

**Bordkomfurer: EBK423B2**  
**Miniovne: EBO423B2**

Betjeningsvejledning DK: 2-22  
Käyttöohjeet FI: 24-44  
Bruksanvisning SE: 46-66  
Bruksanvisning NO: 68-88

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Sikkerhedsanvisninger .....              | 3  |
| El-tilslutning .....                     | 8  |
| Oversigt over apparatet .....            | 9  |
| Beskrivelse af apparatet .....           | 10 |
| • Funktioner .....                       | 10 |
| • Ovnfunktioner .....                    | 11 |
| • Timerfunktion* .....                   | 11 |
| • Temperaturvælger .....                 | 11 |
| • Funktionsvælger .....                  | 12 |
| • Betjening af masseplader* .....        | 12 |
| • Beskrivelse af ovnfunktioner .....     | 13 |
| Tilberedningsoversigt .....              | 15 |
| Optøning .....                           | 16 |
| Yoghurtfunktion .....                    | 16 |
| Rengøring og vedligeholdelse .....       | 17 |
| • Damprengøring* .....                   | 17 |
| • Rengøring af ovnens front .....        | 17 |
| • Rengøring af ovnrummet .....           | 18 |
| • Udskiftning af ovnpæren .....          | 19 |
| Tekniske specifikationer .....           | 20 |
| Miljøbeskyttelse .....                   | 21 |
| • Bortskaffelse af emballage .....       | 21 |
| • Bortskaffelse af udtjent apparat ..... | 21 |
| Reklamationsret .....                    | 22 |
| Service .....                            | 22 |

## BEMÆRK

Brugsanvisningen gælder for flere modeller. Afvigelser er mulige. Afsnit, som kun gælder for bestemte apparater, er kendetegnet med en lille stjerne (\*).

For at beskytte mod brand, elektrisk stød og/eller skader, skal følgende sikkerhedsinstruktioner altid følges nøje, når du bruger et elektrisk apparat.

Læs alle instruktioner nøje, også selvom du allerede er bekendt med apparatet.

- Læs venligst brugsanvisningen inden apparatet tages i brug. På den måde beskytter du dig selv og undgår skade på apparatet.
- Gem denne brugsanvisning, så du kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål.
- Hvis apparatet overdrages/sælges, skal brugsanvisningen følge apparatet og gives til den nye ejer.
- Inden apparatet tages i brug, fjernes al emballage og det undersøges, om apparatet er beskadiget. Hvis apparatet er beskadiget, eller hvis der er i tvivl om, hvorvidt apparatet har en skade, kontaktes den butik, hvor apparatet er købt. Du må IKKE tage apparatet i brug, hvis det er beskadiget.
- En skade skal straks anmeldes til den butik, hvor apparatet er købt.
- Emballagen kan med fordel gemmes i tilfælde af videresalg eller transport af apparatet.

## ADVARSEL

- Hvis ledningen beskadiges, skal denne udskiftes af producenten, et servicecenter eller en kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Dette apparat er ikke beregnet til anden brug end den i brugervejledningen beskrevne.
- Leg ikke med emballagen, der er risiko for kvælning!
- Bordkomfuret/miniovnen er beregnet til brug i almindelig husholdning til bagning, kogning, stegning, grillstegning, opvarmning, optøning, henkogning og tørring af madvarer. Al anden anvendelse er på egen risiko og kan være forbundet med fare. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader opstået på grund af forkert brug eller betjening.
- Apparatet er udelukkende til indendørs brug. Brug aldrig apparatet udendørs.

### **Sikkerhedsanvisninger vedr. børn og svagelige**

- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af mindre børn eller svagelige, medmindre disse holdes under opsyn af en ansvarlig person for at sikre sikker brug af apparatet.
- Apparatet må bruges af børn over 8 år, hvis de er blevet instrueret i brugen af apparatet, og hvor de i begyndelsen er under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. For tilsyn med børn, så de ikke leger med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må kun udføres af børn over 8 år, som samtidig er under opsyn. Hold apparatet og ledningen væk fra børn under 8 år.
- Personer, der på grund af begrænsninger i fysisk, sensorisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene apparatet sikkert, må først anvende apparatet når en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed, har sat dem ind i apparatets betjening og sikkerhedsanvisninger.
- Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af bordkomfuret/miniovnen. Lad dem aldrig lege med det.
- Sørg for, at børn ikke trækker i ledningen eller skubber til apparatet.
- Sørg for, at børn ikke rører ved bordkomfuret/miniovnen, når det er i brug. Apparatet bliver varmt på kogepladen\*, ovnlågen, på betjeningspanelet og ved emudslippet. Børns hud er mere følsom over for høje temperaturer end voksnes. Risiko for forbrænding!
- Opbevar aldrig genstande, der kan være af interesse for børn, i skabe over eller bag kogepladen\*. Ellers kan børn fristes til at kravle op på kogepladen\*. Risiko for forbrænding!
- Sørg for, at børn ikke har mulighed for at trække varme gryder og pander ned fra kogepladen\*. Risiko for forbrænding og skoldning!
- Emballagedele (f.eks. folier, polystyrenskum) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Opbevar derfor emballagedele uden for børns rækkevidde, og bortskaf materialet hurtigst muligt.

\*afhængig af model

### Sikkerhedsanvisninger vedr. tilslutning

- Den elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret reglementeret jordforbindelse. Det er meget vigtigt, at denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning kontrolleres, og at installationerne i tvivlstilfælde gennemgås af en fagmand. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordforbindelse (f.eks. elektrisk stød).
- Før tilslutning af bordkomfuret/miniovnen er det vigtigt at kontrollere, om de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet.
- Disse data skal ubetinget stemme overens, så der ikke opstår skader på bordkomfuret/miniovnen. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.
- Tilslutning af bordkomfuret/miniovnen må ikke ske ved hjælp af en multistikdåse eller en forlængerledning, da disse ikke giver den nødvendige sikkerhed (f.eks. risiko for overophedning).

### Sikkerhedsanvisninger vedr. brug

- Bordkomfuret/miniovnen overholder de foreskrevne sikkerheds-bestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre person- og/eller produktskade.
- Brug aldrig bordkomfuret/miniovnen til opvarmning af rum. På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i letantændelige genstande i nærheden. Desuden kan kogepladens\* holdbarhed blive reduceret.
- Træk ikke i ledningen på produkter med netstik, men i stikket, når bordkomfuret/miniovnen skal afbrydes fra elnettet.
- Advarsel: Massepladerne\* bliver varme under brug. Risiko for forbrænding!
- Anvend ikke kogegrej med for tynd bund, og opvarm aldrig kogegrej uden indhold, medmindre producenten af kogegrejet udtrykkeligt har nævnt denne anvendelsesmulighed.
- Opvarm aldrig lukkede beholdere, f.eks. konserverdåser, på massepladerne\*. Der dannes overtryk, og beholderne/ dåserne kan eksplodere med risiko for tilskadekomst og forbrænding!
- Brug ikke kogepladen\* som frastillingsplads. Hvis der tændes ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på kogepladen\*, er der risiko for, at genstandene - alt efter materiale - opvarmes (fare for forbrænding!), smelter eller begynder at brænde.

- Læg aldrig et klæde eller beskyttelsesfolie over kogepladen\*. Hvis der tændes for den ved en fejltagelse, kan det medføre brandfare.
- Lad aldrig kogepladen\* være uden opsyn under arbejde med fedt eller olie. Overophedet fedt eller olie kan selvantænde. Brandfare!
- Skulle der alligevel gå ild i varmt fedt eller olie, må man under ingen omstændigheder forsøge at slukke den med vand! Kvæl ilden, f.eks. med et grydelåg, et fugtigt viskestykke eller lignende.
- Flamber aldrig under en emhætte. Flammerne kan antænde emhætten.
- Pas på! Risiko for forbrænding! Der opstår høje temperaturer omkring bordkomfuret/ miniovn!
- Anvend grydelapper, når der tages mad ud eller sættes mad ind i den varme ovn eller i øvrigt arbejdes med ovnen. Pas især på ikke at berøre overvarme-/grillvarmelegemet. Risiko for forbrænding!
- Hvis der anvendes olie eller fedt ved tilberedningen, bør der holdes konstant opsyn med ovnen. Olie og fedt kan selvantænde ved overopvarmning. Risiko for brand!
- Til tilberedning af madvarer anvendes ofte alkoholiske drikke. Alkoholen fordampes ved de høje temperaturer. Bemærk, at dampen under uheldige omstændigheder kan selvantænde ved varme varmelegemer. Risiko for brand!
- Dæk altid madvarerne til, hvis de skal opbevares i ovnen. Fugten fra madvarerne kan medføre rustdannelse i ovnen. Ved tildækning undgås desuden, at madvarerne tørrer ud.
- Læg aldrig alufolie i bunden af ovnen ved Over-undervarme/ Undervarme/ Varmluft/Grill. Emaljen kan revne eller gå af på grund af den stillestående varme. Stil derfor heller ikke pander, gryder eller bageplader i bunden af ovnen.
- Hæld aldrig koldt vand direkte på bageplade, bradepande eller ind i ovnrummet, mens overfladerne endnu er varme. Den vanddamp, der opstår, kan medføre forbrændinger, og emaljen kan blive beskadiget af temperaturændringen.
- Sørg altid for, at maden opvarmes tilstrækkeligt. Eventuelle kim i madvarerne dræbes kun ved tilstrækkeligt høje temperaturer (> 70°C) og en tilstrækkelig lang tilberedningstid (> 10 min.). I tvivlstilfælde vælges lidt længere tid til tilberedning af maden. Det er desuden vigtigt, at temperaturen er jævnt fordelt i maden. Vend eller omrør derfor maden.

\*afhængig af model

- Brug aldrig service af plast i ovnen. Det smelter ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen.
- Henkog og opvarm ikke i dåser i ovnen. Der kan opstå overtryk, og dåserne kan eksplodere. Risiko for kvæstelser!
- Skub ikke genstande, som f.eks. gryder og pander, frem og tilbage over ovnbunden, da dette kan beskadige bundens overflade.
- Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne ovndør eller stille tunge genstande på den. Pas på, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Ovnen kan blive beskadiget.
- Brug aldrig ovnen til opvarmning af rum. På grund af temperaturudviklingen kan let antændelige genstande i nærheden antænde.
- Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi ovenstående råd om sikkerhed og advarsler ikke er blevet fulgt.

### **Sikkerhedsanvisninger vedr. rengøring og vedligeholdelse**

- Vedligeholdelse og reparation bør kun udføres af fagmand.
- Vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af reklamationsordningen.
- Bordkomfurets/miniovnens kabinet må absolut ikke åbnes. Eventuel berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på ovnen og kogepladen\*.
- Bordkomfurer/miniovne, der ikke anvendes længere, skal afbrydes fra elnettet og alle elektriske ledninger fjernes, så de ikke udgør en fare for legende børn.
- Kogepladen\* rengøres, når den er afkølet. Snavs bør fjernes så hurtigt som muligt for at undgå, at det brænder fast. Sørg desuden for, at bunden på kogegejret er ren, fri for fedtresten og tør.
- Brug aldrig et damprengøringsapparat. Dampen kan trænge ind i de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Desuden kan damptrykket medføre varig beskadigelse af overfladen og de elektriske dele, for hvilke producenten/importøren ikke yder erstatning.

# El-tilslutning

Tilslutning: 230 V, 50Hz, 16.

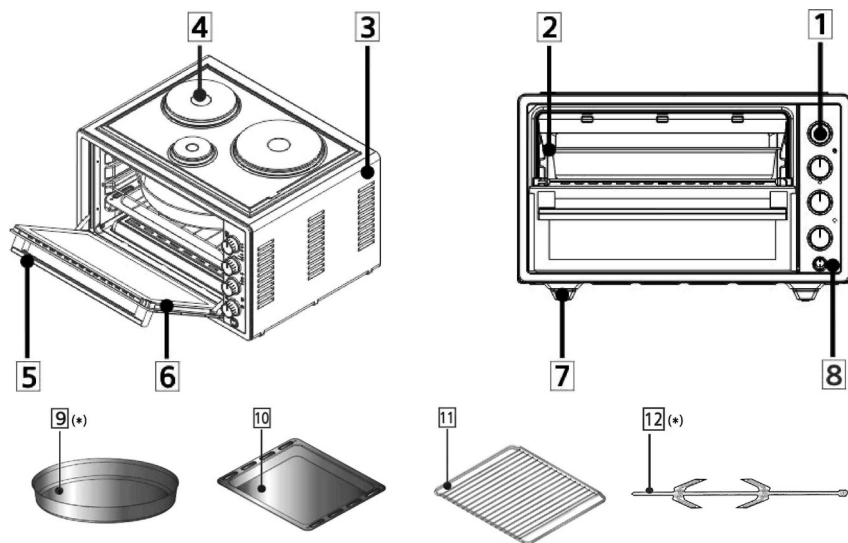
- El-tilslutningen skal være forsynet med en flerpolet afbryder med en kontaktåbning på mindst 3mm. Afbryderen bør sidde let tilgængeligt i nærheden af bordkomfuret/miniovnen.
- Den elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret reglementeret jordforbindelse. Det er meget vigtigt, at denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning kontrolleres, og at installationerne i tvivlstilfælde gennemgås af en fagmand. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordforbindelse (f.eks. elektrisk stød).
- Før tilslutning af bordkomfuret/miniovnen er det vigtigt at kontrollere, om de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet.
- Disse data skal ubetinget stemme overens, så der ikke opstår skader på bordkomfuret/miniovnen. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.
- Tilslutning af bordkomfuret/miniovnen må ikke ske ved hjælp af en multistikdåse eller en forlængerledning, da disse ikke giver den nødvendige sikkerhed (f.eks. risiko for overophedning).
- Umiddelbart efter installationen bør der udføres en kort inspektionstest af bordkomfuret/miniovnen. Hvis ikke bordkomfuret/miniovnen ikke fungerer, skal strømmen afbrydes.
- Benyt aldrig apparatet med et beskadiget kabel. Er kablet beskadiget, skal det udskiftes af en aut. fagmand.
- Sørg for at kablet aldrig kommer i klemme i ovnlågen eller i direkte berøring med de varme kogeplader\*.

\*afhængig af model



# Oversigt over apparatet

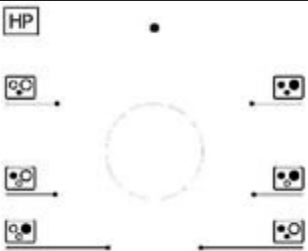
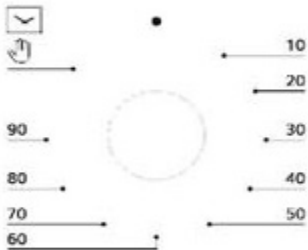
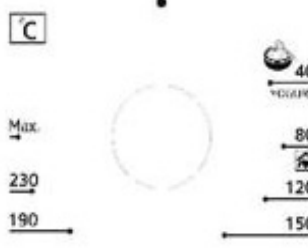
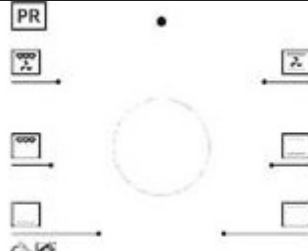
DK



1. Temperatur- og funktionsvælgere
2. Varmelegeme
3. Kabinet
4. Masseplade\*
5. Håndtag
6. Ovnlåge
7. Ben
8. Betjeningspanel
9. Rund bradepande\*
10. Bradepande
11. Rist
12. Rotisseri\*

\*afhængig af model

# Beskrivelse af apparatet

| Funktioner                                                                         |                                                                                     |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|    |    | Kogeplade*       |
|    |    | Timer*           |
|   |    | Temperaturvælger |
|  |  | Funktionsvælger  |

\*afhængig af model  
10

| Ovnfunktioner*                                                                    |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Undervarme          |
|  | Overvarme           |
|  | Over-/undervarme    |
|  | Undervarme + blæser |
|  | Varmluft            |
|  | Varmluftsgrill      |
|  | Grill               |

### Timerfunktion\*

Indstilling af timeren: Drej knappen til ønsket tilberedningstid (0-90 min.)

Bemærk: Indstilles timeren på  arbejder ovnen på ubestemt tid.

Når den indstillede tid er gået, slukker ovnen automatisk, og der høres et lydssignal. Timer, funktions- og temperaturvælgeren sættes på "0", og ovnen slukker.

### Temperaturvælger

Temperaturen i ovnen kan indstilles på 40 °C – 220 °C. Når temperaturen inde i ovnen har nået indstillet værdi, slukker lyset i termostaten. Hvis temperaturen inde i ovnen falder til under indstillet værdi, tænder lyset i termostaten igen.

## Funktionsvælger

Med funktionsvælgeren vælges ønsket ovnfunktion (se afsnittet: Beskrivelse af ovnfunktioner).

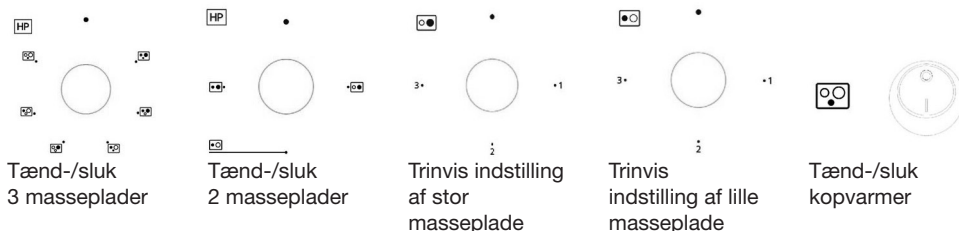
**Bemærk:** Temperaturen skal indstilles, ellers starter ovnen ikke.

**Bemærk:** Ovn og kogeplade\* kan ikke bruges samtidigt.

## Betjening af masseplader\*

Med betjeningsknapperne indstilles kogepladerne.

**Bemærk:** Ovn og kogeplade\* kan ikke bruges samtidigt.



**Bemærk:** Ovenstående betjeningsmuligheder af kogepladen dækker alle modeller i denne manual. Derfor vil du ikke have alle valgmuligheder på dit apparat.

\*afhængig af model

Bemærk: Ovnfunktionerne varierer afhængig af model. Derfor er det ikke sikkert, at netop din model er udstyret med alle ovnfunktioner.



### **Over-/undervarme**

Over/ undervarme er velegnet, når man kun skal lave en enkelt ret. Når denne metode benyttes, kan man enten varme ovnen op til den ønskede temperatur, inden man sætter maden ind, eller man kan sætte maden ind i en kold ovn og derved spare energi, selvom tilberedningstiden bliver lidt længere, (men man kan udnytte ovnens restvarme). Når den ønskede temperatur er nået, slukker lyset i termostaten



### **Undervarme**

På funktionen undervarme kommer varmen fra det nederste varmelegeme. Denne funktion er særlig god til at opvarme maden i stedet for tilberedning.



### **Overvarme**

Denne funktion er særlig velegnet til madvarer, som skal opvarmes eller hvis allerede tilberedte madvarer, skal brunes på toppen.



### **Undervarme + blæser\***

Med denne funktion spredes varmen fra nederste varmelegeme og blæseren. Den funktion kan bruges til at opvarme mad på kort tid.



### **Varmluft\***

Brug af varmluft er velegnet, hvis man vil have flere plader i ovnen samtidig. Den varme luft, som blæser rundt i ovnrummet, sørger for, at alt i ovnen gennemvarmes konstant og næsten ensartet. En vis farveforskel må dog påregnes. Ved bagning af boller o. lign. er det vigtigt, at bagværket placeres på rækker og med luft imellem af hensyn til luftcirkulationen.

Ovnen skal ikke forvarmes. Ved sart bagværk kan det dog være en fordel at varme ovnen op, inden bagværket sættes ind. Sammen med bagværk kan man tilberede forskellige retter, f.eks. fisk og kød, fordi tingene ikke tager smag af hinanden. Der kan naturligvis kun tilberedes retter sammen, som kræver den samme temperatur. Kød skal blot lægges på grillristen, det er ikke nødvendigt at vende det under stegningen. Temperaturen skal helst ikke ligge over 180-190°C. Ved højere temperaturer bliver kødet blot forbrændt, hvorved der udvikles røg, og ovnen bliver snavset. Man får en særligt lækker steg, hvis man spækker den eller omvikler den med bacon. Et spækket stykke kød skal lægges med den spækkede side opad på risten og anbringes ca. midt i ovnen.

Ved fjerkræ og store stege bør temperaturen sænkes 10-20°C - til ca. 160-170°C. Hvis stegen ikke lægges på grillristen, men i en bradepande eller et fad, kan der steges ved samme temperatur som normalt, men stegetiden bliver naturligvis længere. Ved brug af grillristen bør man anbringe bradepanden under risten, så sky og stegfedt samles heri.

Kalkun og andet fjerkræ skal forberedes som andre stege og lægges på ryggen på risten. Hvis der er tale om et stort stykke fjerkræ, hældes der ¼ liter vand i bradepanden under risten. Magert vildt lægges i en smurt bradepande.



#### **Grill\***

På denne funktion brunes retterne hurtigt. Placer risten på nederste ribbe og placer en bradepande under med vand i bunden.



#### **Varmluftsgrill\***

Denne type grillning lukker hurtigt porerne på kødet, og varmen trænger dybere ind i kødstykket, som bliver brunt på ydersiden og saftigt indvendigt.

Fjerkræ skal vendes, når den halve tid er gået. Kød kan evt. pensles med smør eller olie.

**Bemærk:** Tilbered ikke retter samtidigt på den traditionelle bradepande og den runde bradepande. Luften i oven vil ikke kunne cirkulere tilstrækkeligt.

\*afhængig af model

# Tilberedningsoversigt

Nedenstående finder du en tilberedningsoversigt med forskellige typer madvarer.

**Bemærk:** Tilberedningstiden kan variere afhængig af: kvalitet, mængde og temperatur. Tiderne er udelukkende vejledende.

| Madvare    | Temperatur °C | Tilberedningstid min. | Ribbeplacering |
|------------|---------------|-----------------------|----------------|
| Småkager   | 170 – 180     | 25 – 30               | Midterst       |
| Kage       | 170 – 190     | 30 – 40               | Midterst       |
| Tærte      | 180 – 220     | 40 – 50               | Midterst       |
| Muffins    | 160 – 180     | 30 – 40               | Midterst       |
| Bagt pasta | 190 – 210     | 20 – 30               | Midterst       |
| Fisk       | 220           | 30 – 40               | Midterst       |
| Lam        | 220           | 90 – 120              | Midterst       |
| Fårekød    | 220           | 90 – 120              | Midterst       |
| Kalv       | 220           | 90 – 120              | Midterst       |
| Kalkun     | 220           | 45 – 55               | Midterst       |
| Fjerkræ    | 220           | 75 – 100              | Midterst       |
| Optøning   | 60 – 120      | 55 – 60               | Midterst       |

Vi anbefaler, at ovnen forvarmes inden tilberedning.

**Bemærk:** Første gang ovnen opvarmes, kan der opstå ubehagelige lugte og røg. Disse fjernes ved at lade ovnen være tændt i mindst en time.

Sørg for god ventilation i køkkenet under opvarmningen. Undgå, at der trænger lugtgener ind i de øvrige rum.

## Optøning

Tag maden ud af emballagen, og placer den på den medfølgende rist. Sørg for at placere bradepanden under risten. På denne måde opsamles overskydende væske.

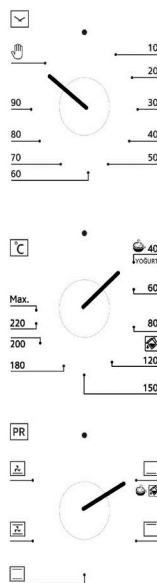
Brug funktionerne  eller  til optøning.

Idet optøningstiden varierer i henhold til vægt, anbefaler vi ofte at kontrollere kødet, om det er færdigt.

## Yoghurtfunktion

Med yoghurtfunktionen kan du selv lave en lækker, fyldig yoghurt.

1. Find en passende opskrift (smagsvariant) på yoghurt efter din smag.
2. Varm mælken til 90 °C i 10 – 15 minutter og lad den køle til 43-45 °C.
3. Indstil temperaturvælgeren på 
4. Indstil funktionsvælgeren på 
5. Lad ovnen forvarme i 10 minutter.
6. Sæt timeren på 
7. Efter 5 timer tages yoghurten ud af ovnen. Lad yoghurten stå ved rumtemperatur i 15-20 minutter.
8. Sæt derefter yoghurten ind i køleskabet, og lad det stå en dag.
9. Yoghurten er nu klar til spising. Bon appetit.





# Rengøring og vedligeholdelse

## Damprengøring\*

Denne funktion letter rengøringen af ovnens inderside.

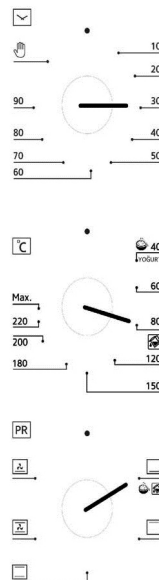
1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Sæt to glas vand i bradepanden, som er placeret på nederste ribbe.

3. Sæt temperaturvælgeren på damprengøring 

4. Indstil timeren på 30 minutter.

5. Sæt funktionsvælgeren på undervarme 

6. Efter 30 min., åbnes ovndøren, og ovnens inderside rengøres med en fugtig klud.



## ADVARSEL

Anvend aldrig damprengøringsapparat, da dampen kan trænge ind i de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Damptrykket kan desuden medføre varig beskadigelse af overflader og dele. Producenten/importøren yder ikke erstatning i sådanne tilfælde.

## Rengøring af ovnens front

Snavs på ovnens front skal helst fjernes med det samme.

Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det undertiden være umuligt at fjerne, og der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne.

Rengør fronten med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand. Tør efter med en blød klud. Fronten kan også rengøres med en ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel.

Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden også medføre brud.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis de kommer i berøring med uegnede rengøringsmidler.

**Før at undgå beskadigelse af overfladerne, skal følgende rengøringsmidler undgås:**

- soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler,
- kalkopløsende rengøringsmidler,
- rengøringsmidler med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten,
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel,
- rengøringsmiddel til rustfrit stål,
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner, ovnspray,
- glasrengøringsmiddel,
- skurende, hårde svampe og børster, f.eks. grydesvampe, skarpe metalskrabere.

**Rengøring af ovnrummet**

Regelmæssig rengøring vil holde ovnen pæn i meget lang tid. Ovnrummet bør rengøres, mens det stadig er lunt, så stegefedt o. lign. let kan tørres af ovnvæggene. Tøm ovnrummet før rengøring.

Ovnrummet er belagt med glat emalje, som bør tørres af, hver gang ovnen har været i brug. Hertil kan man bruge almindelig brunt sæbe. I begge tilfælde fjerner man først mest muligt snavs med et træredskab. Brun sæbe (gerne flydende) gnides på pletterne og ovnen tændes på 90-100°C i ca. 10 minutter. Efter afkøling vaskes ovnrummet med rent vand og tørres af.

**Rengøring af kogepladen\***

Selve kogepladen, som er lavet af støbejern, gøres ren med en hård svamp og sæbevand. Efter rengøring tændes kortvarigt for kogepladen, så fugten fordamper. Læg ikke kogepladeskjulene på før pladerne er helt tørre - på den måde undgår du, at pladerne begynder at ruste.

Metalringen omkring kogepladen misfarves af varmen og kan med tiden få et gulligt skær. Den renses bedst med en hård svamp og eventuelt et rengøringsmiddel som normalt anvendes til rengøring af keramiske kogeplader, da det indeholder fint slibemiddel.

\*afhængig af model

### ADVARSEL

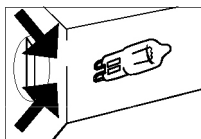
Strømmen skal afbrydes, inden ovnpæren udskiftes. Fare for elektrisk stød.

1. Træk stikket ud af stikkontakten, og sørg for at ovnen er tilstrækkelig afkølet.
2. Afmonter glasafdækningen ved at rotere det, som vist på billedet.

**Bemærk:** Hvis glasafdækningen er svær at rotere, kan det være en fordel at anvende gummihandsker.

3. Afmonter den defekte pære ved at rotere den.
4. Isæt en ny pære med samme specifikationer (vælg pære afhængig af din ovnmodel: G9, 15-25 W eller E14, 15 W).
5. Monter glasafdækningen igen.

**Pære: G9, 15-25 W**



**Pære: E14, 15 W**



## Tekniske specifikationer

|                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| Mål (udvendigt) mm, BxDxH*       | 520 x 450 x 330      |
| Mål (indvendigt) mm, BxDxH       | 395 x388,4 x 234,4   |
| Min./Maks. temperaturindstilling | 40 – 230 °C          |
| Timer*                           | 0 – 90 min.          |
| Nederste varmelegeme             | 650 W                |
| Øverste varmelegeme              | 650 W                |
| Grill-legeme*                    | 1300 W               |
| El-tilslutning                   | 220~240 V – 50/60 Hz |
| Blæser*                          | 13 – 15 W            |
| Ovnlys*                          | 15 – 25 W            |
| Rotisseri*                       | 4 – 6 W              |
| Kogeplade*                       | Ø 180 mm / 1500 W    |
|                                  | Ø 145 mm / 1000 W    |
|                                  | Ø 80 mm / 450 W      |

Målene kan variere afhængig af model.

\*afhængig af model

## Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter bordkomfuret/miniovnens mod transportskader. Emballagematerialet er valgt ud fra miljømæssige hensyn og er genanvendeligt. Den brugte emballage bør afleveres til nærmeste genbrugsstation/opsamlingssted.

På den måde bidrager man til, at der spares råstoffer, og at affaldsproblemerne mindskes.

## Bortskaffelse af udtjent apparat



Gamle elektriske og elektroniske apparater indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også skadelige stoffer, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan det skade den menneskelige sundhed og miljøet. Bortskaf derfor ikke bordkomfuret/miniovnens med husholdningsaffaldet.

Aflever i stedet for det udtjente apparat på nærmeste opsamlingssted eller den lokale genbrugsstation, så delene kan blive genanvendt. Sørg for, at det opbevares utilgængeligt for børn, indtil det skal fjernes.

# Reklamationsret

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så de har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

## Garantien dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet
- Defekte pærer

## Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

## Ubegrundede servicebesøg

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skrive en sikring i sikringsskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

## Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

# Service

For rekvirering af service og reservedele i Danmark, bedes du ringe på tlf. 70 25 23 03. Du vil derefter blive henvist til nærmeste servicepartner.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder, hvis anvisningerne ikke overholdes.

Forbehold for trykfejl



|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Turvaohjeet .....                                | 25 |
| Sähköliitäntä .....                              | 30 |
| Katsaus laitteeseen .....                        | 31 |
| Laitteen kuvaus .....                            | 32 |
| • Toiminnot .....                                | 32 |
| • Uunitoiminnot .....                            | 33 |
| • Ajastin* .....                                 | 33 |
| • Lämpötilan valitsin .....                      | 34 |
| • Toimintovalitsin .....                         | 34 |
| • Valurautalevyjen käyttö * .....                | 34 |
| • Uunitoimintojen kuvaus* .....                  | 35 |
| Kypsennystaulukko .....                          | 37 |
| Sulatus.....                                     | 38 |
| Jugurttitoiminto .....                           | 38 |
| Puhdistus ja hoito.....                          | 39 |
| • Höyrypuhdistus* .....                          | 39 |
| • Uunin etupinnan puhdistaminen.....             | 39 |
| • Uunikammion puhdistaminen.....                 | 40 |
| • Uunivalon vaihtaminen .....                    | 41 |
| Tekniset tiedot .....                            | 42 |
| Ympäristönsuojelu.....                           | 43 |
| • Pakkauksen hävittäminen.....                   | 43 |
| • Loppuun palvelleen laitteen hävittäminen ..... | 43 |
| Takuu .....                                      | 44 |
| Huolto .....                                     | 44 |

## HUOMAUTUS

Käyttöohjeet koskevat useita eri malleja. Poikkeamat ovat mahdollisia. Vain tietyt laitteet koskevat osiot on merkitty pienellä tähdellä (\*).



Noudata aina seuraavia turvallisuusohjeita sähkölaitetta käytettäessä, jotta suojaat itsesi tulipaloilta, sähköiskuilta ja/tai muilta vahingoilta.

Lue kaikki ohjeet huolellisesti, vaikka olisitkin jo perehtynyt laitteeseen.

- Ole hyvä ja lue käyttöohjeet ennen laitteen käyttöä. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja vältät laitteen vaurioitumisen.
- Säilytä tämä käyttöohje, jotta voit hyödyntää sitä tarvittaessa myöhemmin esiin nousevien kysymysten yhteydessä.
- Jos laite luovutetaan/myydään edelleen, käyttöohjeiden on seurattava laitteen mukana uudelle omistajalle.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen laitteen käyttöä ja tarkista, onko laite vaurioitunut. Jos laite on vaurioitunut tai jos sinulla on siitä epäilyksiä, ota yhteyttä myymälään, josta laite on ostettu. ET SAA ottaa laitetta käyttöön, jos se on vaurioitunut.
- Vaurioista on ilmoitettava välittömästi siihen myymälään, josta laite on ostettu.
- Pakkaukset kannattaa säilyttää laitteen mahdollista jälleenmyyntiä tai kuljetusta varten.

## VAROITUS

- Jos johto on vaurioitunut, valmistajan, huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu muuhun käyttöön kuin käyttöohjeessa kuvattuun.
- Älä leiki pakkauksilla, niissä on tukehtumisvaara!
- Pöytäliesi/miniuuni on tarkoitettu käytettäväksi tavallisessa kotitaloudessa leivontaan, keittämiseen, paistamiseen, grillaamiseen, lämmitykseen, sulatukseen, säilöntään ja kuivaamiseen. Kaikki muu käyttö on omalla vastuulla ja voi aiheuttaa vaaran. Valmistaja/maahantuoja ei ole vastuussa väärästä käytöstä tai virheellisestä ohjauksesta aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön. Älä koskaan käytä sitä ulkona.

## **Lapsia ja vammaisia koskevat turvaohjeet**

- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten eikä vammaisten käyttöön, paitsi jos heistä vastuussa oleva henkilö valvoo käyttöä varmistaen, että se tapahtuu turvallisesti.
- Yli 8-vuotiaat lapset voivat käyttää laitetta vain, jos heitä on opetettu käyttämään laitetta ja jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö aluksi valvoo käyttöä. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja hoitaa laitetta vain, jos heitä samalla valvotaan. Pidä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Henkilöt, jotka eivät kykene käyttämään laitetta turvallisesti fyysisesti, aistitoiminnallisesti tai henkisesti rajoittuneen toimintakyvyn tai kokemattomuuden tai tietämättömyyden vuoksi, saavat käyttää laitetta vain, kun heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö on perehdyttänyt heidät laitteen käyttö- ja turvallisuusohjeisiin.
- Valvo lapsia, kun he oleskelevat pöytälieden/mini-uunin lähellä. Älä koskaan anna heidän leikkiä laitteella.
- Pidä huoli, etteivät lapset vedä johdosta tai työnnä laitetta.
- Huolehdi siitä, etteivät lapset koske pöytälieteen/mini-uuniin, kun se on käytössä. Laitteen keittotaso\*, uuniluukku, käyttöpaneeli ja höyrynpistoaukko kuumenevat. Lasten iho on aikuisten ihoa herkempi korkeille lämpötiloille. Palovammavaara!
- Älä koskaan säilytä lapsia mahdollisesti kiinnostavia tavaroita kaapissa keittotason yläpuolella tai takana\*. Se voisi houkutella lapsia kiipeämään keittotasolle\*. Palovammavaara!
- Varmista, etteivät lapset pysty vetämään kuumia kattiloita ja pannuja keittotasolta\*. Palovammavaara!
- Pakkausosat (esim. kalvot, polystyreenivaahdot) voivat olla vaarallisia lapsille. Tukehtumisvaara! Pidä siis pakkausosat poissa lasten ulottuvilta ja hävitä materiaalit mahdollisimman pian.

\*Mallista riippuen

## Sähköliitintää koskevat turvaohjeet

- Sähköturvallisuus voidaan taata vain, kun kytkennässä on asianmukainen maadoitus. On hyvin tärkeää, että tämä oleellinen turvajärjestely testataan ja että asennuksen epävarmoissa tapauksissa tarkastaa valtuutettu sähköasentaja. Valmistajaa/maahantuoja ei voida pitää vastuullisena vahingoista, jotka ovat syntyneet puuttuvan tai viallisen maadoituksen johdosta (esim. sähköiskut).
- Ennen pöytälieden/ miniuunin kytkemistä on tärkeää tarkistaa, vastaavatko tyyppikilvessä ilmoitetut liitostiedot (jännite ja taajuus) asennuspaikalla vallitsevia olosuhteita.
- Näiden tietojen on ehdottomasti vastattava toisiaan, jotta pöytäliesi/ miniuuni ei vaurioidu. Jos olet epävarma, ota yhteyttä sähköasentajaan.
- Älä kytke pöytäliettä/miniuunia haaroituspistorasialla tai jatkojohdolla, koska ne eivät tarjoa tarvittavaa turvallisuutta (esim. ylikuumenemisvaara).

## Käyttöä koskevat turvaohjeet

- Pöytäliesi/miniuuni on annettujen turvallisuusmääräysten mukainen. Virheellinen käyttö voi kuitenkin aiheuttaa henkilö- ja/tai tuotevahinkoja.
- Älä koskaan käytä pöytäliettä/miniuunia huoneen lämmittämiseen. Korkeiden lämpötilojen vuoksi lähellä olevat helposti syttyvät esineet voivat syttyä palamaan. Lisäksi keittotasoa\* käyttökäyttö voi lyhentyä.
- Älä vedä johdosta tuotteissa, joissa on pistoke, vaan tartu pistokkeeseen, kun irrotat pöytälieden/miniuunin sähköverkosta.
- Varoitus: Valurautalevyt\* kuumenevat käytön aikana. Palovammavaara!
- Älä käytä liian ohutpohjaisia keittoastioita äläkä koskaan lämmitä astioita ilman sisältöä, ellei astian valmistaja ole tätä menettelyä nimenomaisesti maininnut.
- Älä koskaan lämmitä valurautalevyillä\* suljettuja astioita, esim. säilyketölkkiä. Astiaan muodostuu ylipaine ja astiat/tölkit voivat räjähtää aiheuttaen loukkaantumisen ja palovammojen vaaran!
- Älä käytä keittotasoa\* laskutilana. Jos se vahingossa kytketään päälle tai keittotasossa\* on vielä jäännöslämpöä, on olemassa vaara, että esineet – materiaalista riippuen – kuumenevat (palovammavaara!), sulavat tai syttyvät palamaan.
- Älä koskaan laita kangasta tai suojakalvoa keittotasoa\* päälle. Jos taso kytketään vahingossa päälle, se voi aiheuttaa tulipalon.

\*Mallista riippuen

- Älä koskaan jätä keittotasoa\* ilman valvontaa työskennellessäsi rasvan tai öljyn kanssa. Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä itsestään. Tulipalovaara!
- Jos rasva tai öljy kuitenkin syttyy, älä missään tapauksessa yritä sammuttaa sitä vedellä! Tukahduta tuli esim. kattilan kannella, märällä pyyhkeellä tai vastaavalla.
- Älä koskaan liekitä liesituulettimen alla. Liekit voivat sytyttää tuulettimen.
- Ole varovainen! Palovammavaara! Pöytälieden/miniuunin ympärille syntyy korkeita lämpötiloja!
- Käytä patalappuja, kun poistat ruokaa uunista, laita sitä kuumaan uuniin tai muuten työskentelet uunilla. Varo erityisesti koskemasta ylävastusta/ grillivastusta. Palovammavaara!
- Jos ruoanlaitossa käytetään öljyä tai rasvaa, uunია on valvottava jatkuvasti. Öljy ja rasva voivat ylikuumentuessaan syttyä itsestään. Tulipalon vaara!
- Alkoholiuomia käytetään usein ruoanvalmistukseen. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa. Huomaa, että onnettomissa olosuhteissa kuuma vastus voi sytyttää höyryn. Tulipalon vaara!
- Peitä ruoka aina, jos haluat pitää sen uunissa. Ruoan kosteus voi aiheuttaa uuniin ruostetta. Peittäminen estää myös ruokaa kuivumasta.
- Älä koskaan laita alumiinifoliota uunin pohjalle ala-ylälämmön/alalämmön/ kiertoilman/ grillauksen aikana. Emali voi halkeilla tai irrota paikallaan pysyvän kuumuuden vuoksi. Älä aseta sen takia myöskään pannuja, kattiloita tai leivinpeltiä uunin pohjalle.
- Älä koskaan kaada kylmää vettä suoraan leivinpellille, paistinpannulle tai uunikammioon, kun pinnat ovat vielä kuumia. Seurauksena nouseva höyry voi aiheuttaa palovammoja ja lämpötilamuutos voi vahingoittaa emalia.
- Varmista aina, että ruokaa on kuumennettu riittävästi. Mahdollisesti ruoassa olevat haitalliset bakteerit kuolevat vain riittävän korkeissa lämpötiloissa (> 70 ° C) ja riittävän pitkään kypsentaen (> 10 minuuttia). Valitse epäselvissä tapauksissa vähän pidempi aika ruoan kypsennykseen. On myös tärkeää, että lämpötila jakautuu tasaisesti ruokaan. Muista siis kääntää tai sekoittaa ruokaa.
- Älä koskaan laita muovia uuniin. Se sulaa korkeissa lämpötiloissa ja voi vaurioittaa uunia.
- Älä säilö ja kuumenna tölkkejä uunissa. Tölkkiin voi syntyä ylipainetta ja se voi räjähtää. Loukkaantumisvaara!

- Älä työnnä esineitä, kuten kattiloita ja pannuja edestakaisin uunin pohjalla, koska se voi vahingoittaa pohjan pinnoitusta.
- Älä nojaa avoimeen uuniluukkuun tai istu sen päälle tai aseta sille painavia esineitä. Varo jättämästä mitään uuniluukun ja uunikammion väliin puristuksiin. Uuni voi vaurioitua.
- Älä koskaan käytä uunia huoneen lämmitykseen. Lämpötilan nousun vuoksi lähellä olevat, helposti syttyvät esineet voivat syttyä palamaan.
- Valmistaja/maahantuoja ei vastaa mahdollisista vaurioista, jotka syntyvät, kun yllä olevia turvallisuus- ja varoitusohjeita ei ole noudatettu.

### **Puhdistusta ja huoltotoimia koskevat turvaohjeet**

- Vain valtuutettu ammattilainen saa suorittaa huollon ja korjaukset.
- Ammattitaidottoman suorittama huolto tai korjaus voi aiheuttaa huomattavan riskin käyttäjälle eikä takuu kata sitä.
- Pöytälieden/miniuunin kuorta ei saa missään tapauksessa avata. Mahdollinen kosketus jännitteellisiin liitäntöihin sekä muutokset sähköisessä ja mekaanisessa rakenteessa voivat olla käyttäjälle vaaraksi ja aiheuttaa uunin ja keittotason\* toimintahäiriöitä.
- Pöytäuunit/miniuunit, joita ei enää käytetä, on irrotettava pistorasiasta ja niiden sähköjohdot on katkaistava, jotta ne eivät aiheuta vaaraa leikkiville lapsille.
- Keittotasot\* puhdistetaan jäähtyneenä. Lika on poistettava niin pian kuin mahdollista, jotta se ei pala kiinni. Varmista myös, että keittoastian pohja on puhdas, rasvaton ja kuiva.
- Älä koskaan käytä höyrypesuria. Höyry voi tunkeutua jännitteellisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Lisäksi höyrynpaine voi aiheuttaa pysyviä vaurioita pintaan ja sähköosiin; tällaisessa tapauksessa valmistaja/maahantuoja ei anna mitään korvausta.

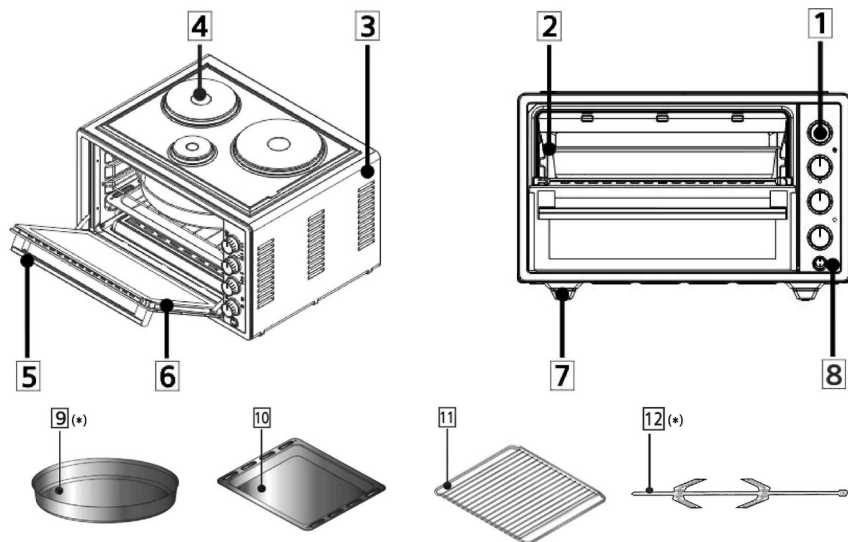
# Sähköliitântä

Liitântäarvot: 230 V, 50Hz, 16 A.

- Sähköliitântä on varustettava moninapaisella kytkimellä, jonka kosketus-aukko on vähintään 3 mm. Kytkimen on oltava helposti käsillä lähellä pöytäliettä/miniuunia.
- Sähköturvallisuus voidaan taata vain, kun liitännässä on asianmukainen maadoitus. On hyvin tärkeää, että tämä oleellinen turvajärjestely testataan ja että asennuksen epävarmoissa tapauksissa tarkastaa valtuutettu sähköasentaja. Valmistajaa/maahantuojaa ei voida pitää vastuullisena vahingoista, jotka ovat syntyneet puuttuvan tai viallisen maadoituksen johdosta (esim. sähköiskut).
- Ennen pöytälieden/miniuunin kytkemistä on tärkeää tarkistaa, että tyyppikilvessä ilmoitetut liitostiedot (jännite ja taajuus) vastaavat asennuspaikalla vallitsevia olosuhteita.
- On erittäin tärkeää, että nämä tiedot täsmäävät, jotta pöytälieteen/ miniuuniin ei tule vaurioita. Jos olet epävarma, ota yhteyttä ammattilaiseen.
- Älä kytke pöytäliettä/miniuunia haaroituspistorasialla tai jatkojohdolla, koska ne eivät takaa tarvittavaa turvallisuutta (esim. ylikuumenemisvaara).
- Heti asennuksen jälkeen pöytäliedelle/miniuunille pitää tehdä lyhyt toimintatesti. Jos pöytäliesi/miniuuni ei toimi, virransyöttö on katkaistava.
- Älä koskaan käytä laitetta, jonka virtajohto on vahingoittunut. Jos virtajohtossa on vaurioita, valtuutetun ammattilaisen on vaihdettava se.
- Varmista, ettei virtajohto joudu koskaan puristuksiin uunin luukun väliin tai suoraan kosketukseen kuumien keittolevyjen\* kanssa.

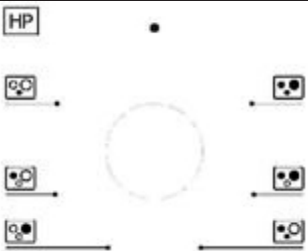
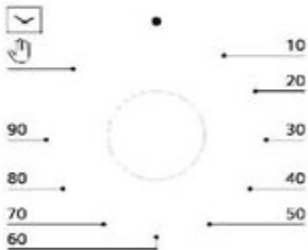
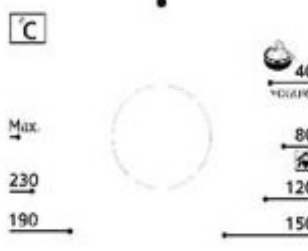
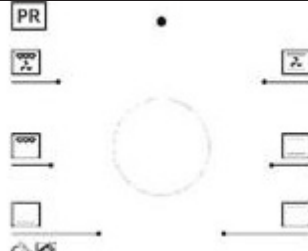
\*Mallista riippuen

## Katsaus laitteeseen



1. Lämpötila- ja toimintavalitsin
2. Lämpövastukset
3. Kotelo
4. Valurautalevyt\*
5. Kahva
6. Uuniluukku
7. Tassut
8. Käyttöpaneeli
9. Pyöreä paistopelti\*
10. Paistopelti
11. Ritiä
12. Grillivarras\*

Laitteen kuvaus

| Toiminnot                                                                          |                                                                                     |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|    |    | Keittotaso*       |
|    |    | Ajastin*          |
|   |    | Lämpötilavalitsin |
|  |  | Toimintavalitsin  |

\*Mallista riippuen  
32



| Uunitoiminnot*                                                                    |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Alalämpö            |
|  | Ylälämpö            |
|  | Ylä- ja alalämpö    |
|  | Alalämpö + puhallin |
|  | Kiertoilma          |
|  | Kiertoilmagrilli    |
|  | Grilli              |

### Ajastin\*

Ajastimen asetus: Käännä nuppi haluamaasi kypsennysaikaan (0-90 min).

Huomautus: Jos ajastin asetetaan arvoon  uuni toimii määräämättömän ajan.

Kun asetettu aika on kulunut, uuni sammuu automaattisesti ja antaa äänimerkin. Ajastimen, toiminnon ja lämpötilan valitsin asetetaan asentoon "0" ja uuni sammuu.

### Lämpötilavalitsin

Uuniin voidaan asettaa 40 - 220 °C:n lämpötila. Kun uunin lämpötila on saavuttanut asetetun arvon, termostaatin valo sammuu. Jos lämpötila uunin sisällä laskee alle asetetun arvon, termostaatin valo syttyy uudestaan.

## Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella valitaan haluttu uunitoiminto (katso osaa: Uunitoimintojen kuvaus).

**Huomautus:** Lämpötila on asetettava, muuten uuni ei käynnisty.

**Huomautus:** Uunia ja keittotasoa\* ei voida käyttää yhtä aikaa.

## Valurautalevyjen käyttäminen\*

Keittolevyt säädetään ohjauspainikkeilla.

Huomautus: Uunia ja keittotasoa\* ei voida käyttää yhtä aikaa.



**Huomautus:** Yllä olevat keittotason säätömahdollisuudet kattavat kaikki tämän käyttöoppaan mallit. Siksi omassa laitteessasi ei välttämättä ole kaikkia näitä vaihtoehtoja.

\*Mallista riippuen

Huomautus: Eri malleissa on erilaisia uunitoimintoja. Siksi ei ole varmaa, että omassa mallissasi olisi kaikki seuraavat uunitoiminnot.



### **Ylä- ja alalämpö**

Ylä- ja alalämpö on sopiva, kun valmistat vain yhden ruokalajin. Kun käytät tätä menetelmää, voit joko esilämmittää uunin haluttuun lämpötilaan ennen kuin asetat ruoan sinne, tai voit laittaa ruoan kylmään uuniin ja säästää siten sähköä, vaikka kypsennysaika on hieman pidempi (mutta voit käyttää hyödyksi uunin jälkilämmön). Kun haluttu lämpötila on saavutettu, termostaatin valo sammuu.



### **Alalämpö**

Alalämpö tuottaa lämmön alavastuksesta. Tämä toiminto on erityisen hyvä ruoan lämmittämiseen ruuan kypsennyksen sijaan.



### **Ylälämpö**

Tämä toiminto soveltuu erityisen hyvin lämmitettävälle ruokatuotteille tai jo kypsien ruokien pinnan ruskistamiseen.



### **Alalämpö ja puhallin\***

Tämän toiminnon avulla lämpö leviää alavastuksesta ja puhaltimesta. Tätä voidaan käyttää ruuan nopeaan lämmittämiseen.



### **Kiertoilma\***

Kiertoilman käyttö sopii hyvin, jos haluat kypsentää useita pellillisiä uunissa samanaikaisesti.

Uunikammion sisällä puhaltava kuuma ilma varmistaa sen, että uunissa kaikki kuumenee läpikotaisin keskeytyksettä ja lähes tasaisesti. Joitain värieroja voi kuitenkin olla odotettavissa. Kun leivot pullia tai vastaavaa, on tärkeää, että sijoitat paistettavat pellille riviin ja jätät väliin raot ilmankiertoa varten.

Uunia ei tarvitse esilämmittää. Aroille leivonnaisille voi kuitenkin olla eduksi, että uuni esilämmitetään ennen paistamista. Yhdessä leipomusten kanssa voit kypsentää erilaisia ruokia, esim. kalaa ja lihaa, koska kiertoilmalla maut eivät tartu toisiinsa. Tietysti voit kypsentää samaan aikaan vain sellaisia ruokia, jotka vaativat saman lämpötilan. Laita liha vain rutilälle, sitä ei tarvitse kääntää paistamisen aikana. Lämpötila ei mieluiten saisi olla yli 180 - 190 °C. Korkeammissa lämpötiloissa liha vain palaa, jolloin uuniin syntyy savua ja se likaantuu. Saat erityisen herkullisen paistin, jos silavoit sen tai käärit pekoniin. Silavoitu liha laitetaan silavapuoli ylöspäin rutilälle ja asetetaan suunnilleen uunin keskelle.

Lintujen ja suurten paistien lämpötilaa pitää laskea 10 - 20 asteella – noin 160 - 170 °C-asteeseen. Jos paistia ei aseteta rutilälle, vaan paistopellille tai vuokaan, se voidaan paistaa samassa lämpötilassa kuin normaalisti, mutta paistoaika on luonnollisesti pidempi. Kun käytät rutilää, aseta paistopelti rutilän alle niin, että lihanesteet ja paistorasva valuvat sille.

Kalkkuna ja muut linnut valmistellaan kuten muutkin paistit ja asetetaan rutilälle selälleen. Jos kyseessä on suuri linnunpala, kaada ¼ litraa vettä rutilän alla olevalle paistopellille. Rasvaton riista laitetaan voidellulle paistopellille.



#### **Grilli\***

Tällä toiminnolla ruoka ruskistuu nopeasti. Aseta rutilä alimmalle kannakkeelle ja sen alapuolelle paistopelti, jossa on vettä.



#### **Kiertoilmagrilli\***

Tällä grillaaminen sulkee nopeasti lihan huokoset ja lämpö tunkeutuu syvemmälle lihaan, joka ruskistuu pinnalta ja jää sisältä mehukkaaksi.

Linnunlihaa on käännettävä, kun puolet kypsennysajasta on kulunut. Voit sivellä lihaa voilla tai öljyllä.

**Huomautus:** Älä kypsennä ruokia yhtä aikaa tavallisella paistopellillä ja pyöreällä paistopellillä. Ilma ei pääse uunissa riittävästi kiertämään.

\*Mallista riippuen

Alta löydät kypsennystaulukon erityyppisiä ruokia varten.

**Huomautus:** Kypsennysaika voi muuttua ja riippuu raaka-aineen laadusta, määrästä ja lämpötilasta. Ajat ovat vain viitteellisiä.

| Ruoka           | Lämpötila °C | Kypsennysaika min | Kannaketaso  |
|-----------------|--------------|-------------------|--------------|
| Pikkuleivät     | 170 – 180    | 25 – 30           | Keskimmäinen |
| Kakut           | 170 – 190    | 30 – 40           | Keskimmäinen |
| Piirakat        | 180 – 220    | 40 – 50           | Keskimmäinen |
| Muffinsit       | 160 – 180    | 30 – 40           | Keskimmäinen |
| Paistettu pasta | 190 – 210    | 20 – 30           | Keskimmäinen |
| Kala            | 220          | 30 – 40           | Keskimmäinen |
| Karitsa         | 220          | 90 – 120          | Keskimmäinen |
| Lampaanliha     | 220          | 90 – 120          | Keskimmäinen |
| Vasikka         | 220          | 90 – 120          | Keskimmäinen |
| Kalkkuna        | 220          | 45 – 55           | Keskimmäinen |
| Lintupaisti     | 220          | 75 – 100          | Keskimmäinen |
| Sulatus         | 60 – 120     | 55 – 60           | Keskimmäinen |

Suosittellemme esilämmittämään uunin ennen ruoan kypsennystä.

**Huomautus:** Kun uuni lämmitetään ensimmäistä kertaa, siitä voi tulla epämiellyttävää hajua ja savua. Nämä häviävät, kun uunin annetaan olla päällä vähintään yhden tunnin ajan.

Huolehdi lämmityksen aikana keittiön hyvästä tuuletuksesta. Estä hajuhaittojen tunkeutuminen muihin huoneisiin.

## Sulatus

Ota ruoka pois pakkauksestaan ja aseta se mukana toimitetulle rutilälle. Muista asettaa paistopelti rutilän alle. Niin saat kerättyä ylimääräisen nesteen siististi.

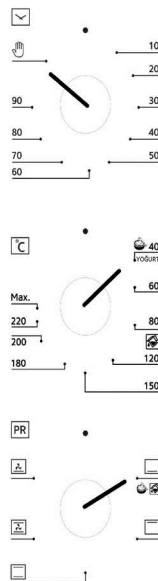
Käytä sulatukseen toimintoja:  tai 

Koska sulamisaika vaihtelee painon mukaan, suosittelemme tarkastamaan usein, onko liha sulanut tarpeeksi.

## Jugurttitoiminto

Jugurttitoiminnon avulla voit itse valmistaa herkullista, täyteläistä jogurttia.

1. Etsi sopiva jogurttiresepti (makumuunnelma) makusi mukaan.
2. Kuumenna maitoa 90 °C-asteisena 10 - 15 minuutin ajan ja anna jäähtyä 43-45 °C:een.
3. Aseta lämpötilavalitsin asentoon 
4. Aseta toimintovalitsin asentoon 
5. Esilämmitä uunia 10 minuuttia.
6. Kytke ajastin päälle 
7. Ota jogurtti uunista viiden tunnin kuluttua. Anna sen seistä huoneen lämmössä 15-20 minuuttia.
8. Laita sitten jogurtti jääkaappiin ja jätä se sinne päiväksi.
9. Jogurtti on nyt valmis syötäväksi. Hyvää ruokahalua.

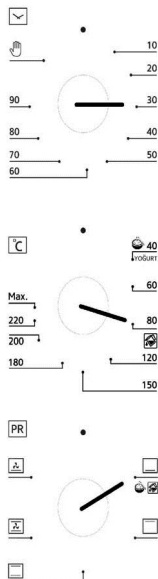


# Puhdistus ja hoito

## Höyrypuhdistus\*

Tämä toiminto helpottaa uunin sisäpuolen puhdistamista.

1. Poista uunista kaikki varusteet.
2. Laita kaksi lasillista vettä paistinpannulle, jonka olet sijoittanut alimmalle kannakkeelle
3. Käännä lämpötilanvalitsin höyrypuhdistukselle 
4. Säädä ajastimeen 30 minuuttia.
5. Aseta toimintovalitsin alalämmölle 
6. 30 minuutin kuluttua: avaa luukku ja puhdista uunin sisäpinnat kostealla liinalla.



## VAROITUS

Älä koskaan käytä höyrypesuria, koska höyry voi tunkeutua jännitteellisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Lisäksi höyrynpaine voi aiheuttaa pysyviä vaurioita pinnoille ja osille. Valmistaja/maahantuoja ei korvaa tällaisia tapauksia.

## Uunin etuosan puhdistaminen

Uunin etuosan tahrat pitää poistaa mieluiten heti.

Jos lika jää pinnalle pitkäksi ajaksi, sen poistaminen voi joskus olla mahdotonta, ja pinnoille voi syntyä värjäytymiä tai muutoksia.

Puhdista etuosa puhtaalla sieniliinalla, käsitiskiaineella ja lämpimällä vedellä. Kuivaa sitten pehmeällä liinalla. Etuosan voit puhdistaa myös puhtaalla, kostealla mikrokuitukankaalla ilman pesuainetta.

Kaikki pinnat voivat naarmuuntua. Lasipinnoilla naarmut voivat joskus myös johtaa lasin särkymiseen.

Uunin pintoihin voi tulla värjäytymiä tai muutoksia, jos ne joutuvat kosketuksiin sopimattomien puhdistusaineiden kanssa.

**Jotta vältetään pintojen vaurioituminen, ei seuraavia puhdistusaineita pidä käyttää:**

- sooda-, ammoniakki-, happo- tai klooripitoiset pesuaineet
- kalkinpoistoaineet
- hankaavat puhdistusaineet, esim. hankausjauhe, nestemäinen hankausaine ja hohkakivi
- liuottimia sisältävät pesuaineet
- ruostumattoman teräksen pesuaineet
- konepesuaineet, uunisuihkeet
- lasinpesuaineet
- hankaavat, kovat sienet ja harjat, esim. patasienet, terävät metallikaapimet.

**Uunikammion puhdistaminen**

Säännöllinen puhdistus pitää uunin kunnossa hyvin pitkään. Uunikammio puhdistetaan vielä lämpimänä, jotta rasvat ja roiskeet voidaan helposti pyyhkiä uunin seiniltä. Tyhjennä uuni ennen puhdistamista.

Uunikammio on päällystetty sileällä emalilla, joka pitää pyyhkiä puhtaaksi aina, kun uuni on ollut käytössä. Tätä varten voit käyttää tavallista ruskeaa saippuaa. Kummassakin tapauksessa poista ensin mahdollisimman paljon likaa puisella välineellä. Ruskea saippua (mieluiten nestemäinen) hierotaan tahroihin ja uuni kytketään päälle 90 - 100 °C:n lämpöön noin 10 minuutiksi. Kun uuni on jäähtynyt, se pestään puhtaalla vedellä ja kuivataan.

**Keittolevyjen puhdistaminen\***

Valurautaiset keittolevyt puhdistetaan kovalla sienellä ja saippuavedellä. Kytke keittotaso puhdistuksen jälkeen hetkeksi päälle kosteuden haihduttamiseksi. Älä aseta keittolevyille suojuksia, ennen kuin levyt ovat täysin kuivia - tällä tavoin estät levyjen ruostumisen.

Keittolevyn ympärillä olevan metallirenkään väri muuttuu ja voi lopulta saada kellertävän sävyn. Se puhdistetaan parhaiten kovalla sienellä ja tarvittaessa yleensä keraamisten liesien puhdistamiseen tarkoitettulla puhdistusaineella, koska se sisältää hienoa hankausainetta.

\*Mallista riippuen

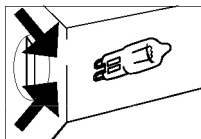


### VAROITUS

Virransaanti on katkaistava ennen uunilampun vaihtoa. Sähköiskun vaara.

1. Vedä pistoke irti pistorasiasta ja varmista, että uuni on tarpeeksi jäähtynyt.
2. Irrota lasisuojaus kääntämällä sitä kuvan osoittamalla tavalla.
- Huomautus: Jos lasisuojusta on vaikea kääntää, ota avuksi kumikäsineet.
3. Irrota palanut lamppu kääntämällä sitä.
4. Vaihda tilalle uusi polttimo, jonka tiedot vastaavat alkuperäistä (valitse polttimo uunimallisi mukaan: G9, 15-25 W tai E14, 15 W).
5. Kiinnitä lasisuojaus takaisin.

**Polttimo: G9, 15-25 W**



**Polttimo: E14, 15 W**



## Tekniset tiedot

|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mitat (ulkomitat) mm, LxSxK*    | 520 x 450 x 330       |
| Mitat (sisämitat) mm, LxSxK     | 395,5 x 388,4 x 234,4 |
| Minimi-/maksimilämpötila-asetus | 40 – 230 °C           |
| Ajastin*                        | 0 – 90 min.           |
| Alalämpövastus                  | 650 W                 |
| Ylälämpövastus                  | 650 W                 |
| Grillivastus*                   | 1300 W                |
| Sähköliitäntä                   | 220~240 V – 50/60 Hz  |
| Puhallin*                       | 13 – 15 W             |
| Uunivalo*                       | 15 – 25 W             |
| Varras*                         | 4 – 6 W               |
| Keittotaso*                     | Ø 180 mm / 1500 W     |
|                                 | Ø 145 mm / 1000 W     |
|                                 | Ø 80 mm / 450 W       |

Mitat saattavat vaihdella malleittain.

\*Mallista riippuen

## Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojelee pöytäliettä/miniuunia kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöä ja jätteenkäsittelyä ajatellen ja ne voidaan siis kierrättää. Käytetty pakkaus tulee toimittaa lähimmälle kierrätysasemalle tai keräyspisteeseen. Näin olet osaltasi vaikuttamassa raaka-aineiden säästämiseen ja jäteongelman vähentämiseen.

## Loppuun palvelleen laitteen hävittäminen



Vanhat sähkö- ja elektroniikkatuotteet sisältävät edelleen arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös vaarallisia aineita, jotka ovat välttämättömiä niiden toiminnalle ja turvallisuudelle. Jos tuote hävitetään talousjätteen kanssa tai sitä käsitellään väärin, se voi vahingoittaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä. Älä siis heitä pöytäliettä/miniuunia kotitalousjätteeseen.

Toimita loppuun palvelut laite sen sijaan lähimpään keräyspisteeseen tai paikalliselle kierrätysasemalle niin, että osat voidaan kierrättää. Varmista, että säilytät laitteen lasten ulottumattomissa niin kauan, kunnes toimitat sen pois.

# TAKUU

Uudella laitteellasi on valmistus- ja materiaali- virheiden varalle 2 vuoden reklamaatio-oikeus, joka on voimassa dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit, työpalkat ja ajon. Kääntyessäsi huollon puoleen Sinun on ilmoitettava tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat käytettävissäsi. Tietojen avulla huoltoasentajan on helpompi löytää oikeat varaosat.

## Takuu ei kata:

- Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaali- virhe
- Väärää tai virheellistä käyttöä – tähän kuuluu myös tuotteen puutteellinen puhdistus
- Laitteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Korjauksia, jotka on tehnyt muu kuin ammattilainen
- Kuljetusvaurioita, kun tuotetta on kuljetettu ilman oikeaa pakkausta
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Palaneita polttimoita

## Kuljetusvauriot

Kuljetusvaurio, joka todetaan myyjän järjestämässä toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei toimittaja ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta.

Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

## Aiheeton huoltokäynti

Jos kutsutaan huoltoasentaja ja käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse esim. noudattamalla käyttöoppaan ohjeita tai vaihtamalla sähkökaapin sulakkeen, on asiakkaan itse maksettava huoltokäynti.

## Osto yrityskäyttöön

Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa vaan yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.) tai vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita. Mitään takuuta ei myönnetä yrityskäyttöön tehdyille ostoille, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

# HUOLTO

Kun tarvitset huoltoa tai varaosia Suomessa (yritys Piketa Oy), pyydämme täyttämään huoltolomakkeen osoitteessa <https://www.piketa.fi/> . Sinuun otetaan sen jälkeen yhteys lisätietoja varten. Voit ottaa yritykseen yhteyden myös puhelimitse +358 3 2333277 tai sähköpostilla [piketa@piketa.fi](mailto:piketa@piketa.fi).

Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.

\*Mallista riippuen



|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Säkerhetsanvisningar .....               | 47 |
| Elanslutning .....                       | 52 |
| Översikt över apparaten .....            | 53 |
| Beskrivning av apparaten.....            | 54 |
| • Funktioner .....                       | 54 |
| • Ugnsfunktioner .....                   | 55 |
| • Timerfunktion* .....                   | 55 |
| • Temperaturväljare .....                | 55 |
| • Funktionsvälger .....                  | 56 |
| • Användning av kokplattor* .....        | 56 |
| • Beskrivning av ugnsfunktioner* .....   | 57 |
| Tillagningsöversikt.....                 | 59 |
| Upptining .....                          | 60 |
| Yoghurtfunktion .....                    | 60 |
| Rengöring och underhåll .....            | 61 |
| • Ångrengöring* .....                    | 17 |
| • Rengöring av ugnens framsida.....      | 17 |
| • Rengöring av ugnsutrymmet .....        | 18 |
| • Byte av ugnslampa .....                | 19 |
| Tekniska specifikationer .....           | 20 |
| Miljöskydd .....                         | 21 |
| • Bortskaffande av emballage.....        | 21 |
| • Bortskaffande av uttjänt apparat ..... | 21 |
| Reklamationsrätt .....                   | 22 |
| Service.....                             | 22 |

## OBSERVERA

Bruksanvisningen gäller för flera modeller. Avvikelser kan förekomma. Avsnitt, som endast gäller för vissa apparater, är märkta med en liten stjärna (\*).

För att skydda mot brand, elektrisk stöt och/eller skador, ska följande säkerhetsinstruktioner alltid följas noggrant, när du använder en elektrisk apparat.

Läs alla instruktioner noggrant, även om du redan är bekant med apparaten.

- Läs vänligen bruksanvisningen innan apparaten tas i bruk. På det sättet skyddar du både dig själv och undviker skada på apparaten.
- Spara denna bruksanvisning, så du kan ha nytta av den vid en ev. senare fråga.
- Om apparaten ges bort/säljes, ska bruksanvisningen följa apparaten och ges vidare till den nya ägaren.
- Innan apparaten tas i bruk, avlägsnas allt emballage och man undersöker om det finns några skador på apparaten. Om apparaten är skadad, eller om du är osäker på om den är skadad, kontaktas en butik, där apparaten är inköpt. Du får INTE börja använda en apparat, om den är skadad.
- En skada ska genast anmälas till den butik, där apparaten är inköpt.
- Emballaget kan med fördel sparas i händelse av vidareförsäljning eller transport av apparaten.

## **VARNING**

- Om sladden skadas, ska den bytas ut av tillverkaren, ett servicecenter eller en kvalificerad fackperson för att undvika fara.
- Denna apparaten är inte avsedd för annan användning än det som beskrivs i bruksanvisningen.
- Lek inte med emballaget, det är risk för kvävning!
- Bänkspisen/miniugnen är avsedd för användning i privata hushåll till bakning, matlagning, stekning, grillning, uppvärmning, upptining och torkning av matvaror. All annan användning är på egen risk och kan vara förbundet med fara. Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av felaktigt användande.
- Apparaten är endast för inomhusbruk. Använd aldrig apparaten utomhus.

### **Säkerhetsanvisningar gällande barn och funktionshindrade**

- Apparaten är inte avsedd att användas av mindre barn eller funktionshindrade om de inte hålls under uppsyn av en ansvarig person för att säkerställa säker användning av apparaten.
- Apparaten får användas av barn över 8 år, om de har instruerats i användandet av apparaten, och om de i början är under uppsyn av en person, av en person, som ansvarar för deras säkerhet. Se till så att, barn inte leker med apparaten. Rengöring och underhåll av apparaten får bara utföras av barn över 8 år, som samtidigt är under uppsyn. Håll apparaten och sladden borta från barn under 8 år.
- Personer, som på grund av begränsningar i fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller på grund av bristande erfarenhet eller kunskap inte är i stånd till att använda apparaten på ett säkert sätt, får bara använda apparaten när en person, som är ansvarig för deras säkerhet, har satt dem in i apparatens användning och säkerhetsanvisningar.
- Håll alltid barn under uppsikt, när de uppehåller sig i närheten av bänkspisen/miniugnen. Låt dem aldrig leka med den.
- Se till, att barn inte drar i sladden eller knuffar till apparaten.
- Se till, att barn inte vidrör bänkspisen/miniugnen, när den används. Apparaten blir varm på kokplattan\*, ugnsluckan, på kontrollpanelen och vid ångutsläppet. Barns hud är känsligare för högre temperaturer än vuxnas. Risk för brännskador!
- Förvara aldrig föremål, som kan vara av intresse för barn i skåp ovanför eller bakom kokplattan\*. Annars kan barn frestas att klättra upp på kokplattan\*. Risk för brännskador!
- Se till, att barn inte har möjlighet att dra ner varma grytor och pannor från kokplattan\*. Risk för brännskador och skållning!
- Emballagedelar (t ex folie, polystyrenskum) kan vara farligt för barn. Fara för kvävning! Förvara därför emballagedelar utom barns räckvidd, och kassera materialet så fort som möjligt.

\*Beroende på modell



### Säkerhetsanvisningar gällande anslutning

- Den elektriska säkerheten kan bara garanteras, när det har etablerats en korrekt jordförbindelse. Det är mycket viktigt, att denna grundläggande säkerhetsföreskrift kontrolleras, och att installationerna vid tvivel går igenom av en fackman. Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvariga för skador, som uppstått på grund av saknad eller bruten jordförbindelse (t ex elektrisk stöt).
- Innan anslutning av bänkspisen/miniugnen är det viktigt att kontrollera, att anslutningsinformationen (spänning/frekvens), som anges på typskylten, stämmer överens med de existerande villkoren på platsen.
- Dessa data ska ovillkorligen stämma överens, så det inte uppstår skador på bänkspisen/miniugnen. Vid tvivel bör man kontakta en elektriker.
- Anslutning av bänkspisen/miniugnen får inte ske med hjälp av en förgreningsdosa eller en förlängningssladd, då dessa inte ger nödvändig säkerhet (t ex risk för överupphettning).

### Säkerhetsanvisningar vid användning

- Bänkspisen/miniugnen följer de föreskrivna säkerhetsbestämmelserna. Olämpligt användande kan dock medföra person- och/eller produktskada.
- Använd aldrig bänkspisen/miniugnen för uppvärmning av rum. På grund av att de höga temperaturerna kan det börja brinna i lättantändliga föremål i närheten. Dessutom kan kokplattans\* hållbarhet reduceras.
- Dra inte i sladden på produkter med stickkontakt utan i kontakten, när bänkspisen/miniugnen ska kopplas bort från elnätet.
- Varning: Kokplattorna\* blir varma under användning. Risk för brännskador!
- Använd inte kokkärl med för tunn botten, och värm aldrig kokkärl utan innehåll, om inte tillverkaren av kokkärl uttryckligen har nämnt denna användningsmöjlighet.
- Värm aldrig stängda behållare, t ex konserverburkar, på kokplattorna\*. Det bildas övertryck, och behållarna / burkarna kan explodera med risk för skador och brännskador!
- Använd inte kokplattan\* som avställningsplats. Om man av misstag råkar slå på plattan\*, eller om det är restvärme på kokplattan\*, är det risk för, att föremål – beroende på material – värms upp (fara för brännskador!), smälter eller börjar att brinna.

- Lägg aldrig en trasa eller skyddsfolie över kokplattan\*. Om man av misstag slår på den, kan detta medföra brandfara.
- Låt aldrig kokplattan\* vara utan uppsyn under arbete med fett eller olja. Överupphettat fett eller olja kan självantända. Brandfara!
- Om det av någon anledning skulle börja brinna i varmt fett eller olja, får man under inga omständigheter försöka att släcka med vatten! Kväv elden, med t ex ett grytlock, en fuktig kökshandduk eller liknande.
- Flambera aldrig under en fläkt. Flammorna kan sätta eld på fläkten.
- Var försiktig! Risk för brännskador! Det uppstår höga temperaturer kring bänkspisens/miniugnen!
- Använd grytlappar, när du tar ut mat eller sätter in mat i den varma ugnen eller i övrigt arbetar med ugnen. Var speciellt noga med att inte vidröra övervärme-/grillaggregatet. Risk för brännskador!
- Om du använder olja eller fett vid tillagningen, bör du hålla konstant uppsyn över ugnen. Olja och fett kan självantända vid överupphettning. Risk för brand!
- För tillagning av matvaror används ofta alkoholhaltiga drycker. Alkoholen avdunstar vid höga temperaturer. Observera, att ångan under olyckliga omständigheter kan självantända vid varma värmeaggregat. Risk för brand!
- Täck alltid över matvarorna, om de ska förvaras i ugnen. Fukten från matvarorna kan medföra rostbildning i ugnen. Dessutom undviker man att matvarorna torkar ut.
- Lägg aldrig folie i botten av ugnen vid Över-undervärme / Undervärme / Varmluft / Grill. Emaljen kan spricka eller gå sönder på grund av den stillastående värmen. Därför ska du inte ställa pannor, grytor eller bakplåtar i botten på ugnen.
- Håll aldrig kallt vatten direkt på bakplåtar, långpannor eller in i ugnsutrymmet, medan ytorna fortfarande är varma. Den vattenånga som bildas, kan medföra brännskador, och emaljen kan skadas av temperaturförändringen.
- Se alltid till, att maten värms tillräckligt. Eventuella bakterier i maten dör bara vid tillräckligt hög värme (> 70°C) och tillräckligt lång tillagningstid (> 10 min.). Om du är osäker väljer du lite längre tillagningstid av maten. Det är dessutom viktigt, att temperaturen är jämnt fördelad i maten. Vänd eller rör därför i maten.

\*Beroende på modell

- Använd aldrig plasttallriker i ugnen. De smälter av den höga temperaturen och kan skada ugnen.
- Tillaga och värma inte burkar i ugnen. Det kan uppstå övertryck, och burkarna kan explodera. Risk för skador!
- Skjut inte föremål, t ex grytor, pannor, fram och tillbaka över ugnsbotten, då detta kan skada botten yta.
- Man får inte ställa eller sätta sig på den öppna ugnsluckan eller ställa tunga föremål på den. Var noga med, att det inte kommer något i kläm mellan ugnsluckan och ugnsutrymmet. Ugnen kan skadas.
- Använd aldrig ugnen för uppvärmning av rum. På grund av temperatur-utvecklingen kan lättantändliga föremål i närheten antändas.
- Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvariga för skador, som uppstått, för att ovanstående råd om säkerhet och varningar inte har följts.

### **Säkerhetsanvisningar vid rengöring och underhåll**

- Underhåll och reparation bör endast utföras av auktoriserad fackman.
- Underhåll och reparation utförd av icke auktoriserad fackman, kan medföra stora risker för användaren och omfattas inte av reklamationsordningen.
- Bänkspisens/miniugns kabinett får absolut inte öppnas. Eventuell kontakt med spänningsanslutningar och förändringar i elektrisk och mekanisk struktur kan vara farligt för användaren och innebära funktionsstörningar på ugnen och kokplattan\*.
- Bänkspisar/miniugnar, som inte längre används, ska kopplas från elnätet och alla andra elektriska sladdar ska tas bort, så de inte utgör en fara för lekande barn.
- Kokplattan\* rengörs, när den har svalnat. Smuts bör avlägsnas så fort som möjligt för att undvika, att de bränns fast. Se till att köksredskapets botten är ren, fri från fettrester och torr.
- Använd aldrig en ångrengöringsapparat. Ångan kan tränga in i de spänningsförande delarna och innebära kortslutning. Dessutom kan ångtrycket medföra att ytan och de elektriska delarna skadas permanent, för vilka tillverkaren/importören inte erbjuder ersättning.

# Elanslutning

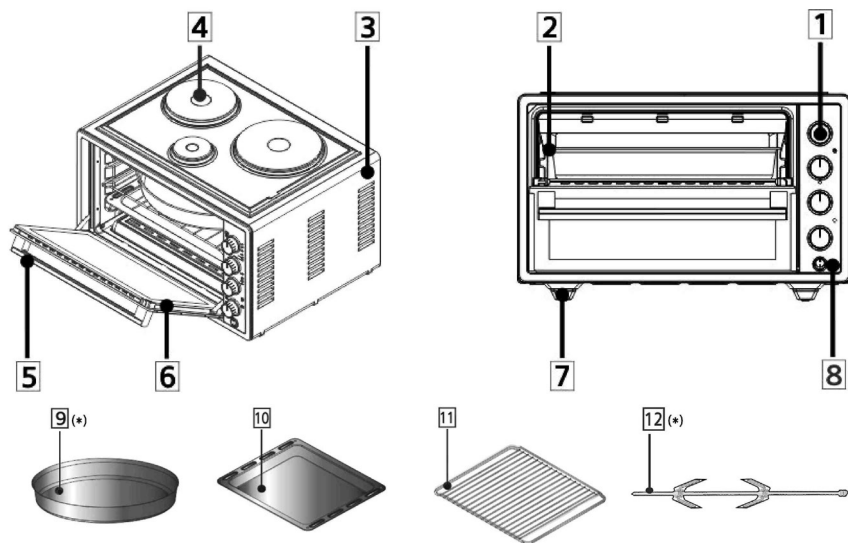
Anslutning: 230 V, 50Hz, 16.

- Elanslutningen ska vara utrustad med en flerpolig kontakt med en kontaktöppning på minst 3 mm. Kontakten bör sitta lättillgänglig i närheten av bänkspisen/miniugnen.
- Den elektriska säkerheten kan bara garanteras, när det har etablerats föreskriven jordförbindelse. Det är mycket viktigt, att denna grundläggande säkerhetsföreskrift kontrolleras, och att installationerna vid tvivel kontrolleras av en fackman. Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvariga för skador, som uppstått på grund av saknad eller bruten jordförbindelse (t ex elektrisk stöt).
- Innan anslutning av bänkspisen/miniugnen är det viktigt att kontrollera, om de anslutningsdata (spänning och frekvens), som anges på typskylten, stämmer överens med de existerande förhållandena på platsen.
- Dessa uppgifter måste ovillkorligen stämma överens, så att det inte uppstår skador på bänkspisen/miniugnen. Om du är osäker bör man kontakta en elinstallatör.
- Anslutning av bänkspisen/miniugnen får inte ske med hjälp av en förgreningsdosa eller en förlängningssladd, då dessa inte ger den nödvändiga säkerheten (t ex risk för överupphettning).
- Omedelbart efter installationen bör man utföra en kort inspektionstest av bänkspisen/miniugnen. Om bänkspisen/miniugnen inte fungerar, ska strömmen brytas.
- Använd aldrig apparaten med en skadad sladd. Om sladden är skadad, ska den bytas ut av en auktoriserad fackman.
- Se till, att sladden aldrig kommer i kläm i ugnsluckan eller i direkt beröring med de varma kokplattorna\*.

\*Beroende på modell

# Översikt över apparaten

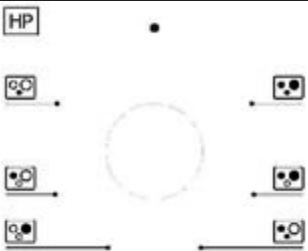
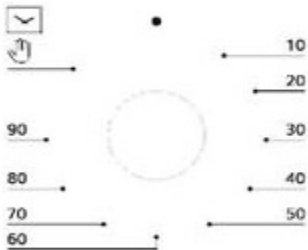
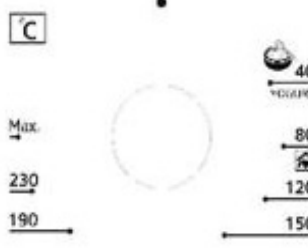
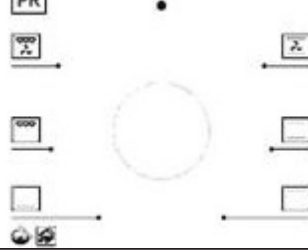
SE



1. Temperatur- och funktionsreglage
2. Värmeaggregat
3. Kabinett
4. Kokplatta\*
5. Handtag
6. Ugnslucka
7. Ben
8. Kontrollpanel
9. Rund långpanna\*
10. Långpanna
11. Galler
12. Rotisseries\*

\*Beroende på modell

# Beskrivning av apparaten

| Funktioner                                                                         |                                                                                     |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|    |    | Kokplatta*        |
|    |    | Timer*            |
|   |    | Temperaturreglage |
|  |  | Funktionsreglage  |

\*Beroende på modell

| Ugnsfunktioner*                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Undervärme         |
|  | Övervärme          |
|  | Över-/undervärme   |
|  | Undervärme + fläkt |
|  | Varmluft           |
|  | Varmluftsgrill     |
|  | Grill              |

### Timerfunktion\*

Inställning av timern: Vrid knappen till önskad tillagningstid (0–90 min.)

Observera: Om timern ställs in på arbetar ugnen på obestämd tid.

När den inställda tiden har gått, släcks ugnen automatiskt, och det hörs en ljudsignal.

Timer, funktions- och temperaturreglaget sätts på "0", och ugnen släcks.

### Temperaturreglage

Temperaturen i ugnen kan ställas in på 40 °C – 220 °C. När temperaturen inne i ugnen har nått inställd temperatur, släcks ljuset i termostaten. Om temperaturen inne i ugnen faller till under inställd temperatur, tänds ljuset i termostaten igen.

\*Beroende på modell

## Funktionsreglage

Med funktionsreglaget väljs önskad ugnsfunktion (se avsnittet: Beskrivning av ugnsfunktioner).

**Observera:** Temperaturen måste ställas in, annars startar inte ugnen.

**Observera:** Ugn och kokplatta\* kan inte användas samtidigt.

## Användning av kokplattor\*

Med användarknapparna ställer man in kokplattorna.

**Observera:** Ugn och kokplatta\* kan inte användas samtidigt.



**Observera:** Ovanstående användningsmöjligheter av kokplattan täcker alla modeller i denna manual. Därför kan det vara så att du inte har alla valmöjligheter på din apparat.

\*Beroende på modell



Observera: Ugnsfunktionerna varierar beroende på modell. Därför är det inte säkert att din modell är utrustad med alla ugnsfunktioner.



### Över-/undervärme

Över/ undervärme är lämpligt, när man bara ska laga en enkel rätt. När denna metod används, kan man antingen värma upp ugnen till den önskade temperaturen, innan man sätter in maten, eller kan man sätta in maten i en kall ugn och därmed spara energi, även om tillagningstiden blir lite längre, (men man kan utnyttja ugnens restvärme). När den önskade temperaturen är nådd, släcks ljuset i termostaten.



### Undervärme

Vid funktionen undervärme kommer värmen från det nedre värmeaggregatet. Denna funktion är speciellt bra för att värma maten istället för att tillaga.



### Övervärme

Denna funktion är speciellt lämplig för matvaror, som ska värmas eller redan tillagade matvaror, som ska brynas på toppen.



### Undervärme + fläkt\*

Med denna funktion sprids värmen från nedre värmeaggregatet och fläkten. Denna funktion kan användas för att snabbt värma mat.



### Varmluft\*

Användning av varmluft är lämpligt, om man vill ha flera plåtar i ugnen samtidigt.

Den varma luften, som blåses runt i ugnsutrymmet, se till, att allt i ugnen värms upp konstant och nästan jämnt. En viss färgskillnad får man dock räkna med. Vid gräddning av bullar och liknande, är det viktigt, att bakverken placeras på rad och med luft mellan med hänsyn till luftcirkulationen.

Ugnen ska inte förvärmas. Vid delikata bakverk kan det dock vara en fördel att förvärma ugnen, innan bakverket sätts in. Tillsammans med bakverk kan man tillaga olika rätter, t ex fisk och kött, för att matvarorna inte tar smak från varandra. Man kan naturligtvis bara tillaga rätter tillsammans som kräver samma temperatur. Kött ska bara läggas på grillgaller, det är inte nödvändigt att vända det under tillagningen. Temperaturen ska helst inte överstiga 180–190°C. Vid högre temperaturer blir köttet bränt och det utvecklas rök, och ugnen blir smutsig. Man får en speciellt god stek, om man ristar den eller omsluter den med bacon. Ett ristat köttstycke ska läggas med den ristade sidan uppåt på gallret och sätts in i mitten av ugnen.

Vid fjäderfä och stora stekar bör temperaturen sänkas 10–20°C - till ca. 160–170°C. Om steken inte läggs på grillgallret, utan i en långpanna eller ett fat, kan det tillagas vid samma temperatur som normalt, men tillagningstiden blir naturligtvis längre. Vid användning av grillgaller bör man placera långpannan under gallret, så att sky och stekfett kan uppsamlas.

Kalkon och annat fjäderfä ska förberedas som andra stekar och läggas på ryggen på gallret. Om det är ett stort fjäderfä, hålls det ¼ liter vatten i långpannan under gallret. Magert vilt läggs i en smord långpanna.



#### **Grill\***

Vid denna funktion brynes rätterna snabbt. Placera gallret längst ner i ugnen med en långpanna med vatten under.



#### **Varmluftsgrill\***

Denna typ av grillning stänger snabbt porerna på köttet, och värmen tränger djupare in i köttstycket, som blir brunt på utsidan och saftigt på insidan.

Fjäderfä ska vändas, när halva tiden har gått. Kött kan ev. penslas med smör eller olja.

**Observera:** Tillaga inte rätter samtidigt på den traditionella långpannan och den runda långpannan. Luften i ugnen kommer inte kunna cirkulera tillräckligt.

\*Beroende på modell

# Tillagningsöversikt

Nedan finner du en tillagningsöversikt med olika typer av livsmedel.

Observera: Tillagningstiden kan variera beroende på: kvalitet, mängd och temperatur. Tiderna är endast vägledande.

| Livsmedel   | Temperatur °C | Tillagningstid min. | Placering |
|-------------|---------------|---------------------|-----------|
| Småkakor    | 170 – 180     | 25 – 30             | Mitten    |
| Kakor       | 170 – 190     | 30 – 40             | Mitten    |
| Paj         | 180 – 220     | 40 – 50             | Mitten    |
| Muffins     | 160 – 180     | 30 – 40             | Mitten    |
| Bakad pasta | 190 – 210     | 20 – 30             | Mitten    |
| Fisk        | 220           | 30 – 40             | Mitten    |
| Lamm        | 220           | 90 – 120            | Mitten    |
| Fårkött     | 220           | 90 – 120            | Mitten    |
| Kalv        | 220           | 90 – 120            | Mitten    |
| Kalkon      | 220           | 45 – 55             | Mitten    |
| Fjäderfä    | 220           | 75 – 100            | Mitten    |
| Upptining   | 60 – 120      | 55 – 60             | Mitten    |

Vi rekommenderar, att ugnen förvärms innan tillagning.

**Observera:** Första gången ugnen används, kan det uppstå en obehaglig lukt och rök. Detta avlägsnas genom att låta ugnen vara påslagen i minst en timme.

Se till, att ha god ventilation i köket under uppvärmningen. Undvik, att det tränger in lukter i övriga rum.

## Upptining

Ta ut maten från emballaget, och placera den på det medföljande gallret. Sätt långpannan under gallret. På det sättet samlas all överflödigt vätska upp.

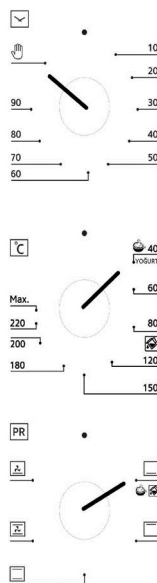
Använd funktionerna:  eller  för upptining.

Eftersom upptiningstiden varierar med hänsyn till vikten, rekommenderar vi, att ofta kontrollera köttet, om det är färdigt.

## Yoghurtfunktion

Med yoghurtfunktionen kan du själv göra en läcker och fyllig yoghurt.

1. Hitta ett passande recept (smakvariant) på yoghurt efter din smak.
2. Värm mjölken till 90 °C i 10 – 15 minuter och låt den svalna till 43–45 °C.
3. Ställ temperaturreglaget på 
4. Ställ in funktionsreglaget på 
5. Låt ugnen förvärma i 10 minuter.
6. Sätt timern på 
7. Efter 5 timmar tas yoghurten ut från ugnen. Låt yoghurten stå i rumstemperatur i 15–20 minuter.
8. Sätt därefter yoghurten i kylskåpet, och låt den stå i en dag.
9. Yoghurten är nu klar att ätas. Bon appetit.



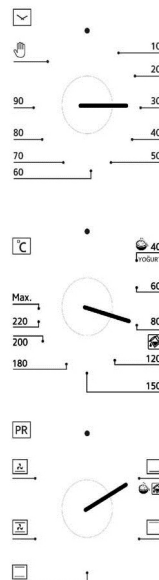
# Rengöring och underhåll

SE

## Ångrengöring\*

Denna funktion underlättar rengöringen av ugnens insida.

1. Ta ut alla tillbehör från ugnen.
2. Sätt två glas vatten i långpannan, som placeras nederst i ugnen.
3. Sätt temperaturreglaget på ångrengöring 
4. Ställ timern på 30 minuter.
5. Sätt funktionsreglaget på undervärme 
6. Efter 30 min., öppnas ugnsluckan, och ugnens insida rengörs med en fuktig trasa.



## VARNING

Använd aldrig ångrengöringsapparat, då ångan kan tränga in i spänningsförande delar och orsaka kortslutning. Ångtrycket kan dessutom medföra bestående skador av ytor och delar. Tillverkaren/importören erbjuder ingen ersättning i sådana situationer.

## Rengöring av ugnens framsida

Smuts på ugnens framsida ska helst avlägsnas omedelbart.

Om smutsen får sitta kvar under längre tid, kan det nästan vara omöjligt att få bort den, och det kan uppstå missfärgningar och förändringar på ytorna.

Rengör framsidan med en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel. Eftertorka med en mjuk kökshandduk. Framsidan kan även rengöras med en ren och fuktig mikrofiberduk utan rengöringsmedel.

Alla ytor repas. På glasytor kan repor efterhand även innebära sprickor. Det kan uppstå missfärgningar eller förändringar på ytorna, om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel.

\*Beroende på modell

**För att undvika skador på ytor, ska följande rengöringsmedel undvikas:**

- soda-, ammoniak-, syra- eller kloridhaltiga rengöringsmedel,
- kalklösande rengöringsmedel,
- rengöringsmedel med skurande effekt, t ex skurpulver, flytande skurmedel och pimpsten,
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel,
- rengöringsmedel för rostfritt stål,
- diskmedel för diskmaskiner, ugnsspray,
- glasrengöringsmedel,
- skurande, hårda svampar och borstar, t ex grytssvampar, vassa metallskrapor.

**Rengöring av ugnsutrymmet**

Regelbunden rengöring håller ugnen fin under lång tid. Ugnsutrymmet bör rengöras, medan det fortfarande är ljust, så stekfett och liknande lätt kan torkas av från ugnsväggarna. Töm ugnsutrymmet före rengöring.

Ugnsutrymmet är belagt med glansig emalj, som bör torkas av, varje gång ugnen har använts. Till detta kan man använda vanlig brun såpa. I båda fallen avlägsnar man först så mycket smuts som möjligt med ett träredskap. Brunsåpa (gärna flytande) gnids på fläckarna och ugnen tänds på 90–100°C i ca. 10 minuter. Efter den har svalnat tvättas ugnsutrymmet med rent vatten och torkas av.

**Rengöring av kokplattan\***

Själva kokplattan, som är tillverkad i gjutjärn, görs ren med en hård svamp och såpvatten. Efter rengöringen tänds kokplattan kortvarigt, så att fukten kondenserar. Lägg inte på kokplattskydden förrän plattorna är helt torra – på det sättet undviker du, att plattorna börjar att rosta.

Metallringen omkring kokplattan missfärgas av värmen och kan med tiden få en gulaktig ton. Den rengörs bäst med en hård svamp och ev. ett rengöringsmedel som normalt används till rengöring av keramiska hållar, då detta innehåller fint slipmedel.

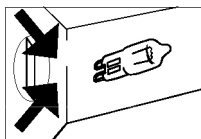
\*Beroende på modell

### VARNING

Strömmen ska brytas, innan ugnslampan byts. Fara för elektrisk stöt.

1. Dra ut kontakten från eluttaget, och se till att ugnen är tillräckligt avkyld.
2. Montera bort glasskyddet genom att rotera det, som visas på bilden.
- Observera:** Om glasskyddet är svårt att rotera, kan det vara en fördel att använda gummihandskar.
3. Ta bort den defekta lampan genom att rotera den.
4. Sätt i ny lampa med samma specifikationer (välj lampa beroende på din ugnsmo-  
dell: G9, 15–25 W eller E14, 15 W).
5. Montera tillbaka glasskyddet.

**Lampa: G9, 15-25 W**



**Lampa: E14, 15 W**



## Tekniska specifikationer

|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mått (utvändigt) mm, BxDxH*     | 520 x 450 x 330       |
| Mått (invändigt) mm, BxDxH      | 395,5 x 388,4 x 234,4 |
| Min./Max. temperaturinställning | 40 – 230 °C           |
| Timer*                          | 0 – 90 min.           |
| Nedre värmeaggregat             | 650 W                 |
| Övre värmeaggregat              | 650 W                 |
| Grillaggregat*                  | 1300 W                |
| Elanslutning                    | 220~240 V – 50/60 Hz  |
| Fläkt*                          | 13 – 15 W             |
| Ugnsbelysning*                  | 15 – 25 W             |
| Rotiseri*                       | 4 – 6 W               |
| Kokplatta*                      | Ø 180 mm / 1500 W     |
|                                 | Ø 145 mm / 1000 W     |
|                                 | Ø 80 mm / 450 W       |

Måtten kan variera beroende på modell.

\*Beroende på modell



## Bortskaffande av emballaget

Emballaget skyddar bänkspisen/miniugnen mot transportskador. Emballagematerialet är utvalt utifrån miljömässig hänsyn och återanvändning. Det använda emballaget bör levereras in till närmaste återvinningsstation/opsamlingsställe.

På det sättet bidrar man till, att råvaror sparas, och att avfallsproblemen minskar.

## Bortskaffande av uttjänt apparat



Gamla elektriska och elektroniska apparater innehåller fortfarande värdefulla material. De innehåller emellertid även skadliga ämnen, som är nödvändiga för dess funktion och säkerhet. Om dessa kasseras tillsammans med hushållsavfallet eller hanteras felaktigt, kan detta skada människors hälsa och miljön. Bortskaffa därför inte bänkspisen/miniugnen tillsammans med hushållsavfallet.

Leverera istället in den uttjänta apparaten till närmaste uppsamlingsställe eller till den lokala återvinningsstationen, så att delarna kan återanvändas. Se till, att den förvaras otillgängligt för barn, till den ska kasseras.

# GARANTI

Det är 3 års garanti som gäller som reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel på din nya produkt, gällande från dokumenterat inköpsdatum. Garantin omfattar material, arbetslön och bilkörning. Vid kontakt angående service bör Ni upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Skriv eventuellt ner denna information här i bruksanvisningen så har Ni dem till hands. Det gör saker enklare för servicemontören att finna de korrekta reservdelarna.

## Garantin täcker inte:

- Fel och skador som inte är fabrikations- och materialfel
- Vid brist på underhåll – inkluderar också brist på rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- Vid transportskador när produkten är transporterad utan korrekt emballage
- Om det har använts reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte följts
- Om inte installationen är gjord som anvisat
- Om inte auktoriserad personal utfört installationen eller reparationen av produkten
- Defekta lampor

## Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. Vid tillfälle där kunden själv har stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuell transportskada. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan är levererad. Annars kommer kundens krav att bli avvisat.

## Ogrundade servicebesök

Om man tillkallar en servicemontör, och det senare visar sig att man själv kunnat åtgärda felet, genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, eller genom att byta en säkring i säkringsskåpet, åligger det kunden att själv betala för servicebesöket.

## Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är varje köp av apparater som inte ska användas i ett privat hushåll utan användas till affärsmässigt eller liknande ändamål (restaurang, café, kantin etc.) eller användas till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

I förbindelse med kommersiellt inköp gäller ingen garanti eftersom denna produkt uteslutande er framställt för privata hushåll.

# SERVICE

För begäran om service och reservdelar i Sverige (Centralservice i Osby), ber vi dig fylla i serviceblanketten här: <http://service.witt.dk/service/se/Appliances/Service.aspx> Du kommer därefter att bli kontaktad för ytterligare information. Du kan även kontakta företaget på tel.: +46 479-130 48 eller mail: [info@ocsab.se](mailto:info@ocsab.se).

Med förbehåll för tryckfel.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för produkt- och/eller personsador, om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.



|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Sikkerhetsanvisninger .....             | 69 |
| El-tilkobling.....                      | 74 |
| Oversikt over apparatet.....            | 75 |
| Beskrivelse av apparatet.....           | 76 |
| • Funksjoner .....                      | 76 |
| • Ovnfunksjoner.....                    | 77 |
| • Timerfunksjon* .....                  | 77 |
| • Temperaturvelger.....                 | 77 |
| • Funksjonsvelger.....                  | 78 |
| • Betjening av masseplater* .....       | 78 |
| • Beskrivelse av ovnsfunksjoner* .....  | 79 |
| Tilberedningsoversikt .....             | 81 |
| Tining .....                            | 82 |
| Yoghurtfunksjon.....                    | 82 |
| Rengjøring og vedlikehold.....          | 83 |
| • Damprengjøring* .....                 | 83 |
| • Rengjøring av ovns front.....         | 83 |
| • Rengjøring av ovnsrommet.....         | 84 |
| • Skifte av ovnspæren.....              | 85 |
| Tekniske spesifikasjoner .....          | 86 |
| Miljøbeskyttelse.....                   | 87 |
| • Gjenvinning av emballasje .....       | 87 |
| • Gjenvinning av oppbrukt apparat ..... | 87 |
| Reklamasjonsrett.....                   | 88 |
| Service.....                            | 88 |

## MERK

Bruksanvisningen gjelder for flere modeller. Avvik er mulig. Avsnitt som kun gjelder for bestemte apparater, er merket med en liten stjerne (\*).

For å beskytte mot brann, elektrisk støt og/eller skader, skal følgende sikkerhetsinstruksjoner alltid følges nøye, når du bruker et elektrisk apparat.

Les alle instruksjoner nøye, også selv om du allerede er kjent med apparatet.

- Vennligst les bruksanvisningen før apparatet tas i bruk. På den måten beskytter du deg selv og unngår skade på apparatet.
- Oppbevar denne bruksanvisningen, så du kan ha glede av den ved evt. senere spørsmål.
- Hvis apparatet overdras/selges, skal bruksanvisningen følge apparatet og gis til den nye eieren.
- Før apparatet tas i bruk, fjernes all emballasje og det undersøkes om apparatet er skadet. Hvis apparatet er skadet, eller hvis det er i tvil om, hvorvidt apparatet har en skade, kontaktes butikken hvor apparatet er kjøpt. Du må IKKE ta i bruk apparatet, hvis det er skadet.
- En skade skal straks meldes til butikken hvor apparatet er kjøpt.
- Emballasjen kan med fordel oppbevares til evt. videresalg eller transport av apparatet.

## ADVARSEL

- Hvis ledningen skades, skal denne skiftes av produsenten, et servicesenter eller en kvalifisert fagperson for å unngå fare.
- Dette apparatet er ikke beregnet til annen bruk enn den som er beskrevet i bruksanvisningen.
- Lek ikke med emballasjen; det er risiko for kvelning!
- Bordkomfyren/miniovn er beregnet til bruk i vanlig husholdning til baking, koking, steking, grillsteiking, oppvarming, tining, koking og tørking av matvarer. All annen bruk er på egen risiko og kan være forbundet med fare. Produsenten/importøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader som oppstår på grunn av feil bruk eller betjening.
- Apparatet er utelukkende til innendørs bruk. Bruk aldri apparatet utendørs.

### **Sikkerhetsanvisninger vedrørende barn og uføre**

- Apparatet er ikke beregnet til å bli brukt av mindre barn eller uføre, med mindre disse holdes under oppsyn av en ansvarlig person for å sikre sikker bruk av apparatet.
- Apparatet kan brukes av barn over 8 år, hvis de er blitt instruert i bruken av apparatet, og hvor de i begynnelsen er under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Før tilsyn med barn, så de ikke leker med apparatet. Rengjøring og vedlikehold av apparatet må kun utføres av barn over 8 år, som samtidig er under oppsyn. Hold apparatet og ledningen borte fra barn under 8 år.
- Personer som på grunn av fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller på grunn av manglende erfaring eller uvitenhet ikke er i stand til sikkert å betjene apparatet, kan først bruke apparatet når en person som er ansvarlig for deres sikkerhet, har satt dem inn i apparatets betjening og sikkerhetsanvisninger.
- Hold alltid øye med barn som oppholder seg i nærheten av bordkomfyren/miniovn. La dem aldri leke med den.
- Sørg for at barn ikke trekker i ledningen eller dytter til apparatet.
- Sørg for at barn ikke rører ved bordkomfyren/miniovn, når det er i bruk. Apparatet blir varmt på kokeplaten\*, ovnsdøren, på betjeningspanelet og ved damputslippet. Barns hud er mere følsom overfor høye temperaturer enn voksnes. Risiko for forbrenning!
- Oppbevar aldri gjenstander som kan være av interesse for barn, i skap over eller bak kokeplaten\*. Ellers kan barn fristes til å klatre opp på kokeplaten\*. Risiko for forbrenning!
- Sørg for at barn ikke har mulighet for å trekke varme gryter og panner ned fra kokeplaten\*. Risiko for forbrenning og skolding!
- Emballasjedeler (f.eks. folier, polystyrenskum) kan være farlige for barn. Fare for kvelning! Oppbevar derfor emballasjedeler utenfor barns rekkevidde, og kast materialet raskest mulig.

\*Avhengig av modell

### Sikkerhetsanvisninger vedrørende tilkobling

- Den elektriske sikkerheten kan kun garanteres, når det er etablert reglementert jording. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforanstaltningen kontrolleres, og at installasjonene i tilfelle gjennomgås av en fagmann. Produsenten/importøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader, som er oppstått på grunn av manglende eller avbrutt jording (f.eks. elektrisk støt).
- Før tilkobling av bordkomfyren/miniovn er det viktig å kontrollere, om tilkoblingsdata (spenning og frekvens), som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet.
- Disse data skal ubetinget stemme overens, så det ikke oppstår skader på bordkomfyren/miniovn. I tilfelle bør man kontakte en el-installatør.
- Tilkobling av bordkomfyren/miniovn må ikke skje ved hjelp av et grenuttak eller en skjøteledning, da disse ikke gir den nødvendige sikkerheten (f.eks. risiko for overoppheting).

### Sikkerhetsanvisninger vedrørende bruk

- Bordkomfyren/miniovn overholder de foreskrevne sikkerhets-bestemmelsene. Ikke hensiktsmessig bruk, kan medføre person- og/eller produktskade.
- Bruk aldri bordkomfyren/miniovn til oppvarming av rom. På grunn av de høye temperaturene kan det ta fyr i lett antennelige gjenstander i nærheten. Dessuten kan kokeplatens\* holdbarhet bli redusert.
- Trekk ikke i ledningen på produkter med støpsel, men i selve støpslet, når bordkomfyren/miniovn skal avbrytes fra strømmettet.
- Advarsel: Masseplatene\* blir varme under bruk. Risiko for forbrenning!
- Bruk ikke kokekar med for tynn bunn, og varm aldri kokekar uten innhold, medmindre produsenten av kokekaret uttrykkelig har nevnt denne bruksmuligheten.
- Varm aldri opp lukkede beholdere, f.eks. hermetikk, på masseplatene\*. Det dannes overtrykk, og beholderne/ boksene kan eksplodere med risiko for skade og forbrenning!
- Bruk ikke kokeplaten\* som oppbevaringsplass. Hvis den slås på ved en feiltagelse, eller hvis det er restvarme på kokeplaten\*, er det risiko for at gjenstandene - alt etter materiale – oppvarmes (fare for forbrenning!), smelter eller begynner å brenne.

- Legg aldri et klede eller beskyttelsesfolie over kokeplaten\*. Hvis den slås på ved en feiltagelse, kan det medføre brannfare.
- La aldri kokeplaten\* være uten oppsyn under arbeide med fett eller olje. Overopphetet fett eller olje kan selvantenne. Brannfare!
- Skulle det likevel begynne å brenne i varmt fett eller olje, må man under ingen omstendigheter forsøke å slukke med vann! Kvel ilden, f.eks. med et grytelokk, et fuktig håndkle eller lignende.
- Flamber aldri under en ventilator. Flammene kan antenne ventilatoren.
- Pass på! Risiko for forbrenning! Det oppstår høye temperaturer rundt bordkomfyren/ miniovn!
- Bruk grytekluter når der tas mat ut eller settes mat inn i den varme ovnen eller i ellers arbeides med ovnen. Pass særlig på ikke å berøre overvarme-/grillvarmelegemet. Risiko for forbrenning!
- Hvis det brukes olje eller fett ved tilberedningen, bør det holdes konstant oppsyn med ovnen. Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting. Risiko for brann!
- Til tilberedning av matvarer brukes ofte alkoholholdige drikker. Alkoholen fordampes ved de høye temperaturer. Merk at dampen under uheldige omstendigheter kan selvantenne ved varme varmelegemer. Risiko for brann!
- Dekk alltid til matvarene, hvis de skal oppbevares i ovnen. Fukten fra matvarene kan medføre rustdannelser i ovnen. Ved tildekking unngås det dessuten, at matvarene tørker ut.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av ovnen ved Over-undervarme/ Undervarme/ Varmluft/Grill. Emaljen kan revne eller falle av på grunn av den stillestående varmen. Still derfor heller ikke panner, gryter eller bakeplater i bunnen av ovnen.
- Hell aldri kaldt vann direkte på bakeplaten, langpannen eller inn i ovnsrommet, mens overflatene fremdeles er varme. Den vanndampen som oppstår, kan medføre forbrenninger, og emaljen kan bli skadet av temperaturendringen.
- Sørg alltid for at maten oppvarmes tilstrekkelig. Eventuelle bakterier i matvarene drepes kun ved tilstrekkelig høye temperaturer (> 70°C) og tilstrekkelig lang tilberedningstid (> 10 min.). I tvilstilfelle velges litt lengre tid til tilberedning av maten. Det er dessuten viktig, at temperaturen er jevnt fordelt i maten. Vend eller rør derfor maten.



- Bruk aldri servise av plast i ovnen. Det smelter ved høye temperaturer og kan skade ovnen.
- Kok og varm ikke i hermetikk i ovnen. Det kan oppstå overtrykk, og boksene kan eksplodere. Risiko for skader!
- Dytt ikke gjenstander som f.eks. gryter og panner, frem og tilbake over ovnsbunnen, da dette kan skade bunnens overflate.
- Man må ikke stå eller sette seg på den åpne ovnsdøren eller stille tunge gjenstander på den. Pass på, at det ikke kommer noe i klem mellom ovnsdøren og ovnsrommet. Ovnen kan bli skadet.
- Bruk aldri ovnen til oppvarming av rom. På grunn av temperaturutviklingen kan lett antennelige gjenstander i nærheten antennes.
- Produsenten/importøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader som oppstår fordi disse rådene om sikkerhet og advarsler ikke er blitt fulgt.

### **Sikkerhetsanvisninger vedrørende rengjøring og vedlikehold**

- Vedlikehold og reparasjon bør kun utføres av autorisert fagmann.
- Vedlikehold og reparasjon foretatt av ukyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren og er ikke omfattet av reklamasjonsordningen.
- Bordkomfyrens/miniovnens kabinett må absolutt ikke åpnes. Eventuell berøring av spenningsførende tilkoblinger samt endring av den elektriske og mekaniske oppbyggingen kan være farlig for brukeren og medføre funksjonsforstyrrelser på ovnen og kokeplaten\*.
- Bordkomfyrer/miniovner, som ikke brukes lenger, skal frakobles fra strømmettet og alle elektriske ledninger fjernes, så de ikke utgjør en fare for lekende barn.
- Kokeplaten\* rengjøres, når den er avkjølt. Smuss bør fjernes så raskt som mulig for å unngå at det brenner fast. Sørg dessuten for at bunnen på kokekaret er ren, fri for fettrester og tør.
- Bruk aldri et damprengjøringsapparat. Dampen kan trenge inn i de spenningsførende delene og medføre kortslutning. Dessuten kan damptrykket medføre varig skade på overflaten og de elektriske delene, for hvilke produsenten/importøren ikke gir erstatning.

## Tilkobling til strøm

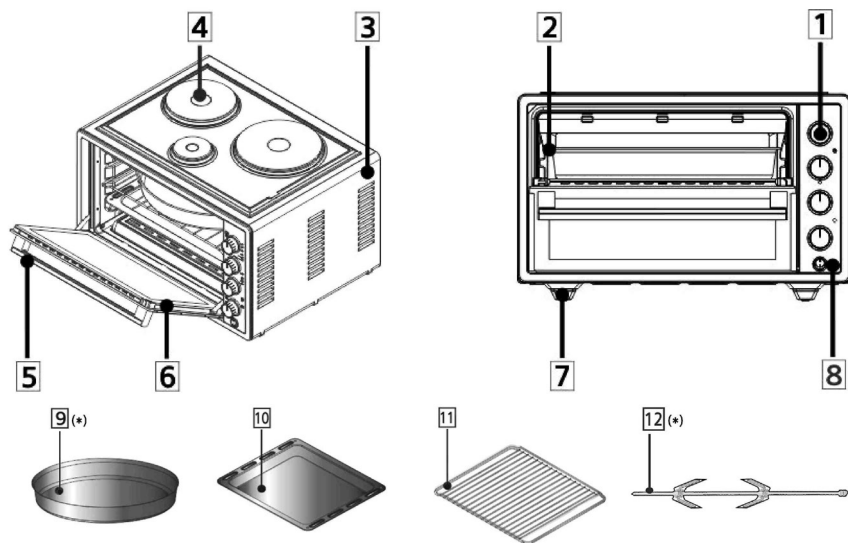
Tilkobling: 230 V, 50Hz, 16.

- Strømtilkoblingen skal være forsynt med en flerpolet avbryter med en kontaktåpning på minst 3mm. Avbryteren bør sitte lett tilgjengelig i nærheten av bordkomfyren/miniovn.
- Den elektriske sikkerheten kan kun garanteres, når det er etablert reglementert jording. Det er meget viktig, at denne grunnleggende sikkerhetsforanstaltningen kontrolleres, og at installasjonene i tvilstilfelle gjennomgås av en fagmann. Produsenten/importøren kan ikke gjøres ansvarlig for skaders som er oppstått på grunn av manglende eller avbrutt jording (f.eks. elektrisk støt).
- Før tilkobling av bordkomfyren/miniovn er det viktig å kontrollere, om tilkoblingsdata (spenning og frekvens), som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet.
- Disse data skal ubetinget stemme overens, så det ikke oppstår skader på bordkomfyren/miniovn. I tvilstilfelle bør man kontakte en el-installatør.
- Tilkobling av bordkomfyren/miniovn må ikke skje ved hjelp av et grenuttak eller en skjøteledning, da disse ikke gir den nødvendige sikkerheten (f.eks. risiko for overoppheting).
- Umiddelbart etter installeringen bør det utføres en kort inspeksjonstest av bordkomfyren/miniovn. Hvis ikke bordkomfyren/miniovn fungerer, skal strømmen avbrytes.
- Benytt aldri apparatet med en skadet kabel. Er kabelen skadet, skal den skiftes av en aut. fagmann.
- Sørg for at kabelen aldri kommer i klemme i ovnsdøren eller i direkte berøring med de varme kokeplatene\*.

\*Avhengig av modell

# Oversikt over apparatet

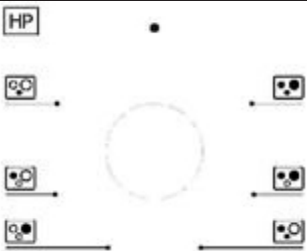
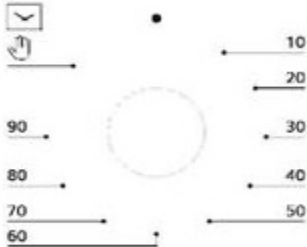
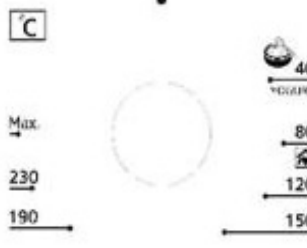
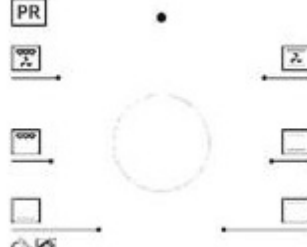
NO



1. Temperatur- og funksjonsvelgere
2. Varmelegeme
3. Kabinett
4. Masseplate\*
5. Håndtak
6. Ovnsdør
7. Ben
8. Betjeningspanel
9. Rund stekepanne\*
10. Stekebrett
11. Rist
12. Rotisseri\*

\*Avhengig av modell

# Beskrivelse av apparatet

| Funksjoner                                                                         |                                                                                     |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|    |    | Kokeplate*       |
|    |    | Timer*           |
|   |    | Temperaturvelger |
|  |  | Funksjonsvelger  |

\*Avhengig av modell

| Ovnfunksjoner*                                                                    |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Undervarme         |
|  | Overvarme          |
|  | Over-/undervarme   |
|  | Undervarme + vifte |
|  | Varmluft           |
|  | Varmluftsgrill     |
|  | Grill              |

### Timerfunksjon\*

Innstilling av timeren: Vri knappen til ønsket tilberedningstid (0-90 min.)

Merk: Innstilles timeren på  arbeider ovnen på ubestemt tid.

Når den innstilte tiden er gått, slås ovnen automatisk av, og det høres et lydsignal. Timer, funksjons- og temperaturvelgeren settes på "0", og ovnen slås av.

### Temperaturvelger

Temperaturen i ovnen kan stilles inn på 40 °C – 220 °C. Når temperaturen inne i ovnen har nådd innstilt verdi, slukker lyset i termostaten. Hvis temperaturen inne i ovnen faller til under innstilt verdi, slås lyset i termostaten på igjen.

## Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren velges ønsket ovnfunksjon (se avsnittet: Beskrivelse av ovnsfunksjoner).

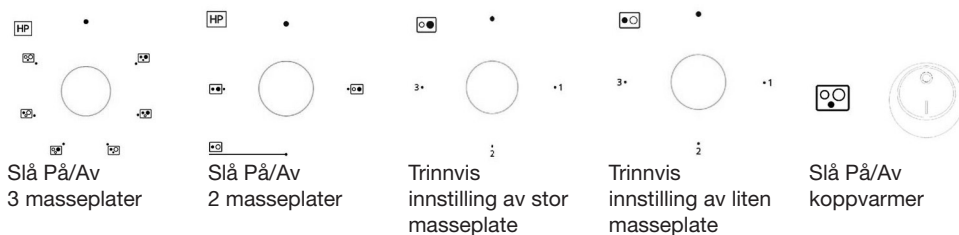
**Merk:** Temperaturen skal stilles inn, ellers starter ikke ovnen.

**Merk:** Ovn og kokeplate\* kan ikke brukes samtidig.

## Betjening av masseplater\*

Med betjeningsknappene stilles kokeplatene inn.

**Merk:** Ovn og kokeplate\* kan ikke brukes samtidig.



**Merk:** Disse betjeningsmulighetene av kokeplaten dekker alle modeller i denne bruksanvisningen. Derfor vil du ikke ha alle valgmuligheter på ditt apparat.

\*Avhengig av modell

Merk: Ovnsfunksjonene varierer avhengig av modell. Derfor er det ikke sikkert, at nettopp din modell er utstyrt med alle ovnsfunksjoner.



### **Over-/undervarme**

Over/ undervarme er velegnet når man kun skal lage en rett. Når denne metoden benyttes, kan man enten varme opp ovnen til den ønskede temperaturen, før man setter inn maten, eller man kan sette inn maten i en kald ovn og derved spare energi, selv om tilberedningstiden blir litt lenger, (men man kan utnytte ovnsens restvarme). Når den ønskede temperaturen er oppnådd, slukker lyset i termostaten.



### **Undervarme**

På funksjonen undervarme kommer varmen fra det nederste varmelegemet. Denne funksjonen er særlig god til å varme opp maten i stedet for tilberedning.



### **Overvarme**

Denne funksjonen er særlig velegnet til matvarer som skal varmes opp eller hvis allerede tilberedte matvarer skal brunes på toppen.



### **Undervarme + vifte\***

Med denne funksjonen spres varmen fra nederste varmelegeme og viften. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat på kort tid.



### **Varmluft\***

Bruk av varmluft er velegnet, hvis man vil ha flere plater i ovnen samtidig. Den varme luften som blåser rundt i ovnsrommet, sørger for at alt i ovnen gjennomvarmes konstant og nesten ensartet. En vis fargeforskjell må likevel påregnes. Ved baking av boller og lignende er det viktig at bakverket plasseres på rekker og med luft mellom av hensyn til luft sirkulasjonen.

Ovnen skal ikke forvarmes. Ved sart bakverk kan det likevel være en fordel å varme opp ovnen, før bakverket settes inn. Sammen med bakverk kan man tilberede forskjellige retter, f.eks. fisk og kjøtt, fordi tingene ikke tar smak av hverandre. Det kan naturligvis kun tilberedes retter sammen, som krever den samme temperaturen. Kjøtt skal kun legges på grillristen, det er ikke nødvendig å vende det under steking. Temperaturen skal helst ikke ligge over 180-190°C. Ved høyere temperaturer blir kjøttet kun brent, hvorved det utvikles røyk, og ovnen blir skitten. Man får en særlig lekker stek, hvis man spekker den eller vikler den inn med bacon. Et spekket stykke kjøtt skal legges med den spekkede siden oppover på risten og anbringes ca. midt i ovnen.

Ved fjærkre og store steker bør temperaturen senkes 10-20°C - til ca. 160-170°C. Hvis steken ikke legges på grillristen, men på en stekeplate eller et fat, kan det stekes ved samme temperatur som normalt, men steketiden blir naturligvis lengere. Ved bruk av grillristen bør man anbringe stekeplaten under risten, så sky og stek fett samles i den.

Kalkun og andet fjærkre skal forberedes som andre steker og legges på ryggen på risten. Hvis det er tale om et stort fjærkre, helles det ¼ liter vann på stekeplaten under risten. Magert vilt legges på en smurt stekeplate.



#### **Grill\***

På denne funksjonen brunes retterne hurtig. Plasser risten på nederste rille og plasser en stekeplate under med vann i bunnen.



#### **Varmluftgrill\***

Denne type grilling lukker raskt porene på kjøttet, og varmen trenger dypere inn i kjøttstykket, som blir brunt på utsiden og saftig innvendig.

Fjærkre skal vendes, når halve tiden er gått. Kjøtt kan evt. pensles med smør eller olje.

**Merk:** Tilbered ikke retter samtidig på den tradisjonelle stekeplaten og den runde stekeplaten. Luften i oven vil ikke kunne sirkulere tilstrekkelig.

\*Avhengig av modell



# Tilberedningsoversikt

Under finner du en tilberedningsoversikt med forskjellige typer matvarer.

**Merk:** Tilberedningstiden kan variere avhengig av: kvalitet, mengde og temperatur. Tidene er utelukkende veiledende.

| Matvare    | Temperatur °C | Tilberedningstid min. | Rilleplassering |
|------------|---------------|-----------------------|-----------------|
| Småkaker   | 170 – 180     | 25 – 30               | Midten          |
| Kake       | 170 – 190     | 30 – 40               | Midten          |
| Terte      | 180 – 220     | 40 – 50               | Midten          |
| Muffins    | 160 – 180     | 30 – 40               | Midten          |
| Bakt pasta | 190 – 210     | 20 – 30               | Midten          |
| Fisk       | 220           | 30 – 40               | Midten          |
| Lam        | 220           | 90 – 120              | Midten          |
| Fårekjøtt  | 220           | 90 – 120              | Midten          |
| Kalv       | 220           | 90 – 120              | Midten          |
| Kalkun     | 220           | 45 – 55               | Midten          |
| Fjærkre    | 220           | 75 – 100              | Midten          |
| Tining     | 60 – 120      | 55 – 60               | Midten          |

Vi anbefaler at ovnen forvarmes før tilberedning.

**Merk:** Første gang ovnen varmes, kan det oppstå ubehagelig lukt og røyk. Dette fjernes ved å lade ovnen være på i minst en time.

Sørg for god ventilasjon på kjøkkenet under oppvarmingen. Unngå at det trenger plagsom lukt inn i de øvrige rommene.

## Tining

Ta maten ut av emballasjen og plasser den på den medfølgende risten. Sørg for å plassere stekeplaten under risten. På denne måten samles overskytende væske opp.

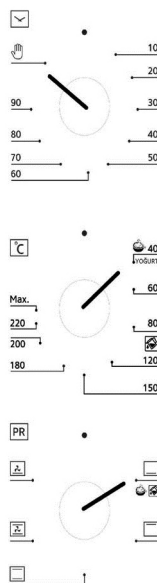
Bruk funksjonene:  eller  til tining.

Siden tiden det tar å tine varierer i forhold til vekt, så vi anbefaler å kontrollere om kjøttet er ferdig.

## Yoghurtfunksjon

Med yoghurtfunksjonen kan du selv lage lekker, fyldig yoghurt.

1. Finn en passende oppskrift (smaksvariant) på yoghurt etter din smak.
2. Varm melken til 90 °C i 10 – 15 minutter og la den avkjøles til 43-45 °C.
3. Still inn temperaturvelgeren på 
4. Still inn funksjonsvelgeren på 
5. La ovnen forvarme i 10 minutter.
6. Sett timeren på 
7. Etter 5 timer tas yoghurten ut av ovnen. La yoghurten stå ved romtemperatur i 15-20 minutter.
8. Sett deretter yoghurten inn i kjøleskapet, og la den stå en dag.
9. Yoghurten er nå klar til å spises. Bon appetit.



# Rengjøring og vedlikehold

NO

## Damprengjøring\*

Denne funksjonen letter rengjøringen av ovnens innside.

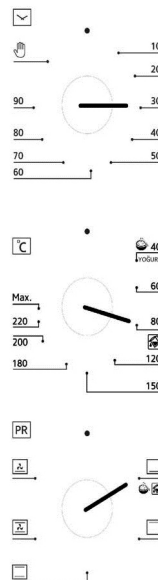
1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Sett to glass vann på stekeplaten, som er plassert på nederste rille.

3. Sett temperaturvelgeren på damprengjøring 

4. Still inn timeren på 30 minutter

5. Sett funksjonsvelgeren på undervarme 

6. Etter 30 min., åpnes ovnsdøren, og ovnens innside rengjøres med en fuktig klut.



## ADVARSEL

Bruk aldri damprengjøringsapparat, da dampen kan trenge inn i de spenningsførende delene og medføre kortslutning. Damptrykket kan dessuten medføre varig skade på overflater og deler. Produsenten/importøren gir ikke erstatning i slike tilfeller.

## Rengjøring av ovnens front

Smuss på ovnens front skal helst fjernes med det samme.

Hvis smuss får lov til å sitte på lenge, kan det senere være umulig å fjerne, og det kan oppstå misfarginger eller endringer på overflatene.

Rengjør fronten med en ren svamp, oppvaskmiddel til hånd-oppvask og varmt vann. Tørk dette med en bløt klut. Fronten kan også rengjøres med en ren, fuktig mikrofiberklut uten rengjøringsmiddel.

Alle overflater kan få riper. På glassflater kan riper senere føre til brudd.

Det kan oppstå misfarginger eller endringer på overflatene, hvis de kommer i berøring med uegnede rengjøringsmidler.

**For å unngå skade på overflatene, skal følgende rengjøringsmidler unngås:**

- soda-, ammoniakk-, syre- eller kloridholdige rengjøringsmidler,
- kalkløsende rengjøringsmidler,
- rengjøringsmidler med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flytende skuremiddel og pimpsten,
- rengjøringsmidler som inneholder løsemiddel,
- rengjøringsmiddel til rustfritt stål,
- oppvaskmiddel til oppvaskmaskiner, ovnspray,
- glassrengjøringsmiddel,
- skurende, harde svamper og børster, f.eks. grytesvamper, skarpe metallskraper.

**Rengjøring av ovnsrommet**

Regelmessig rengjøring vil holde ovnen pen over svært lang tid. Ovnsrommet bør rengjøres, mens det fremdeles er lunt, så stekefett o. lign. lett kan tørkes av ovnsveggene. Tøm ovnsrommet før rengjøring.

Ovnsrommet er belagt med glatt emalje, som bør tørkes av hver gang ovnen har vært i bruk. Til dette kan man bruke vanlig grønnsåpe. I begge tilfelle fjerner man først mest mulig smuss med et redskap av tre. Grønnsåpe (gjørne flytende) gnis på flekkene og ovnen tennes på 90-100°C i ca. 10 minutter. Etter avkjøling vaskes ovnsrommet med rent vann og tørkes av.

**Rengjøring av kokeplaten\***

Selve kokeplaten, som er laget av støpejern, gjøres ren med en hard svamp og såpevann. Etter rengjøring slås kokeplaten på en liten stund, så fukten fordampes. Legg ikke kokeplateskjulene på før platene er helt tørre – på den måten unngår du at platene begynner å ruste.

Metallringen rundt kokeplaten misfarges av varmen og kan med tiden få et gulaktig skjær. Den renses best med en hard svamp og eventuelt et rengjøringsmiddel som normalt brukes til rengjøring av keramiske kokeplater, da det inneholder fint slipemiddel.

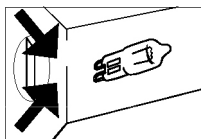
\*Avhengig av modell

### ADVARSEL

Strømmen skal brytes, før ovnspæren skiftes. Fare for elektrisk støt.

1. Trekk ut støpslet av stikkontakten, og sørg for at ovnen er tilstrekkelig avkjølt.
2. Avmonter glassdekslet ved å rotere det, som vist på bildet.  
Merk: Hvis glassdekslet er vanskelig å rotere, kan det være en fordel å bruke gummihandsker.
3. Avmonter den defekte pæren ved å rotere den.
4. Sett inn en ny pære med samme spesifikasjoner (velg pære avhengig av din ovnsmodell: G9, 15-25 W eller E14, 15 W).
5. Monter glassdekslet igjen.

**Pære: G9, 15-25 W**



**Pære: E14, 15 W**



## Tekniske spesifikasjoner

|                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| Mål (utvendig) mm, BxDxH*        | 520 x 450 x 330       |
| Mål (innvendig) mm, BxDxH        | 395,5 x 388,4 x 234,4 |
| Min./Maks. temperaturinnstilling | 40 – 230 °C           |
| Timer*                           | 0 – 90 min.           |
| Nederste varmelegeme             | 650 W                 |
| Øverste varmelegeme              | 650 W                 |
| Grill-legeme*                    | 1300 W                |
| El-tilslutning                   | 220~240 V – 50/60 Hz  |
| Vifte*                           | 13 – 15 W             |
| Ovnlys*                          | 15 – 25 W             |
| Rotisseri*                       | 4 – 6 W               |
| Kokeplate*                       | Ø 180 mm / 1500 W     |
|                                  | Ø 145 mm / 1000 W     |
|                                  | Ø 80 mm / 450 W       |

Målene kan variere avhengig av modell

\*Avhengig av modell

## Bortskaffelse av emballasjen

Emballasjen beskytter bordkomfyren/miniovnene mot transportskader. Emballasjematerialet er valgt ut fra miljømessige hensyn og er mulige å resirkulere. Den brukte emballasjen bør leveres til nærmeste gjenbruksstasjon/oppsamlingssted.

På den måten bidrar man til at det spares råstoff, og at avfallsproblemene minskes.

## Bortskaffelse av oppbrukt apparat



Oppbrukte elektriske og elektroniske apparater inneholder fremdeles verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, som er nødvendige for deres funksjon og sikkerhet. Hvis disse kastes sammen med husholdningsavfallet eller behandles feil, kan det skade helsen og miljøet. Kast derfor ikke bordkomfyren/miniovnene med husholdningsavfallet.

Lever det oppbrukte apparatet på nærmeste oppsamlingssted eller den lokale gjenbruksstasjonen, så delene kan gjenbrukes. Sørg for at det oppbevares utilgjengelig for barn, inntil det skal fjernes.

# GARANTI

Det er 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjøring. Ved henvendelse om service er det fint at du har produktets navn og serienummer klart. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så har du dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

## Garantien dekker ikke:

- Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- Ved dårlig vedlikehold og mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og /eller vann- og fuktskader på produktet
- Ved reparasjon utført av ufaglærte
- Ved transportskader der produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er gjort som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Defekte pærer

## Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller der kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskade skal omgående gis beskjed om, og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

## Ubegrunnede servicebesøk

Hvis man tilkaller en servicemontør og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen, ved f.eks. å følge anvisningene her i bruksanvisningen eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må kunden selv betale for servicebesøket.

## Kommersielle innkjøp

Kommersielle innkjøp er alle kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller andre kommersielle formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med næringsvirksomhet ytes ingen garanti, fordi dette produktet bare er beregnet til bruk i vanlig husholdning.

# SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge (firma ServiceCompaniet AS), bes du fylle ut et serviceskjema på <http://www.servicecompaniet.no/> Du vil deretter bli kontaktet for ytterligere informasjon. Du kan også kontakte firmaet på tlf. +47 23 89 72 66 eller mail [info@servicecompaniet.no](mailto:info@servicecompaniet.no)  
Forbehold for trykkfeil.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes. Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

\*Avhengig av modell









