamista ja uunin luukun avaamista. Uunista saattaa lähteä lievä epämiellyttävä tuoksu, joka johtuu valmistusvaiheessa käytettyjen suoja-aineiden palamisesta.

Poista tuotteen sivusta kaikki muovikalvot ennen sen käyttöä.

1. Valitse haluamasi kypsennysohjelma VALITSIMELLA.
2. Valitse kypsennysohjelman suositeltu lämpötila tai haluamasi lämpötila kääntämällä LÄMPÖTILAN VALITSINTA.

Luettelo kypsennysohjelmista ja suositelluista lämpötiloista löytyy asianomaisesta taulukosta (**ks. Uunin kypsennystaulukko**).

Kypsennyksen aikana on aina mahdollista:

- muuttaa kypsennysohjelmaa kääntämällä VALITSINTA.
- muuttaa lämpötilaa kääntämällä LÄMPÖTILAN VALITSINTA.
- asettaa kokonaiskypsennysaika ja kypsennyksen päättymisaika (ks. alla).
- keskeyttää kypsennys kääntämällä VALITSIN 0-asentoon.

Älä koskaan aseta esineitä suoraan uunin pohjalle.

Se aiheuttaa emalipinnan vahingoittumisen.

Käytä vain 1-asentoa, kun kypsennät ruokia vartaalla.

Aseta keittoastiat aina ritilöiden päälle.

TERMOSTAATIN merkkivalo

Merkkivalon palaessa uuni lämpenee. Merkkivalo sammuu, kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan. Tässä vaiheessa merkkivalo vilkkuu ilmoittaen, että termostaatti toimii ja pitää lämpötilan tasaisena.

Uunin valo

Valo syttyy kääntämällä VALITSINTA johonkin muuhun asentoon kuin 0. Valo palaa koko ajan uunin ollessa

toinnassa. Valitsemalla  valo syttyy, mutta lämmitysvastukset eivät kytkeydy päälle.

Kypsennysohjelmat

Lämpötila voidaan asettaa 50 asteen ja MAX-lämpötilan välille kaikissa kypsennysohjelmissa lukuun ottamatta GRILLI-ohjelmaa, jolle suositellaan vain MAX-tehoa.

PERINTEINEN ohjelma

Sekä ylemmät että alemmat lämmitysastukset kytkeytyvät päälle. Perinteisessä kypsennysohjelmassa kannattaa käyttää vain yhtä ritilää. Useampaa ritilää käytettäessä lämpö jakautuu epätasaisesti.

ALALÄMPÖ-ohjelma

Alemmat lämmitysastukset kytkeytyvät päälle. Tätä kypsennysohjelmaa suositellaan sellaisten ruokien kypsennykseen (uunipellillä), joiden pinta on jo kypsä mutta joita pitää vielä kypsentää sisältä, sekä sellaisten hedelmä- ja hillokuorrutettujen jälkiruokien kypsennykseen, joihin tarvitaan vain vähän väriä pintaan. Huomaa, että tässä ohjelmassa uunia ei voida lämmittää maksimilämpötilaan (250 °C), joten ruokia ei suositella kypsennettävän ainoastaan tällä ohjelmalla, ellei kyse ole kakuista (jotka kypsennetään enintään 180 asteen lämpötilassa).

YLÄLÄMPÖ-ohjelma

Ylempi lämmitysastus kytkeytyy päälle. Grillin erittäin kuuma ja suoraan kohdistuva lämpö mahdollistaa liharuokien ja paistien pinnan kypsennyksen sisäosan pysyessä mehukkaana ja mureana.

GRILLI-ohjelma

Ylempi lämmitysastus ja varras kytkeytyvät päälle. Grilliohjelmaa suositellaan korkeaa pintalämpötilaa edellyttävien ruokien kypsennykseen: pihvit, vasikanliha, grillikyljet, fileet, hampurilaispihvit jne.

GRILLI- ja YLÄLÄMPÖ-kypsennysohjelmia käytettäessä uunin luukun on oltava suljettuna.

ECO-ohjelma

Kypsennä täytettyjä paisteja tai lihafileitä yhdellä tasolla. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa ECO-ohjelmaa uunin luukua ei pitäisi avata, ennen kuin ruoka on täysin kypsä.

Uunin alla oleva säilytystila

Uunin alla olevassa säilytystilassa voidaan säilyttää uunin lisävarusteita tai syviä astioita.

(Mahdollisen) säilytystilan sisäpinnat saattavat kuumentua.

Älä säilytä uunin alla olevassa säilytystilassa palavia materiaaleja.

Kypsennysohjeita

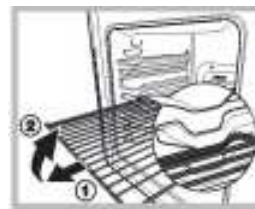
Aseta uunipannu GRILLI-kypsennysohjelmassa 1-asentoon ruoanjäänteiden (rasva) keräämiseksi.

GRILLI

- Aseta ritilä 3- tai 4-asentoon. Aseta ruoka ritilän keskelle.
- Tehotaso kannattaa asettaa maksimiteholle. Ylempää lämmitysastusta säätelä termostaatti, eikä se välttämättä toimi jatkuvasti.

PITSA

- Käytä kevyttä alumiinipitsapeltiä. Aseta pelti ritilälle. Jos haluat pohjasta rapean, älä käytä uunipannua, sillä se estää rapean pinnan muodostumisen pidentämällä kokonaiskypsennysaikaa.
- Jos pitsassa on paljon täytteitä, suosittelemme lisäämään mozzarellajuuston kypsennyksen puolivälissä.



VAROITUS! Uunissa on pysäytysjärjestelmä, joka mahdollistaa ritilöiden vetämisen uunista ilman, että ne putoavat. (1) Kuten kuvassa on esitetty, nosta ja vedä ritilää pitäen kiinni sen etuosasta (2).

Uunin alla oleva säilytystila



Uunin alla olevassa säilytystilassa voidaan säilyttää uunin lisävarusteita tai syviä astioita. Avaa luukku vetämällä sitä alaspäin (ks. kuva).

!Älä säilytä uunin alla olevassa säilytystilassa palavia materiaaleja. (Mahdollisen) säilytystilan sisäpinnat saattavat kuumentua.

Uunin kypsennystaulukko

VALITSIN	Kypsennettävä ruoka	Paino (kg)	Ritilän asento alhaalta alkaen	Esikuumennusaika (min)	Lämpötilan valitsin	Kypsennysaika (min)	
1 Perinteinen	anikka	1	3	15	200	65–75	
	Vasikan- tai Porsaanpaisti	1	3	15	200	70–75	
	Keksit (murotaikina)	-	3	15	180	70–80	
	Piirakat	1	3	15	180	15–20	
	Lasagne	1	3	15	180	30–35	
	Lampaanliha	1	2	10	190	35–40	
	Makrilli	1	2	10	180	50–60	
	Plumcake	1	2	10	180	30–35	
	Tuulihatut	1	2	10	170	40–50	
	Sokerikakut	0,3	3	10	180	30–35	
	Suolaiset piiraat	0,5	3	10	170	20–25	
			1,5	3	15	200	30–35
2 Alalämpö	Kohotetut kakut	0,5	3	15	160	30–40	
	Piirakat	1	3	15	180	35–40	
	Hedelmäkakut	1	3	15	180	50–60	
	Briossit	0,5	3	15	160	25–30	
3 Ylälämpö	Ruskistaminen täysin kypsäksi	-	3/4	15	220	-	
4 Grilli	Merianturat ja seepiat	1	4	5	Maks.	8–10	
	Kalmarit ja kebabit	1	4	5	Maks.	6–8	
	Turskafileet	1	4	5	Maks.	10	
	Grillatut vihannekset	1	3/4	5	Maks.	10–15	
	Vasikanpihvit	1	4	5	Maks.	15–20	
	Kotletit	1	4	5	Maks.	15–20	
	Hampurilaispihvit	1	4	5	Maks.	7–10	
	Makrilli	1	4	5	Maks.	15–20	
	Paahdetut voileivät	kpl 4	4	5	Maks.	2–3	
	Vartaalla (jos varusteena)						
	Vasikanliha vartaalla	1,0	-	5	Maks.	80–90	
	Kananliha vartaalla	1,5	-	5	Maks.	70–80	
	Lampaanliha vartaalla	1,0	-	5	Maks.	70–80	

HUOMAA Kypsennysajat ovat suuntaa antavia, ja ne voivat vaihdella maun mukaan. Jos käytät grilliohjelmaa, uunipannu pitää aina asettaa alimmalle uuniritilälle.

Sähkölieden käyttö

Käytännön neuvoja sähkölevyn käyttämistä varten

Käytä sähkölevyjen vahingoittumisen sekä lämmönhukan välttämiseksi tasapohjaisia kattiloita, jotka eivät ole halkaisijaltaan sähkölevyä pienempiä.

! Ennen sähkölevyn ensimmäistä käyttökertaa se pitää kuumentaa maksimilämpötilaan ja pitää toiminnassa noin neljän minuutin ajan ilman kattilaa. Alkuvaiheessa levyjen suoja-päälyste kovettuu ja saavuttaa maksimiresistenssin.

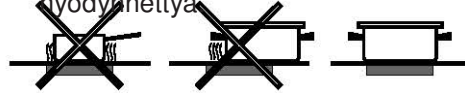
Asetus	Normaali levy tai pikalevy
0	Pois päältä
1	Vihannesten ja kalan kypsennys
2	Perunoiden (höyryllä), keittojen, kikherneiden ja papujen kypsennys
3	Suurten ruokamäärien ja minestronekeittojen uudelleen kypsennys
4	Paistaminen (keskitaso)
5	Paistaminen (yli keskitason)
6	Ruskistus ja lyhyt kiehaus.

Käytännön neuvoja lieden käyttämistä varten

- Käytä paksu- ja tasapohjaisia kattiloita, jotka asettuvat täydellisesti keittolevylle.



- Käytä aina kattiloita, joiden halkaisija peittää sähkölevyn kokonaan, jotta kaikki lämpö saadaan hyödynnettyä.



- Varmista aina, että kattilan pohja on täysin puhdas ja kuiva. Näin taataan, että kattila asettuu täydellisesti keittolevylle ja että sekä kattilat että liesi pysyvät tehokkaina pidempään.
- Vältä käyttämästä samoja keittoastioita, joita on käytetty kaasupolttimilla: Lämmön keskittyminen kaasupolttimilla saattaa vaurioittaa kattilan pohjaa, eikä kattila siten asetu kunnolla pinnalle.
- Älä koskaan jätä keittolevyä päälle ilman kattilaa, sillä keittolevy saattaa vaurioitua.

Puhdistus ja huolto

Ympäristönsuojelu

- Vältä mahdollisuuksien mukaan uunin esikuumennusta ja pyri aina täyttämään se kokonaan. Avaa uunin luukkua mahdollisimman vähän, koska lämpöä karkaa aina luukun ollessa avoinna. Sammuta uuni 5–10 minuuttia ennen asetetun kypsennysajan päättymistä ja hyödynnä uunin jälkilämpöä. Näin säästät merkittävästi sähköä.
- Pidä tiivisteet mahdollisimman puhtaina, ettei lämpö pääse karkaamaan luukusta.
- Jos sinulla on aikaan sidottu sähkösopimus, ”viivästetty kypsennys” -toiminto auttaa säästämään rahaa keskittämällä uunin käytön edullisempiin aikoihin.
- Kattilan tai pannun pohjan tulisi peittää keittolevy kokonaan. Jos pohja on levyä pienempi, arvokasta sähköä menee hukkaan ja yli kiehuvat kattilat jättävät levyille kuivuvaa likaa, jota voi olla vaikea poistaa.
- Kypsennä ruokia tiiviiden kansien alla, ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Kypsennys ilman kantta nostaa huomattavasti energiankulutusta.
- Käytä täysin tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Pitkään kypsyttävien ruokien valmistuksessa kannattaa käyttää painekattilaa, joka on kaksi kertaa nopeampi ja kuluttaa kolmanneksen vähemmän sähköä.

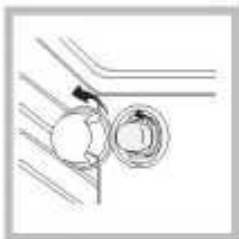
Laitteen sammuttaminen

Irrota laite sähkövirrasta aina ennen korjaus- ja huoltotoimia.

Uunin tiivisteiden tarkastus

Tarkista uunin luukun tiivisteet säännöllisesti. Jos tiivisteet ovat vaurioituneet, ota yhteys lähimpään valtuutettuun huoltopalveluun. Suosittelemme, ettei uunia käytetä, ennen kuin tiivisteet on vaihdettu.

Uunin lampun vaihtaminen



1. Kun uuni on irrotettu sähkövirrasta, poista lampunkannan lasikansi (ks. kuva).
2. Irrota viallinen lamppu ja vaihda sen tilalle uusi. jännite 230 V, teho 25 W, kanta E 14.

3. Vaihda kansi ja kytke uuni sähkövirtaan.

Älä käytä uunin lampua huoneen valaisemiseen.

Asiakaspalvelu

Pidä seuraavat tiedot käden ulottuvilla:

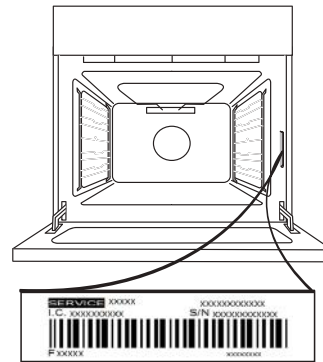
- laitteen malli (malli)
- sarjanumero (S/N).

Tiedot löytyvät laitteesta tai pakkauksessa olevasta tietokilvestä.

HUOLTOPALVELU

Jos tarvitset palvelua, soita tuotteen mukana toimitetussa takuuvihkosessa ilmoitettuun numeroon tai seuraa sivustollamme annettuja ohjeita. Ole valmis antamaan seuraavat tiedot:

- lyhyt kuvaus ongelmasta
- tuotteen tyyppi ja tarkka malli
- huoltokoodi (tämä numero sijaitsee sanan SERVICE jälkeen arvokilvessä, joka on kiinnitetty tuotteeseen ja joka näkyy vasemmassa sisäreunassa uunin luukun ollessa avoinna)
- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumero, johon voidaan ottaa yhteyttä.

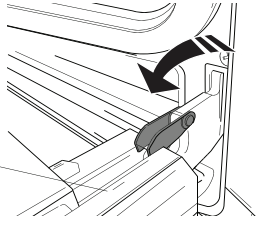


Huomaa: Jos laitteen korjaus on tarpeen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka taatusti käyttää alkuperäisiä varaosia ja suorittaa korjaukset oikein.

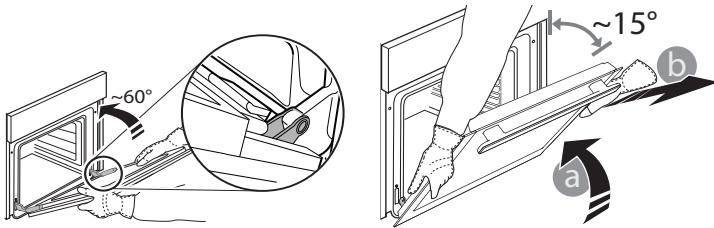
Katso takuuta koskevat lisätiedot mukana toimitetusta takuuvihkosesta.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



2. Sulje luukku niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.

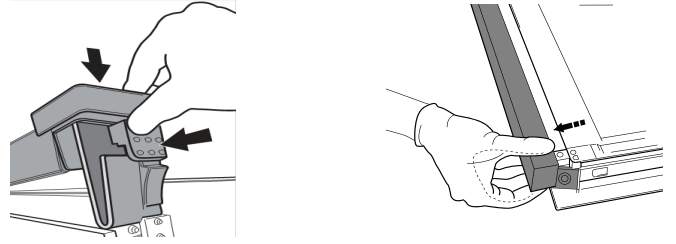
3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukku ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.

5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet:

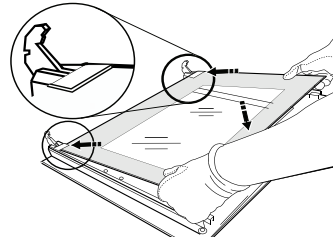
NAPSAUTA JA PUHDISTA - LASIN PUHDISTAMINEN

1. Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



2. Nosta sisälasia siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

3. Kun kiinnität luukun sisälasia paikoilleen, aseta lasilevy niin, että levyyn kirjoitettu teksti on oikein päin ja se on helppo lukea.



4. Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.

Uunin höyrypuhdistus

Uuni kannattaa puhdistaa seuraavalla tavalla erityisesti erittäin rasvaisten liharuokien (paistosten) valmistuksen jälkeen.

Puhdistusta ja uunien seiniin pinttyneen lian irtoamista helpotetaan hyödyntämällä uunin sisällä syntyvää höyryä.

Tärkeää! Ennen höyrypuhdistusta:

-Puhdista uunin pohjalta mahdolliset ruoantähteet ja rasva.

-Poista mahdolliset lisävarusteet (ritilät ja uunipannut).

Toimi seuraavasti:

1. Kaada uunipannulle 300 ml vettä ja aseta se uunin alimmalle tasolle. Jos uunissa ei ole uunipannua, aseta alimmalle tasolle ritilän päälle leivinpaperia.

2. Valitse **ALALÄMPÖ**-kypsennysohjelma ja aseta lämpötilaksi 90 ° C.

3. Pidä uunia päällä 35 minuutin ajan.

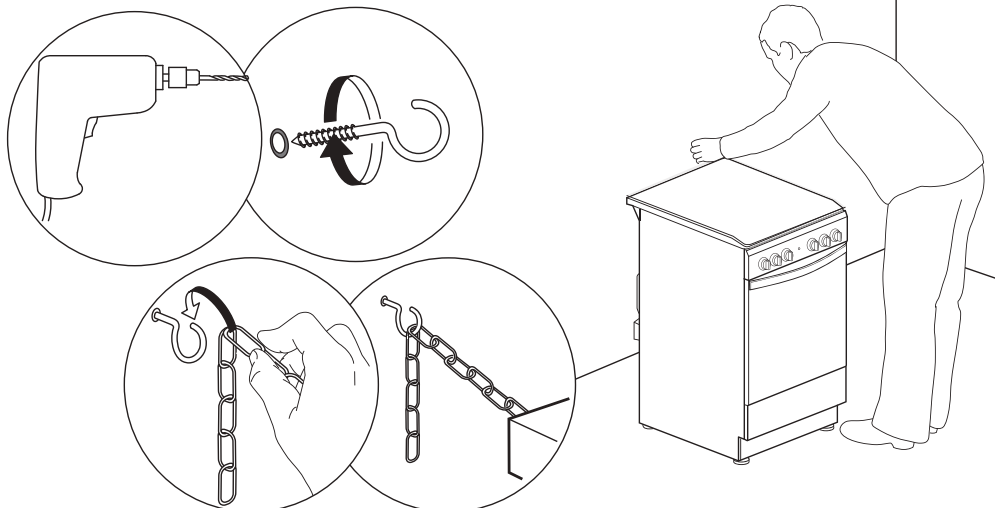
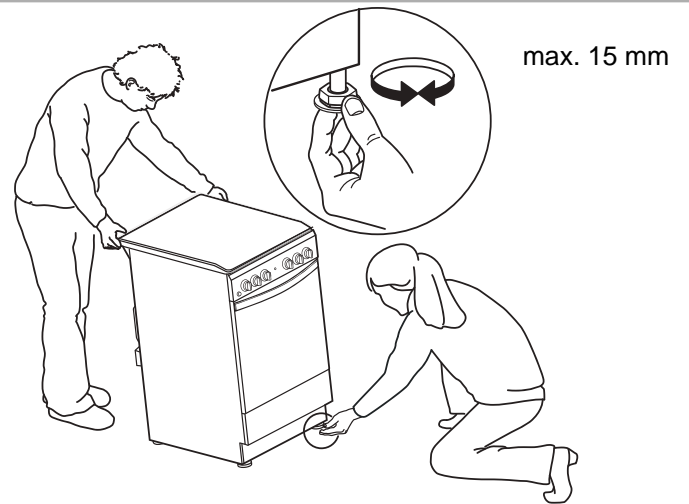
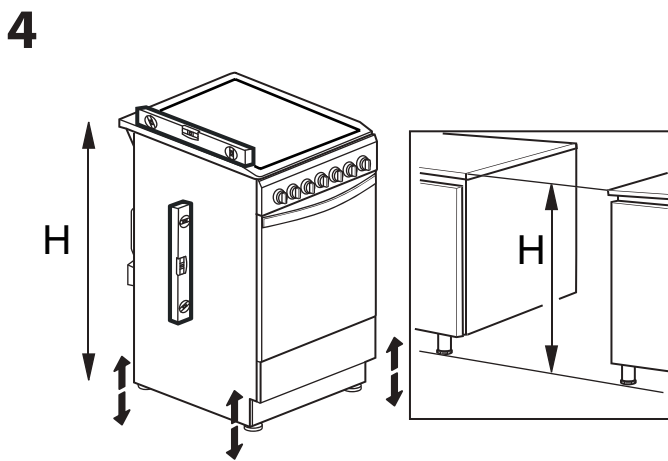
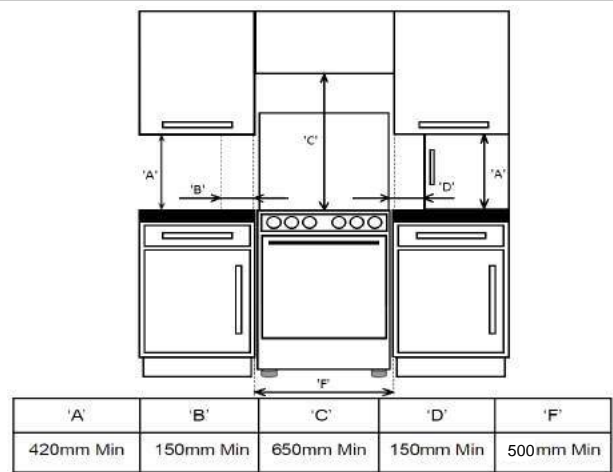
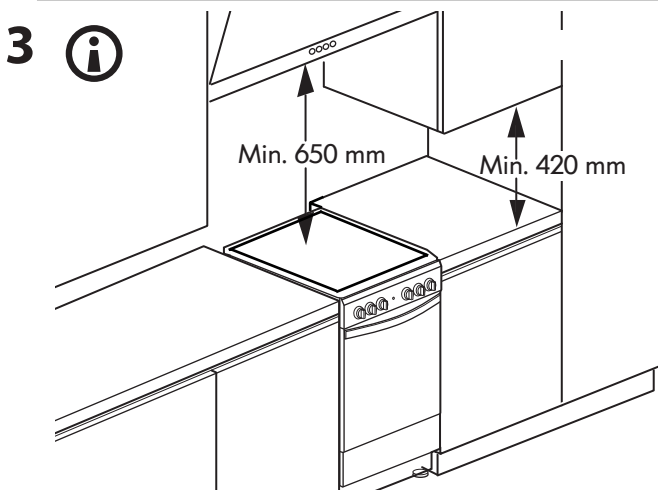
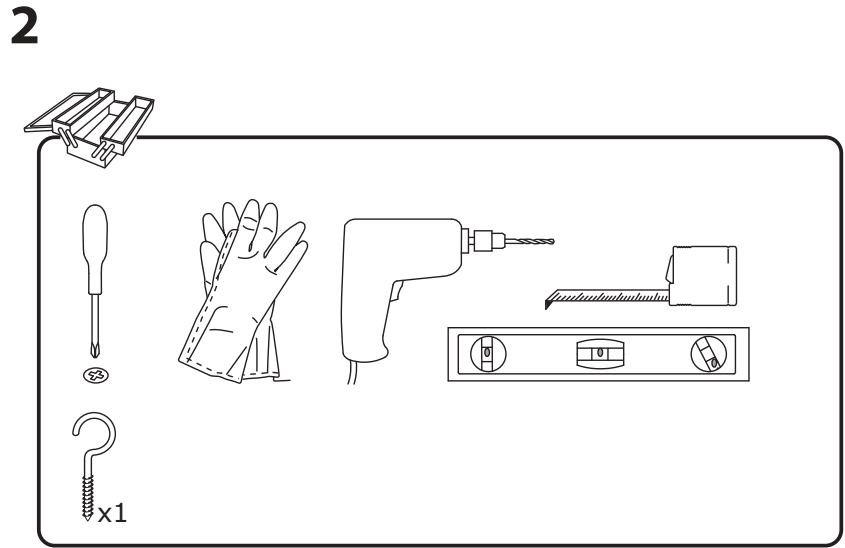
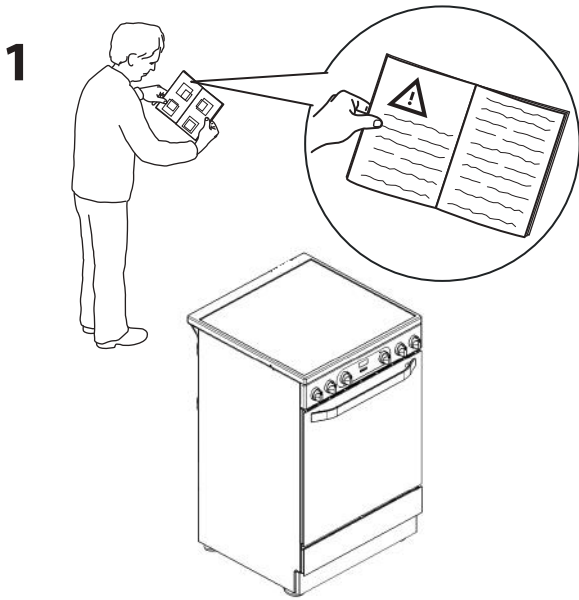
4. Sammuta uuni.

5. Kun uuni on viilentynyt, voit avata luukun kokonaan ja puhdistaa uunin vedellä ja kostealla liinalla.

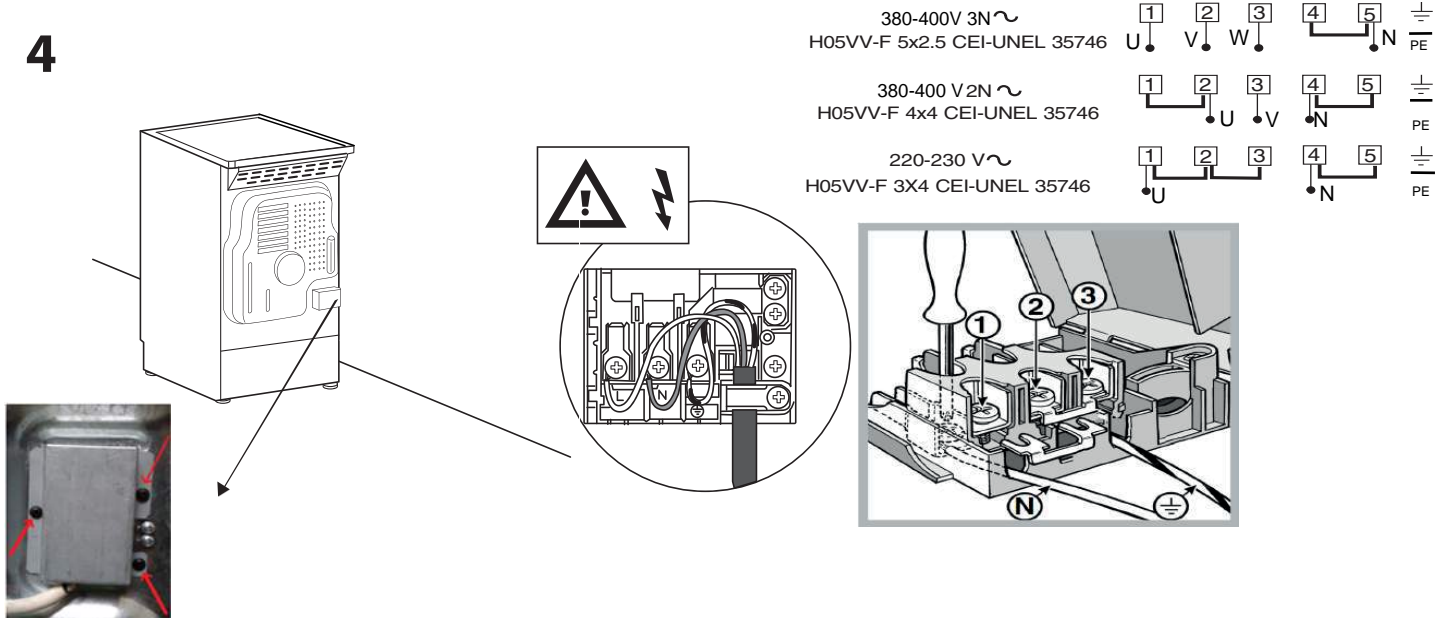
6. Kuivaa uunin koloista mahdollinen vesi ennen puhdistuksen viimeistelyä.

Erittäin rasvaisten ruokien kypsennyksen jälkeen tehdyt höyrypuhdistuksen jälkeen tai rasvan ollessa pinttyneitä uuni pitää ehkä puhdistaa vielä perinteisesti edellisessä kappaleessa annettujen ohjeiden mukaisesti.

! Puhdista uuni vain sen ollessa kylmänä!



4



- EN After installing the power cable, screw the metal cover with three screws.
- AZ Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin.
- BG След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете триете винта.
- CS Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tři šroubů.
- DE Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.
- ET Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruvigale kinn.
- FR Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.
- HR Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.
- HU A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.
- HE רחישלפּה מאַלנאָלעך טעלנאָרעלעך חטוט, מעטנאָלעך דאַדלען אַמאָנגרעך ערעך אַטטלעטאַלעך ערעך.
- IT Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti.
- KA დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ხრახნით.
- KZ Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.
- KR Кубат кабелін орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.
- LT Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.
- LV Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.
- NL Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.
- PL Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.
- PT Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com três parafusos.
- RO După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.
- RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.
- SK Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.
- BA Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.
- TR Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı üç vida kullanılarak vidalayın.
- UA Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

5

