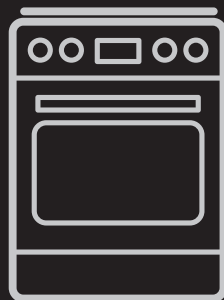


GETTING STARTED? EASY.



FI	Käyttöohje	2
	Liesi	
SV	Bruksanvisning	26
	Spis	

RMK550

TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

LASTEN JA TAITAMATTOMIEN HENKILÖIDEN TURVALLISUUS



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Tämä laite tulee liittää sähköverkkoon H05VV-F-tyyppin kaapelilla, joka kestää takapaneelin lämpötilan.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumentuisi.
- Älä asenna laitetta tason päälle.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- **VAROITUS:** Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä **KOSKAAN** yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- **HUOMAUTUS:** Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia keittotason lasiluukun tai saranalla varustettujen lasikansien puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- **VAROITUS:** Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Virrankatkaisulaite tulee integroida pysyvään johdotukseen johdotussäätöjen mukaisesti.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

TURVALLISUUSOHJEET

ASENNUS



VAROITUS! Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas.
- Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.

- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennusluvusta.

SÄHKÖLIITÄNNÄT



VAROITUS! Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai pästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusoijat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

KÄYTTÖ



VAROITUS! Tulipalo- ja henkilövahinkovaara. Sähköiskun vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.



VAROITUS! Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksiin jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.



VAROITUS! Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan laitteen pohjalle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikkuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS! Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä

hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

SISÄVALO

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.

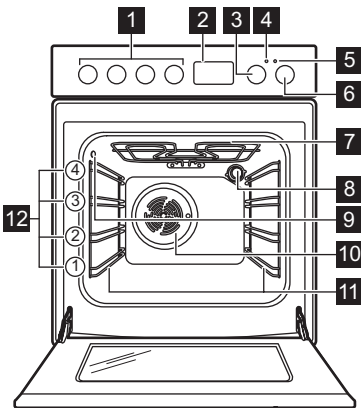


VAROITUS! Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.

LAITTEEN KUVAUS

LAITTEEN OSAT



- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

HÄVITTÄMINEN



VAROITUS! Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

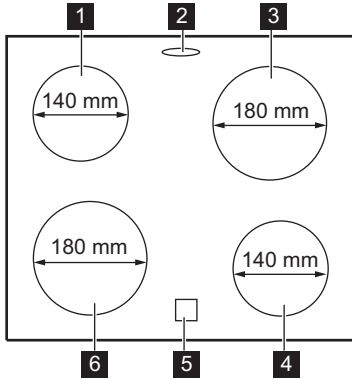
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

HUOLTO

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

- 1 Keittotason kytkimet
- 2 Elektroninen ohjelmointilaite
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 5 Keittotason merkkivalo / symboli / osoitin
- 6 Uunin toimintojen väännin
- 7 Lämpövastus
- 8 Valo
- 9 Paistolämpömittarin pistorasia
- 10 Puhallin
- 11 Irrotettava kannatinkisko
- 12 Kannatintasot

KEITTOALUEET



- 1 Keittoalue 1200 W
- 2 Höryaukko - määrä ja sijainti riippuu mallista
- 3 Keittoalue 1800 W
- 4 Keittoalue 1200 W
- 5 Jälkilämmön merkivalo
- 6 Keittoalue 1800 W

LISÄVARUSTEET

- **Ritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeuruastiana.

- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.
- **Valinnaiset teleskooppikannattimet**
Ritilöitä ja leivinpeltiä varten. Ne voidaan tilata erikseen.
- **Säilytyslaatikko**
Säilytyslaatikko on uunitilan alapuolella.

KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

UUDEN LAITTEEN PUHDISTAMINEN

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

KELLONAJAN ASETUS

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

-merkivalo vilkkuu, kun laite kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.

Aseta kellonaika painamalla painiketta tai . Viikkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu aika.

AIKA-ASETUKSEN MUUTTAMINEN





Kellonaikaa ei voida muuttaa, jos Kesto aika tai Lopetus -toiminto on toiminnassa.

Paina painiketta toistuvasti, kunnes kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu. Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

ESIKUUMENNUS

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

1. Valitse toiminto ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.

3. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.
5. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
6. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.

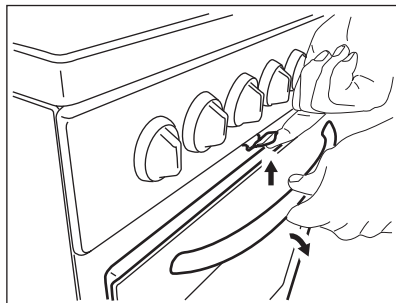
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

LUUKUN MEKAANINEN LUKITUS

Lapset eivät saa avata luukkua.

Luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku.
Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!



Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

SÄHKÖKEITTOALUEEN LÄMPÖASETUS

Symbolit	Toiminto
0	Pois toiminnasta
1 - 9	Tehotasot



Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois toiminnasta noin 5 - 10 minuuttia ennen ruoanlaiton päättämistä.

Käännä säädin haluamasi tehotason kohdalle. Keittotason säätimen merkkivalo syttyy. Kun lopetat keittoalueen käytön, käännä väännin off-asettoon.

Jos kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä, keittotason säätimen merkkivalo sammuu.

JÄLKILÄMMÖN MERKKIVALO



VAROITUS! Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalo osoittaa, milloin keittoalue on kuuma.

KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

KEITTOASTIAT



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.



Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

ESIMERKKEJÄ KEITTOTOIMINNOISTA



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohte:	Aika (min)	Vinkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunaita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		

KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

YLEISTÄ

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

KEITTOTASON PUHDISTAMINEN

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Varo palovammoja. Aseta erityinen kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** puhdista lasipinta liinalla, jota on kostutettu veden ja viinietikan liuokseen.

UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA



Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:

- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin jotakin keittoaluetta, uunin toimintoja vai lämpötilaa.
- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
3. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

YLIKUUMENEMISSUOJA

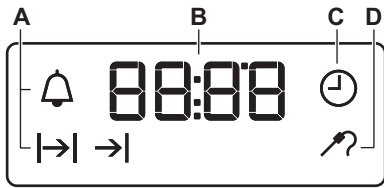
Laitteen virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on turvatermostaatti, joka katkaisee virransyötön. Uunin virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

UUNIN TOIMINNOT

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
	Uunin lamppu	Lampun syyttäminen ilman uunitoimintoa.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
	Kiertoilma	Useiden ruokalajien kypsentyminen samanaikaisesti. Kotitekoisten hedelmien valmistaminen sokeriliemessä sekä sienien ja hedelmien kuivaus.
	Matalalämpö	Mureiden ja mehukkaiden paistien paistaminen.
	Kevyt kypsennys	Vuoassa paistaminen ja yhdellä kannatintasolla kuivaus alhaisella lämpötilalla.

UUNI - KELLOTOIMINNOT

NÄYTTÖ



- A. Toimintojen symbolit
- B. Aikanäyttö
- C. Toiminnon merkkivalo
- D. Paistolämpömittarin merkkivalo

PAINIKKEET

Painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.

KELLOTOIMINTOJEN TAULUKKO

Kellotoiminto		Käyttötarkoitus
	KELLONAIKA	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
	KESTOAIKA	Voit asettaa, miten kauan laite on toiminnassa.
	LOPETUS	Voit asettaa, milloin laite kytkeytyy pois päältä.
 	AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS -toimintojen yhdistelmä.
	HÄLYTINAJASTIN	Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä.

KESTOAIKA-TOIMINNON ASETTAMINEN


1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta toistuvasti, kunnes alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla tai .

Näytössä näkyy .




4. Kun aika päättyy, merkkivalo vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

LOPETUS-TOIMINNON ASETTAMINEN

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.

2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes \rightarrow alkaa vilkkua.
3. Aseta aika painamalla $+$ tai $-$.
Näytössä näkyy \rightarrow |.
4. Kun aika päättyy, merkkivalo \rightarrow | vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

AJASTIN-TOIMINNON ASETTAMINEN



1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes \rightarrow | alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla $+$ tai $-$.
4. Paina painiketta .
5. Aseta LOPETUS-toiminnon aika painamalla $+$ tai $-$.
6. Vahvista painamalla .

Laite käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja


sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki.

7. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

HÄLYTINAJASTIN-TOIMINNON ASETTAMINEN

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
2. Aseta vaadittu aika painamalla $+$ tai $-$. Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.
3. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

KELLOTOIMINTOJEN PERUUTTAMINEN

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo alkaa vilkkua.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta $-$. Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

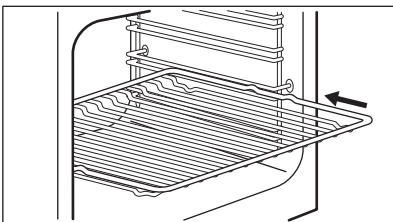
UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

PELTIEŃ JA RITILÄN ASETTAMINEN KANNATTIMILLE

Paistoritilä:

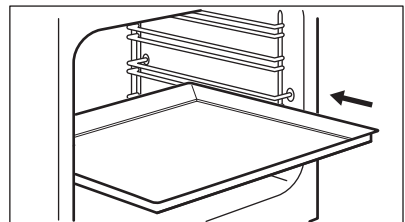


Aseta ritilä haluamasi ohjauskiskojen väliin.

Leivinpelti:



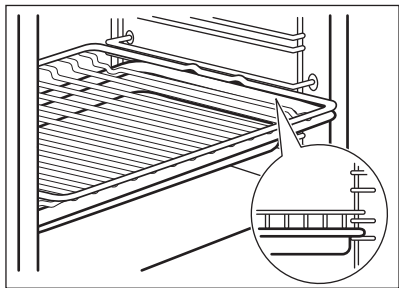
Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



Työnnä leivinpelti tai uunipannu kannattintason ohjauskiskojen väliin. Varmista, ettei se kosketa uunin takaseinään.

Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannattinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



PAISTOLÄMPÖMITTARIN KÄYTTÄMINEN

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.


Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- Uunin lämpötila.
- Sisälämpötila.

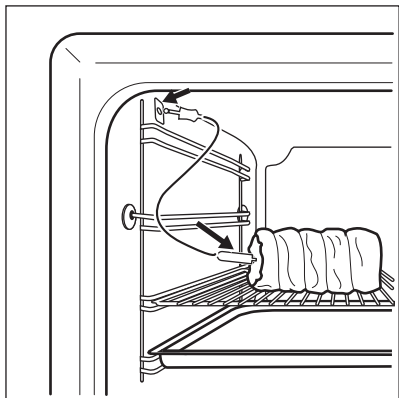


HUOMIO! Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin sivussa olevaan pistorasiaan.


Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

2. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.



UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta \oplus tai \ominus . Lämpötilan voi asettaa välille 30 °C - 99 °C.
4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.
Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
5. Kytke laite pois päältä.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.

Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsä, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi. Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat muuttaa asetetun sisälämpötilan.



VAROITUS! Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

YLEISTÄ

- Uunissa on neljä kannatintasoja. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.
- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttelee sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukua toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

LEIVONNAISTEN PAISTAMINEN

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiäsi asetusten (esim. lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.

YLÄ- JA ALALÄMPÖ

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Pasteijat	250	150	25 - 30	3	leivinpelti
Matala kakku ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 190	40 - 50	3	leivinpelti
Omenapiirakka ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	kaksi pyöreää alumiinivuokaa (halkaisija 20 cm)
Pienet kakut ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti

- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistamisen jatkuessa.
- Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

KAKKUJEN LEIPOMINEN

- Älä avaa uunin luukua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.
- Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

LIHAN JA KALAN KYPSENTÄMINEN

- Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.
- Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.
- Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

PAISTOAJAT

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Vähärasvainen sokerikakku ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	yksi pyöreä alumiinivuoka (halkaisija 26 cm)
Pannukakku	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1350	200 - 220	60 - 70	2	ritilä
				1	leivinpelti
Puolikas kana	1300	190 - 210	35 + 30	3	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankyljykset	600	190 - 210	30 - 35	3	Ritilä
				1	leivinpelti
Piirakka ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	leivinpelti
Täytetty hiivalla kohotettu kakku ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	leivinpelti
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	leivinpelti
Juustokakku	2600	170 - 190	60 - 70	2	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	leivinpelti
Joulukakku ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	leivinpelti
Kinkkupiiras ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	yksi pyöreä vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 20 cm)
Romanialainen sokerikakku ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiivasämpylät ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	leivinpelti
Marenki	400	100 - 120	40 - 50	2	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Murotaikinakakku ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	leivinpelti
Sokerikakku ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	leivinpelti
Voikakku ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

2) Esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.

3) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

4) Esikuumenna uunia 20 minuutin ajan.

5) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

6) Jätä kakku uuniin kymmeneksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

7) Aseta lämpötilä 250 °C ja esikuumenna uunia 18 minuutin ajan.

KEVYT KYPSENNYS

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Pasteijat ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	leivinpelti
Matala kakku ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	leivinpelti
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	leivinpelti
Marenki ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	leivinpelti
Sokerikakku ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Voikakku ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1200	220 - 230	45 - 55	2	ritilä
				1	leivinpelti

1) Aseta lämpötilä 250 °C ja esikuumenna uunia 20 minuutin ajan.

2) Aseta lämpötilä 250 °C ja esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

MAKSIGRILLI

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Paahtoleivät ¹⁾	500	250	2 - 4	3	ritilä

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Naudanlihapihvit 2)	1000	250	15 + 15	3	ritilä
				1	leivinpelti
Broilerinpuolikkaat	1200	230	30 + 30	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankyljykset	500	230	25 + 25	3	ritilä
				1	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 4 minuutin ajan.

2) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

TURBOGRILLI

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Paahtoleivät 1)	500	230	3 - 5	3	ritilä
Puolikas kana	1200	200	25 + 25	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankyljykset	500	230	20 + 20	2	ritilä
				1	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

PIZZA-TOIMINTO

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	165 - 175	55 - 65	2	leivinpelti
Puolikas kana	1350	165 - 175	30 + 35	3	leivinpelti
Kinkkupiiras 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

PUHDISTUKSEEN LIITTYVIÄ HUOMAUTUKSIA

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista itsepintaiset tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

RUOSTUMATTOMAT TERÄS- JA ALUMIINIPINTAISET LAITTEET

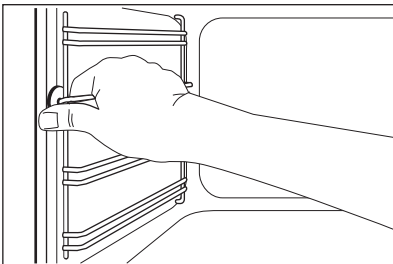


Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

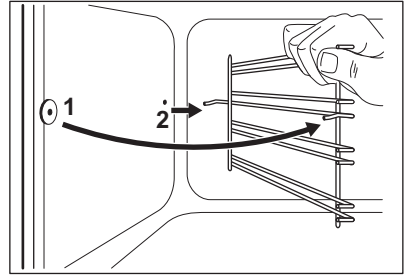
KANNATTIMIEN

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosaa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti seinästä ja poista se.



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

UUNIN KATTO

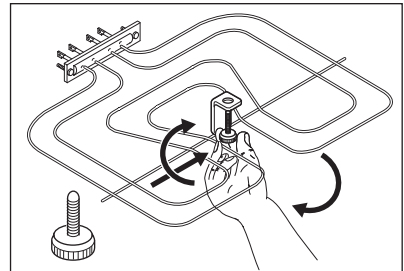


VAROITUS! Kytke laite pois toiminnasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

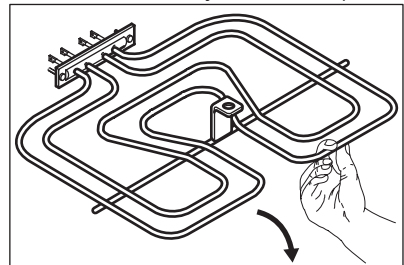
Irrota ritilöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.

1. Ruuvaa lämmitysvastusta paikallaan pitävä ruuvi irti. Käytä ensimmäisellä kerralla ruuvimeisseliä.



2. Vedä varovasti lämmitysvastusta alaspäin.



3. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Anna pintojen lopuksi kuivua.

Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritilöiden kannattimet.



VAROITUS! Varmista, että lämpövastus on asennettu oikein ja ettei se putoa alas.

UUNIN LASILEVYJEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Luukun sisällä olevat lasipaneelit voidaan poistaa niiden puhdistusta varten. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.

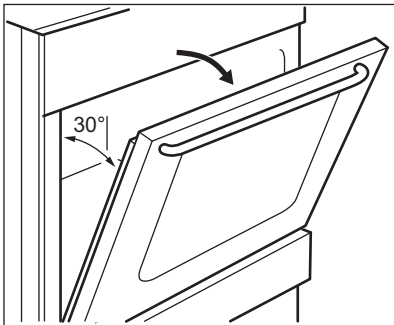


VAROITUS! Pidä uuniluukkua hieman auki puhdistuksen aikana. Kun avaat sen kokonaan, se voi sulkeutua vahingossa ja aiheuttaa vahinkoja.

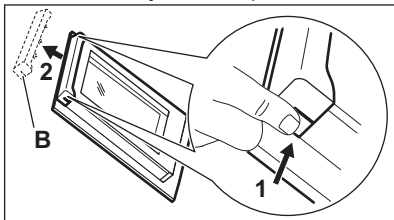


VAROITUS! Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

1. Avaa luukku, kunnes se on noin 30° kulmassa. Luukku pysyy itsestään paikoillaan, kun se on hieman auki.



2. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



VAROITUS! Uunin luukku pyrkii sulkeutumaan, kun poistat lasilevyt.

4. Pidä luukun lasilevyjen yläreunasta ja vedä niitä ylöspäin yksi kerrallaan.
5. Puhdista lasi vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi/suuremmat.



HUOMIO! Levyn, jonka sisemmässä lasilevyssä on kuviointi, on osoitettava luukun sisäpuolelle.



HUOMIO! Varmista, ettei lasilevyn kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.



HUOMIO! Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

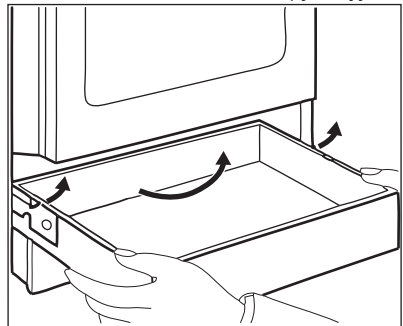
LAATIKON IRROTUS



VAROITUS! Älä säilytä laatikossa tulenarkoja esineitä (kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, patalappuja, paperia tai puhdistussuihkeita). Laatikko voi kuumentua uunia käytettäessä. Tulipalon vaara.

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.



2. Nosta laatikkoa hitaasti.
3. Vedä laatikko kokonaan ulos.

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

LAMPUN VAIHTAMINEN

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.



VAROITUS! Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

1. Kytke laite pois päältä.
2. Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

VIANMÄÄRITYS



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

KÄYTTÖHÄIRIÖT

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syytä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Uunin/keittotason näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä luettelossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeen.
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Näytössä näkyy "1 2.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.

HUOLTOTIEDOT

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan

etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

ASENNUS

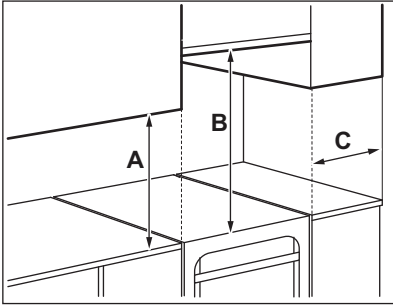


VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

LAITTEEN SIOITTAMINEN

Voit asentaa laitteen yhden kaapin viereen, kahden kaapin väliin ja nurkkaan.

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

TEKNISET TIEDOT

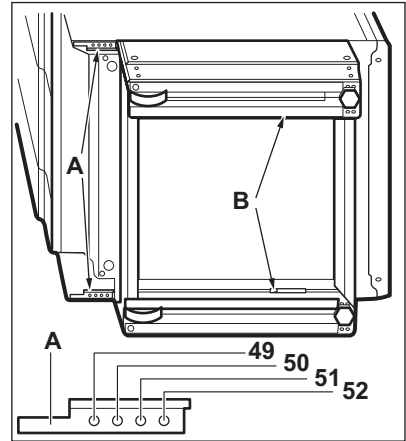
Jännite	230 V
Taajuus	50 Hz
Laitteen luokitus	1

Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500
Syvyys	600

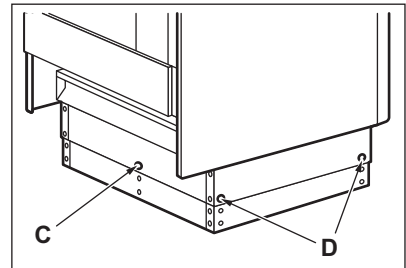
LIEDEN KORKEUDEN JA SYVYYDEN MUUTTAMINEN

Lieden korkeus on 898 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

1. Aseta liesi yhden sivun varaan.
2. Säädä jalustan syvyyttä ruuvaamalla ruuvi A auki ja löysäämällä kannattimen ruuveja B.

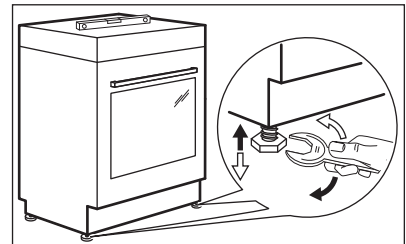


3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia) auki.



6. Paina jalusta vaadittuun korkeusasetukseen: 923, 898 tai 858 mm.
7. Ruuvaa ruuvit C ja D kiinni.

LAITTEEN TASAPAINOTTAMINEN



Aseta laitteen ylätaso samalle tasolle muiden pintojen kanssa säätämällä laitteen alla olevia pieniä jalkoja.

KALLISTUSSUOJA

Määritä laitteen oikea korkeus ja leveys ennen kuin kiinnität kallistussuojan.



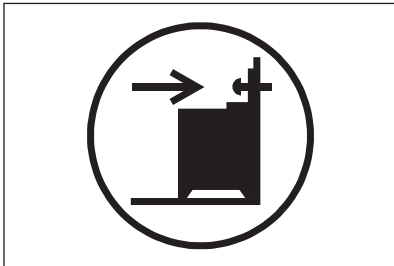
HUOMIO! Varmista, että asennat kallistussuojan oikealle korkeudelle.



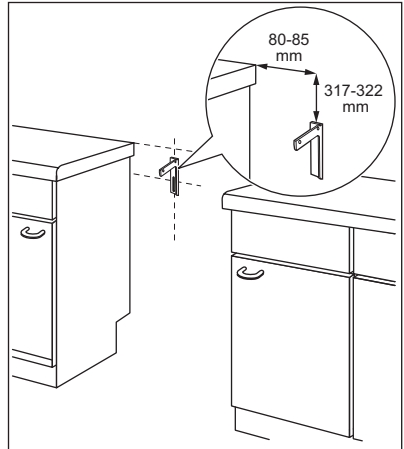
Tarkista, että laitteen takana oleva seinäpinta on tasainen.

Kaatumiseste on asennettava paikalleen. Jos sitä ei asenneta, laite voi kallistua.

Laitteessa on kuvan mukainen symboli (jos soveltuu), joka muistuttaa kallistussuojan asentamisesta.



1. Asenna kaatumiseste 317 - 322 mm laitteen yläreunan alapuolelle ja 80 - 85 mm päähän laitteen sivusta kannattimen pyöreään reikään. Kiinnitä se tiukasti ruuveilla vankaan materiaaliin tai käytä sopivaa vahviketta (seinä).



2. Reikä on laitteen takaosan vasemmalla puolella. Nosta laitteen etuosaa ja aseta se keskelle kalusteiden väliin. Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskittämiseksi.



Jos olet muuttanut liedn mittoja, kohdista kaatumiseste oikein.



HUOMIO! Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskittämiseksi.

SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS! Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana ei toimiteta pistoketta eikä virtajohtoa.



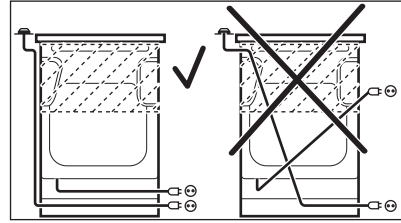
VAROITUS! Ennen kuin virtajohto liitetään liittimeen, mittaa sähköverkon vaiheiden ja nollan välinen jännite. Katso sitten laitteen takana olevasta kytkentämerkistä oikeaoppisen sähköasennuksen ohjeet. Täten vältetään asennusvirheet ja laitteen sähköosien vaurioituminen.

Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

Vaihe	Minimikoko kaapeli
1	3x10,0 mm ²
3 nollajohtimella	5x1,5 mm ²



VAROITUS! Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



ENERGIATEHOKKUUS

KEITTOTASON TUOTETIEDOT STANDARDIN EU 66/2014 MUKAISESTI

Mallin tunnus	RMK550	
Keittotasotyyppi	Keittotason sisäosa Vapaasti seisova liesi	
Keittoalueiden määrä	4	
Kuumennustekniikka	Säteilevä lämmitin	
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla takana Oikealla takana Oikealla edessä Vasemmalla edessä	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla takana Oikealla takana Oikealla edessä Vasemmalla edessä	181,8 Wh/kg 182,1 Wh/kg 181,8 Wh/kg 182,1 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	182,0 Wh/kg	

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

KEITTOTASO - ENERGIANSÄÄSTÖ

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan tulee vastata keittoalueen halkaisijaa.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

UNIEN TUOTESELOSTE JA -TIEDOT STANDARDIN EU 65-66/2014 MUKAISESTI

Toimittajan nimi	Rosenlew
Mallin tunnus	RMK550
Energialuokka	96,2

Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,84 kWh/kierros
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,76 kWh/kierros
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Äänimer.voimak	57 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	40.0 kg

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

UUNI - ENERGIANSÄÄSTÖ



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin laitteen ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan. Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-ainekset uuniin.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä .

Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita

kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

SÄKERHET FÖR BARN OCH HANDIKAPPADE



WARNING!

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

ALLMÄN SÄKERHET

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- Den här produkten måste anslutas till elnätet med kabeltyp H05VV-F för att kunna stå emot temperaturen från den bakre panelen.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.

- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om glaskeramikyta/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller elfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.
- Sättet för frångkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande anslutningsbestämmelser.
- **VARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av apparaten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

INSTALLATION



VARNING! Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten flyttas eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärn faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

ELEKTRISK ANSLUTNING



VARNING! Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.

- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte in anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

ANVÄND



VARNING! Risk för skador och brännskador. Risk för elektrisk stöt.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



WARNING! Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



WARNING! Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.

- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING! Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

INRE BELYSNING

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.



WARNING! Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

KASSERING



WARNING! Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.

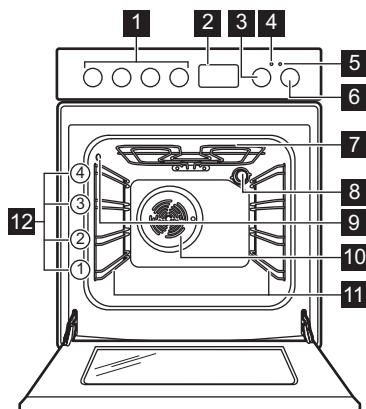
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

UNDERHÅLL

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

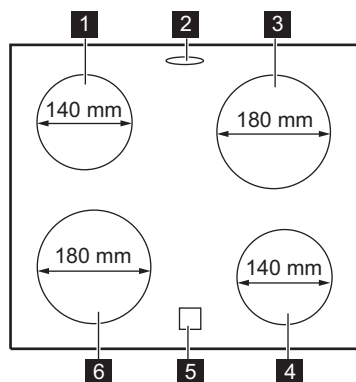
PRODUKTBESKRIVNING

ALLMÄN ÖVERSIKT



- 1 Vred för spisen
- 2 Elektronisk programmeringsenhet
- 3 Temperaturvred
- 4 Temperaturindikator/symbol
- 5 Lampa/symbol/indikator för hällen
- 6 Vred för ugnsfunktionerna
- 7 Värmeelement
- 8 Ugnslampa
- 9 Uttag för matlagningstermometern
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsstege, löstagbar
- 12 Ugnsnivåer

BESKRIVNING AV HÄLLEN



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 3 Kokzon 1 800 W
- 4 Kokzon 1200 W
- 5 Restvärmeindikering
- 6 Kokzon 1 800 W

TILLBEHÖR

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Installera teleskopskenor (tillval)**
För hyllor och plåtar. Kan beställas separat.
- **Förvaringslåda**

Förvaringslådan finns under ugnstrymmet.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

FÖRSTA RENGÖRING

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

STÄLLA KLOCKAN

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

⌚ blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in rätt tid.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

ÄNDRA TID



Du kan inte ändra klockan om funktionen Koktid $| \rightarrow |$ eller Sluttid $\rightarrow |$ är aktiverad.

Tryck på ⌚ flera gånger tills kontrollampen för klockfunktionen blinkar.

För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".




FÖRVÄRMNING

Sätt den tomma ugnen på förvärmning för att bränna bort fett.

HÄLL - DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.

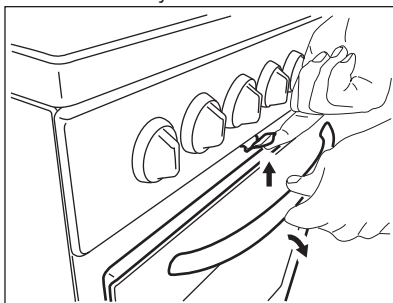
Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

MEKANISKT LUCKLÅS

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna produktluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna dörren.
Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

VÄRMELÄGE

Symboler	Funktion
0	Avstängt läge
1 - 9	Värmeinställningar



Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5-10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid vredet till önskat värmeläge. Inbyggnadshällens kontrollampa tänds. När tillagningen är klar, vrid vredet till av-position. Om alla kokzoner är avaktiverade släcks hällens kontrollampa.

RESTVÄRMEINDIKERING



WARNING! Risk för brännskador från restvärme.

Kontrollampen tänds när en kokzon är varm.

HÄLL - RÅD OCH TIPS



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.



Kokkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

KOKKÄRL



Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

EXEMPEL PÅ OLIKA TYPER AV TILLAGNING



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroetter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

ALLMÄN INFORMATION

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

RENGÖRING AV HÄLLEN

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat med socker. I annat fall kan

denna typ av smuts skada hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.

UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

AKTIVERA OCH INAKTIVERA PRODUKTEN



Det beror på modellen om produkten har lampor, symboler på vredet eller lampor:









- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.
- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

SÄKERHETSTERMOSTAT

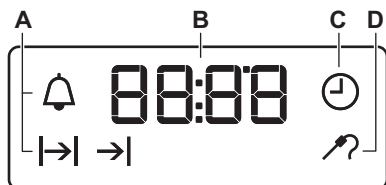
Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

UGNSFUNKTIONER

Symbol	Ugnsfunktioner	Program
0	Avstängt läge	Produkten är avstängd.
	Inbyggnadsugn	För att sätta på lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	Över-undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgratinerig	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
	Pizza/paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
	Varmluft	För att tillaga flera olika maträtter samtidigt. För att tillaga hemgjord frukt i sockerlag och torka svamp eller frukt.
	Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
	Lätt tillagning	För att baka i formar och torka på en hyllposition vid låg temperatur.


UGN - KLOCKFUNKTIONER

DISPLAY









- A. Funktionslampor
- B. Tidvisning
- C. Funktionslampan
- D. Indikator för matlagningstermometer



KNAPPAR

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.


TABELL ÖVER KLOCKFUNKTIONER

Klockfunktion		Program
	KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
	KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen.
	SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av.
 	TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
	SIGNALUR	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALURET när som helst, även om produkten är avstängd.



STÄLLA IN KOKTID


1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in KOKTIDEN.


Displayen visar .

4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

STÄLLA IN SLUTTID





1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in tiden.

Displayen visar .

4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.





STÄLLA IN TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in KOKTIDEN.
4. Tryck på .
5. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in SLUTTIDEN.
6. Tryck på  för att bekräfta.

Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När tiden har uppnåtts hörs en ljudsignal.



7. Produkten stängs av automatiskt. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

STÄLLA IN SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
2. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid. Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.
3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

4. Vrid vredet för ugnsfunktioner till avstängt läge.

AVBRYTA KLOCKFUNKTIONERNA

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in . Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

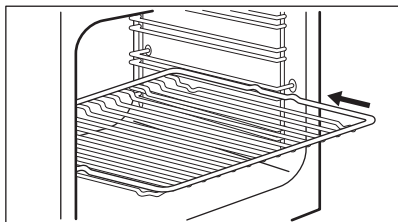
UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

SÄTTA IN TILLBEHÖR

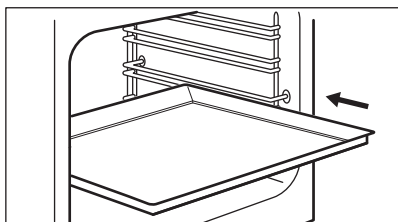
Galler:



Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå. Plåt:



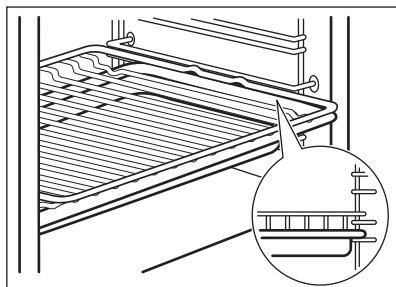
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



Sätt in bakplåten eller långpannan mellan stegparet på ugnsstegen. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



ANVÄNDA MATLAGNINGSTERMOMETERN

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen vid tillagning av kött.


Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen.
- Innetemperaturen.

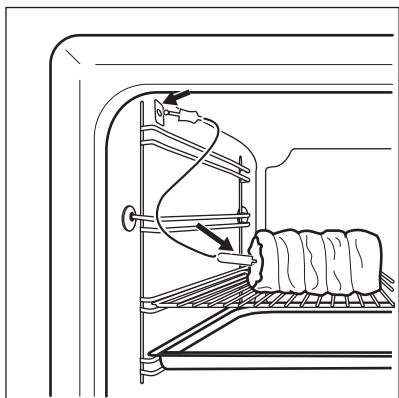


FÖRSIKTIGHET! Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på sidan av produkten.

Kontrolllampan för matlagningstermometern  blinkar.

2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.



3. Tryck på \oplus - eller \ominus -knappen för att ställa in inntemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

UGN – RÅD OCH TIPS



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

ALLMÄN INFORMATION

- Produkten har fyra hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda inntemperaturen. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.

5. Stäng av produkten.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

Om köttet har stekts som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre inntemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på \mathcal{R} för att ändra inntemperaturen.



WARNING! Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

BAKNING

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Anpassa dina vanliga inställningar som temperatur, koktid och hyllposition till värdena i tabellerna.
- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

BAKA KAKOR

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

TILLAGNING AV KÖTT OCH FISK

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

TILLAGNINGSTIDER

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

ÖVER/UNDERVÄRME

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Smördegkakor	250	150	25 - 30	3	bakplåt
Tunn kaka ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm)
Småkakor ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200 - 220	60 - 70	2	galler
				1	bakplåt
Halv kyckling	1300	190 - 210	35 + 30	3	galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	600	190 - 210	30 - 35	3	Trådhylla
				1	bakplåt
Mördegskaka ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplåt
Fyllid jästkaka ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakplåt
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakplåt
Julkaka ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumplåtar (längd: 20 cm)
Ungersk valnötsdessert ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (somlói galuska) - traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	bakplåt
Rulltårta ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	bakplåt
Maräng	400	100 - 120	40 - 50	2	bakplåt
Smulpaj ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Butterkaka ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	bakplåt

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 15 minuter.

3) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

4) Förvärm i ugnen i 20 minuter.

5) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

6) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

7) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 18 minuter.

LÄTT TILLAGNING

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Kakor ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	bakplåt
Tunn kaka ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	bakplåt
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	bakplåt
Rulltårta ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	bakplåt
Maräng ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Sockerkaka ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Butterkaka ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Hel kyckling	1200	220 - 230	45 - 55	2	galler
				1	bakplåt

- 1) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 20 minuter.
2) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

MAX GRILL

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Toast ¹⁾	500	250	2 - 4	3	galler
Biffar ²⁾	1000	250	15 + 15	3	galler
				1	bakplåt
Halv kyckling	1200	230	30 + 30	2	galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	500	230	25 + 25	3	galler
				1	bakplåt

- 1) Förvärm i ugnen i 4 minuter.
2) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

VARMLUFTSGRILL

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Toast ¹⁾	500	230	3 - 5	3	galler
Halv kyckling	1200	200	25 + 25	2	galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	500	230	20 + 20	2	galler
				1	bakplåt

- 1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

PIZZA/PAJ-FUNKTION

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	bakplåt
Hel kyckling	1400	165 - 175	55 - 65	2	bakplåt
Halv kyckling	1350	165 - 175	30 + 35	3	bakplåt
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	bakplåt

1) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

ANMÄRKNINGAR OM RENGÖRING

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnsgrengöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

PRODUKTER I ROSTFRITT STÅL ELLER ALUMINIUM

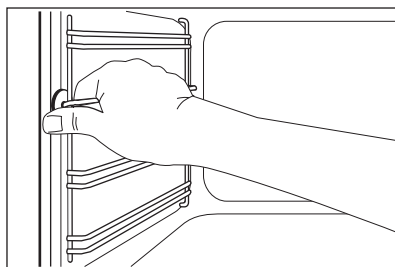


Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

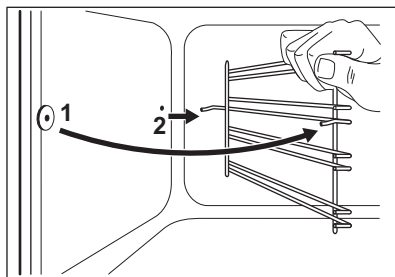
AVLÄGSNA UGNSTEGARNA

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

UGNSTAK

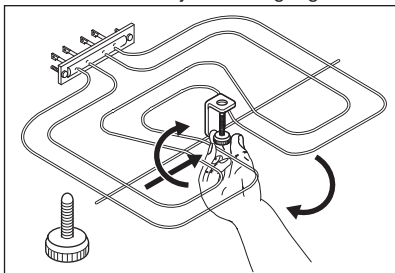


VARNING! Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränna dig.

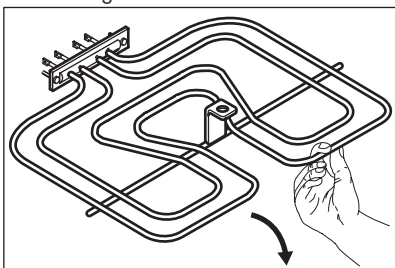
Ta ut ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att göra det enklare att rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaketet med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning. Sätt i ugnstegarna.



WARNING! Se till att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

DEMONTERING OCH MONTERING AV LUCKGLASEN

Du kan ta bort luckglaset på insidan och rengöra dem. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

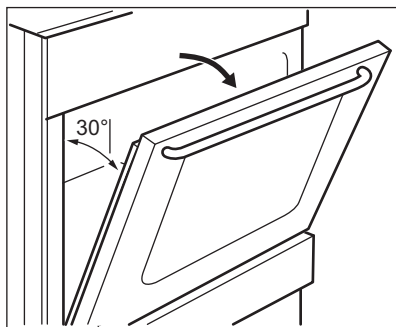


WARNING! Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.

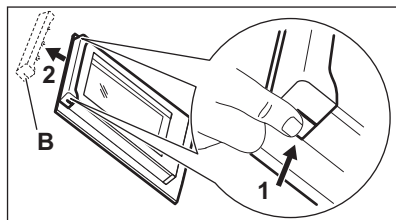


WARNING! Använd inte ugnen utan ugnsglasen.

1. Öppna luckan tills den står i en vinkel på ungefär 30°. Luckan står av sig själv när den står på glänt.



2. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



WARNING! När du tar ut luckglaset försöker ugnsluckan stänga sig.

4. Håll i övre kanten av luckglaset och dra upp dem ett i taget.
5. Rengör luckglaset med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nog.

Sätt tillbaka luckglaset i ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först och sedan det större.



FÖRSIKTIGHET! Skärmen med tryck på innerglaset måste vara vänt mot luckans insida.



FÖRSIKTIGHET! Efter monteringen måste du se till att ytan på ugnsglasets ram på skärmen med tryck inte är knottrig när du vidrör den.



FÖRSIKTIGHET! Se till att du sätter dit det inre ugnsglaset ordentligt på sin plats.

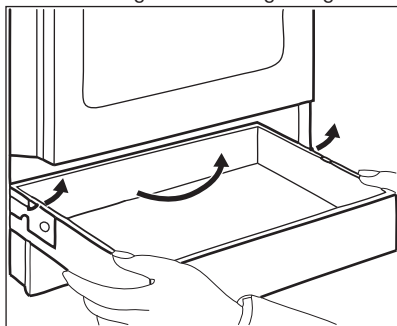
TA BORT FÖRVARINGSLÅDAN



WARNING! Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand.

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.

3. Dra ut lådan helt.

För att sätta fast förvaringslådan, följ stegen ovan i motsatt ordning.

BYTE AV LAMPAN

Lägg en tygbit på botten av produktens inandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnstrummet.



WARNING! Risk för elstötar! Koppla från säkringarna innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

FELSÖKNING



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

VAD GÖR JAG OM...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag inte kan sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen. Ugnen värms inte upp.	Säkringarna har gått.	Kontrollera om säkringarna är orsaken till felet. Om säkringarna går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det visas en felkod på ugn-/hälldisplayen som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushållens säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.

TEKNISKA DATA

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.
Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten av

produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (Mod.)
PNC (produktnummer)
Serienummer (S.N.)

INSTALLATION

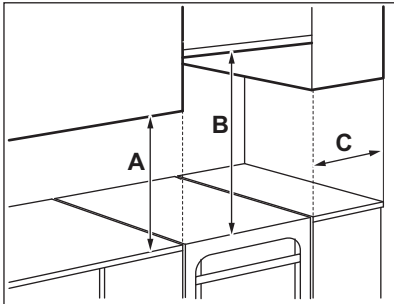


VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

PLACERING AV PRODUKTEN

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

Mått	mm
A	400
B	650
C	150

TEKNISKA DATA

Nätspänning	230 V
Frekvens	50 Hz
Produktklass	1

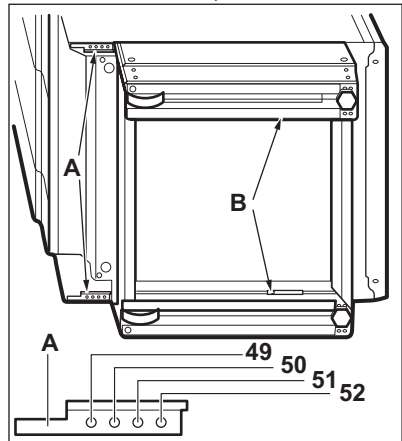
Dimension	mm
Höjd	858 - 923
Bredd	500
Djup	600

ÄNDRING AV SPISENS HÖJD OCH DJUP

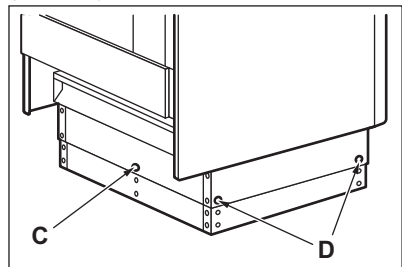
Spisen är vid leverans 898 mm hög och 500 mm djup.

1. Lägg spisen på sidan.

2. Ändra sockelns djup genom att lossa skruv A och lossa skruvarna B på konsolen.

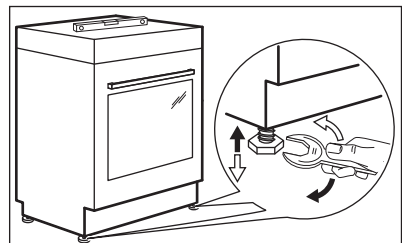


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

HÖJDJUSTERING AV PRODUKTEN



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa in samma nivå på spisens ovsida som övriga ytor.

TIPPSKYDD

Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tipskyddet.

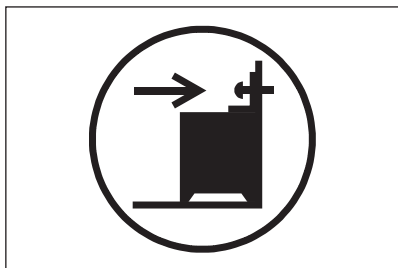


FÖRSIKTIGHET! Kontrollera att du placerar tipskyddet på rätt höjd.

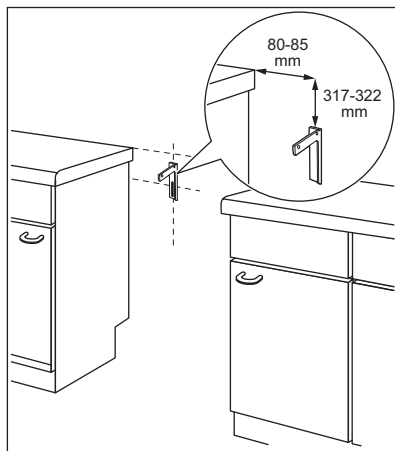


Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

Du måste installera tipskyddet. Om du inte installerar det kan produkten tippa över. Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tipskyddet.



1. Installera tipskyddet 317-322 mm nedanför produktens ovsida, och med 80-85 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



2. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Lyft produktens framsida och sätt den i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.



Om du ändrade måtten på spisen måste du justera tipskyddet.



FÖRSIKTIGHET! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

ELEKTRISK INSTALLATION



WARNING! Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel.



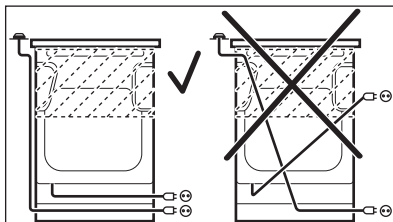
WARNING! Innan du ansluter nätsladden till uttaget ska du mäta spänningen mellan faserna i hushållsnätverket. Läs sedan på anslutningsetiketten på produktens baksida så att rätt elektrisk installation används. Med denna stegordning undviker man installationsfel och skador på produktens elektriska komponenter.

Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

Fas	Minimistorlek kabel
1	3x10,0 mm ²
3 med neutral	5x1,5 mm ²



WARNING! Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



ENERGIEFFEKTIVITET

PRODUKTINFORMATION FÖR HÄLL ENLIGT EU 66/2014

Modellbeskrivning	RMK550
Typ av häll	Häll inuti fristående spis
Antal kokzoner	4
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak 14,0 cm Höger bak 18,0 cm Höger fram 14,0 cm Vänster fram 18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak 181,8 Wh/kg Höger bak 182,1 Wh/kg Höger fram 181,8 Wh/kg Vänster fram 182,1 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	182,0 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.

HÄLL - ENERGIBESPARING

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.

- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärlet på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

INFORMATIONSBLAD OCH INFORMATION FÖR UGNAR ENLIGT EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Rosenlew
Modellbeskrivning	RMK550
Energiindex	96.2
Energiklass	A

Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0,84 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0,76 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	57 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	40,0 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

UGN - ENERGIBESPARING




Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll dörrtätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningsstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.


Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

867330593-A-132017

CE

ROSENLEW