

Ecotronic EBK423B2

Betjeningsvejledning DK: 2-16

Bruksanvisning NO: 17-31

Käyttöohjeet FI: 32-46

Bruksanvisning SE: 47-61

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	3
El-tilslutning	8
Oversigt over apparatet.....	9
Beskrivelse af apparatet.....	10
Tekniske specifikationer	10
Yoghurtfunktion	11
Damprensøring.....	11
Tilberedningsoversigt	12
Brug ovnen	13
Udskiftning af ovnpæren	14
Rengøring og vedligeholdelse	14
Miljøbeskyttelse.....	15
Reklamationsret og service	16

Sikkerhedsanvisninger

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. Før 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/miniovn. 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/miniovn, 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.

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. konservesdåser, på massepladerne. Der dannes overtryk, og beholdere/ dåserne kan eksplodere med risiko for tilskadekomst og forbrænding!
- Brug ikke kogepladen som frastillingsplads. Hvis der tændes ved en fejtagelse, 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. Alkoholens fordampning 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.

- 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

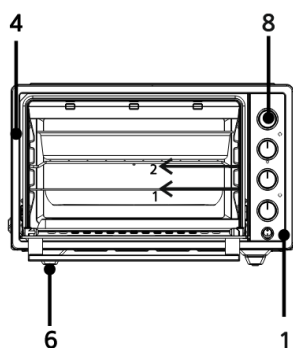
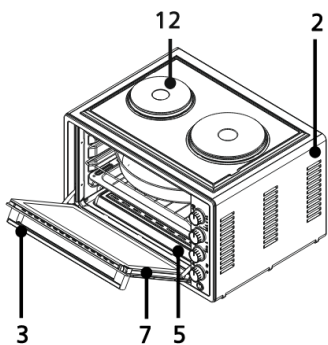
- Vedligeholdelse og reparation bør kun udføres aut. fagmand.
- Vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af reklamationsordningen.
- Bordkomfurets/miniovnens kabinet må absolut ikke åbnes. Eventuel berøring af spændingsførende tilslutninger 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 kogegrejet 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

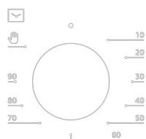
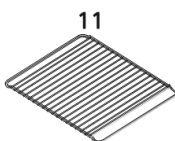
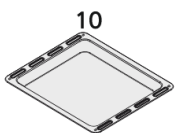
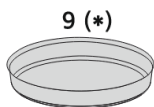
Tilslutning: 220-240 V, 50/60Hz, 16.

- 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 installeringen 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.

Oversigt over apparatet



1. Betjeningspanel
2. Ovnramme
3. Håndtag
4. Kabinet
5. Varmelegeme
6. Ben
7. Glasovnlåge
8. Temperatur- og funktionsvælgere
9. Rund bradepande
10. Firkantet bradepande
11. Rist
12. Masseplader



⊖
⊕
°C
Termostat



Overvarme



Underverme



Under-/overvarme



Underverme + varmluft



Varmluft



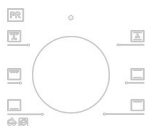
Kogeplade (masseplade)



Grill



⌚
Timer



P
Programmer

Beskrivelse af apparatet

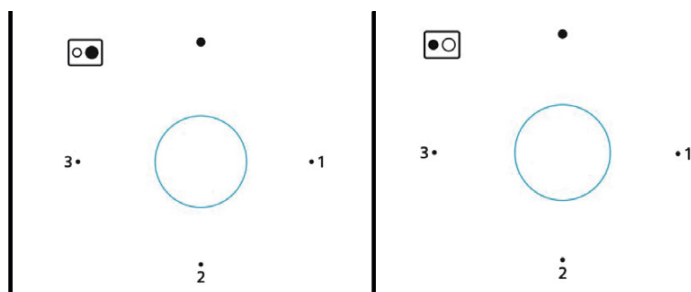
Temperaturvælger

Temperaturen i ovnen kan indstilles på 40 °C – 240 °C.

Kogepladeindstillinger

Giver dig mulighed for at vælge kogepladefunktioner. Kogepladerne kan styres med en enkelt knap eller med separate knapper.

Bemærk: Ovn og kogeplade kan ikke bruges samtidigt.





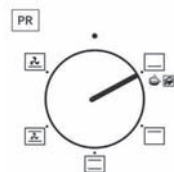
Tekniske specifikationer

Mål (udvendigt) mm, BxDxH	520x440x330 mm
Mål (indvendigt) mm, BxDxH	397x385x240 mm
Termostat	
Temperaturindstilling	40 - 240 °C
Nederste varmelegeme	650 W
Øverste varmelegeme	650 W
Grill-varmelegeme	1300 W
Ei-tilslutning	220-240V, ~ 50/60Hz
Blæser	11 - 15 W
Ovnlampe	15 - 25 W
Kogeplader	ø 180 HP 1500 W ø 145 HP 1000 W

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.



Damprengøring

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.



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.

Indsæt stikket i en jordet stikkontakt. Indstil timeren til manuel eller automatisk madlavningsposition. Indstil termostaten til den passende temperatur i henhold til anbefalinger i tilberedningstabellen. Hvis du indstiller timeren til manuel position, vil du høre en advarselstone, når madlavningstiden er slut.

Nye ovne kan afgive en let røg og lugt ved første brug på grund af hærkning af beskyttelsesmaterialer på varmeelementerne. Dette er normalt og ikke en produktionsfejl.

Optøning:

Tag materialet, der skal optøs, ud af dets beholder og læg det på risten. Placer den firkantede bakke under risten for at opsamle det optøede vand. På denne måde vil optøede produkter ikke forblive i deres optøede vand. Brug aldrig det optøede vand (af sundhedsmæssige årsager) men bortskaf det.

Du kan bruge optøningsfunktionen som beskrevet i tilberedningstabellen.

Under optøning anbefales det at bruge både over- og undervarme samt varmluft. Da optøningstiden varierer afhængigt af produktets vægt, skal du tjekke processen fra tid til anden. Brug ikke firkantede og runde bakker samtidig i ovnen. Inden madlavning anbefales det at forvarme ovnen i 8-10 minutter. Denne ovn er beregnet til husholdningsbrug. Brug den venligst ikke til andre formål.

Hvis ovnen ikke fungerer:

Kontroller venligst, om enhedskablet er indsat korrekt i stikkontakten.
Kontroller elnettet. Kontroller sikringen.
Se efter eventuel skade på strømkablet.
Hvis problemet fortsætter, kontakt autoriseret service.

Udskiftning af ovnpæren

ADVARSEL

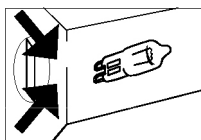
Strømmen skal afbrydes, inden ovnpæren udskiftes. Fare for elektrisk stød.

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



Rengøring og vedligeholdelse

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 svamp/klud, 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.

For 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.

Miljøbeskyttelse

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, arbejds løn 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 misvedligholdelse – 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

Service skal anmeldes til vores servicepartner: Dansk Total Service via deres hjemmeside – eller TLF 70 13 02 22 / <https://service.witt.dk/service/da/appliances/service.aspx>

- Formular udfyldes af forhandler eller slutbruger.
- DTS håndterer sagen.
- Fabrikat, model, serienummer, evt. produktnummer, købsdato, forhandler, fejlbeskrivelse, kundeoplysninger, skal oplyses.

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

Forbehold for trykfejl

Sikkerhetsanvisninger	18
El-tilkobling.....	23
Oversikt over apparatet.....	24
Beskrivelse av apparatet	25
Tekniske spesifikasjoner	25
Yoghurtfunksjon.....	26
Damprengjøring.....	26
Tilberedningsoversikt	27
Bruk av ovnen	28
Utskifting av ovnspæren.....	29
Rengjøring og vedlikehold.....	29
Miljøbeskyttelse.....	30
Reklamasjonsrett og service	31

Sikkerhetsanvisninger

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

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

- Les bruksanvisningen før apparatet tas i bruk. På den måten beskytter du deg selv og unngår skade på apparatet.
- Ta vare på bruksanvisningen for senere referanse.
- Hvis apparatet overdras/selges, skal bruksanvisningen følge apparatet og gis videre til ny eier.
- Før apparatet tas i bruk, fjern all emballasje og undersøk om apparatet er skadet. Hvis apparatet er skadet, eller hvis det er tvil om hvorvidt apparatet er skadet, kontakt forhandleren der apparatet er kjøpt. Du må IKKE ta apparatet i bruk hvis det er skadet.
- I tilfelle en skade skal det straks meldes fra til butikken der produktet er kjøpt.
- Ta gjerne vare på emballasjen i tilfelle videresalg eller transport av apparatet.

ADVARSEL

- Dersom ledningen skades, skal denne byttes ut 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.
- Ikke lek med emballasjen, det er risiko for kveling!
- Bordkomfyren/miniovn er beregnet til bruk i alminnelig husholdning til baking, koking, steking, grillsteking, oppvarming, tining, hermetisering 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 kun til innendørs bruk. Bruk aldri apparatet utendørs.

Sikkerhetsanvisninger vedr. barn og fysisk svake personer

- Apparatet er ikke beregnet til å brukes av mindre barn eller fysisk svake personer, med mindre disse er under tilsyn av en ansvarlig person for å sikre sikker bruk av apparatet.
- Apparatet kan brukes av barn over 8 år dersom de har fått grundig informasjon og opplæring i bruk av apparatet og er under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Hold barn under oppsyn, så de ikke leker med apparatet. Rengjøring og vedlikehold av apparatet kan kun utføres av barn over 8 år, som samtidig er under oppsyn. Hold apparatet og ledningen unna barn under 8 år.
- Personer som på grunn av begrensninger i fysisk, sensorisk eller psykisk evne eller på grunn av manglende erfaring eller kunnskap ikke er i stand til å betjene apparatet på en sikker måte, kan kun bruke apparatet når en person som er ansvarlig for deres sikkerhet, har instruert dem i hvordan apparatet betjenes samt sikkerhetsanvisningene.
- 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 skyver på apparatet.
- Sørg for at barn ikke rører ved bordkomfyren/miniovn når den er i bruk. Apparatet blir varmt på platetoppen, ovnsdøren, på betjeningspanelet og ved damputslippet. Barns hud er mer følsom overfor høye temperaturer enn voksnes. Risiko for forbrenning!
- Oppbevar aldri gjenstander som kan være av interesse for barn i skap over eller bak platetoppen. Ellers kan barn bli fristet til å krabbe opp på platetoppen. Risiko for forbrenning!
- Sørg for at barn ikke har mulighet for å trekke varme kjeler og panner ned fra platetoppen. Risiko for forbrenning og skålding!
- Emballasjedeler (f.eks. plast og isopor) kan være farlig for barn. Fare for kveling! Oppbevar derfor emballasjedeler utenfor barns rekkevidde og kast materialet raskest mulig.

Sikkerhetsanvisninger vedr. tilkobling

- Den elektriske sikkerheten kan kun garanteres når det er etablert forskriftsmessig jordforbindelse. Det er svært viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforanstaltningen kontrolleres. Ved tvilstilfeller skal installasjonen gjennomgås av en fagperson. Produsenten/importøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader som har oppstått på grunn av manglende eller brutt jordforbindelse (f.eks. elektrisk støt).
- Før tilkobling av bordkomfyren/miniovnene er det viktig å kontrollere at tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forholdene på stedet.
- Disse dataene skal ubetinget stemme overens, slik at det ikke oppstår skader på bordkomfyren/miniovnene. Kontakt en el-installerer hvis du er i tvil.
- Tilkobling av bordkomfyren/miniovnene må ikke skje via et grenuttak eller en skjøteledning, da disse ikke gir nødvendig sikkerhet (f.eks. risiko for overoppheting).

Sikkerhetsanvisninger vedr. bruk

- Bordkomfyren/miniovnene overholder de foreskrevne sikkerhetsbestemmelser. U hensiktsmessig bruk kan imidlertid medføre person- eller produktskade.
- Bruk aldri bordkomfyren/miniovnene til oppvarming av rom. På grunn av de høye temperaturene kan det begynne å brenne i lettantennelige gjenstander i nærheten. I tillegg kan det redusere platetoppens holdbarhet.
- Ikke dra i ledningen på produkter, men i støpselet, når bordkomfyren/miniovnene skal kobles fra strømmettet.
- Advarsel: Støpejernsplatene blir varme under bruk. Risiko for forbrenning!
- Ikke bruk kokekar med for tynn bunn, og varm aldri opp kokekar uten innhold, med mindre produsenten av kokekaret uttrykkelig har nevnt denne bruksmuligheten.
- Varm aldri opp lukkede beholdere, for eksempel hermetikkboks, på støpejernsplatene. Det dannes overtrykk, og beholdere/boksene kan eksplodere med risiko for å forårsake skade og forbrenning!
- Ikke bruk platetoppen til å sette fra deg ting. Hvis en plate skruses på ved en feiltakelse, eller hvis det er restvarme på platetoppen, er det risiko for at gjenstandene (avhengig av materiale) varmes opp (fare for forbrenning), smelter eller begynner å brenne.

- Legg aldri et klede eller beskyttelsesfolie over platetoppen. Hvis platene blir skrudd på ved en feiltakelse, kan det medføre brannfare.
- La aldri kokeplaten være uten oppsyn under arbeid med fett eller olje. Overopphetet fett eller olje kan selvantenne. Brannfare!
- Dersom det allikevel skulle begynne å brenne i varmt fett eller olje, må man under ingen omstendigheter forsøke å slukke med vann! Kvel ilden, for eksempel med et grytelokk, et fuktig kjøkkenhåndkle eller lignende.
- Flamber aldri under en ventilator. Flammene kan antenne ventilatoren.
- Vær oppmerksom! Risiko for forbrenning! Det oppstår høye temperaturer rundt bordkomfyren/minioven!
- Bruk grytekluter når mat tas ut eller settes inn i den varme ovnen, eller under annet arbeid med ovnen. Vær spesielt oppmerksom på å ikke berøre overvarme-/grillelementet. Risiko for forbrenning!
- Hvis det brukes olje eller fett ved tilberedningen, bør ovnen holdes under konstant tilsyn. Olje og fett kan selvantenne ved overoppvarming. Risiko for brann!
- Det benyttes ofte alkoholholdig drikke ved tilberedning av mat. Alkoholens fordampning ved de høye temperaturene. Merk at dampen under uheldige omstendigheter kan selvantenne ved varme varmeelementer. Risiko for brann!
- Dekk alltid til maten hvis den skal oppbevares i ovnen. Fukten fra matvarene kan medføre rustdannelser i ovnen. Ved å dekke til unngår man i tillegg at matvarene tørker ut.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av ovnen ved Over-undervarme/Undervarme/Varmluft/Grill. Emaljen kan revne eller løsne på grunn av den stillestående varmen. Plasser derfor heller ikke panner, gryter eller stekeplater i bunnen av ovnen.
- Hell aldri kaldt vann direkte på en stekeplate, i en langpanne 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 varmes opp tilstrekkelig. Eventuelle bakterier i maten drepes kun ved tilstrekkelig høye temperaturer (> 70 °C) og en tilstrekkelig lang tilberedningstid (> 10 min.). I tvilstilfeller velges litt lengre tilberedningstid for maten. I tillegg er det viktig at temperaturen er jevnt fordelt i maten. Husk derfor å snu eller røre i maten.

- Bruk aldri servise av plast i ovnen. Det smelter ved høye temperaturer og kan skade ovnen.
- Ikke kok eller varm opp bokser i ovnen. Det kan oppstå overtrykk, og boksene kan eksplodere. Risiko for skade!
- Ikke skyv gjenstander, som for eksempel kjeler og panner, frem og tilbake over ovnsbunnen, da dette kan skade bunnens overflate.
- Man må ikke stille eller sette seg på den åpne ovnsdøren eller plassere 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 antenkelige gjenstander i nærheten ta fyr.
- Produsenten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fordi ovenstående råd om sikkerhet og advarsler ikke har blitt fulgt.

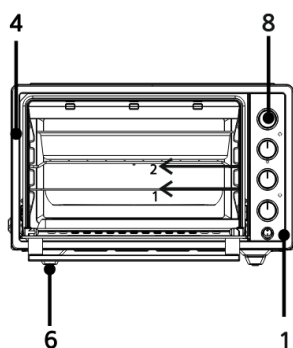
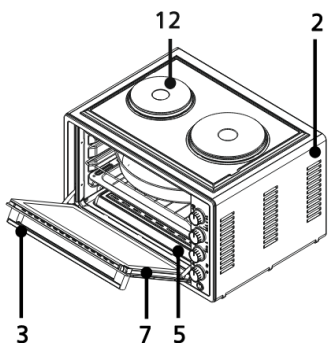
Sikkerhetsanvisninger ang. rengjøring og vedlikehold

- Vedlikehold og reparasjon bør kun utføres av autorisert fagperson.
- Vedlikehold og reparasjon foretatt av ukyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren og omfattes ikke av reklamasjonsordningen.
- Bordkomfyrens/miniovnens kabinett må ikke under noen omstendigheter 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 platetoppen.
- Bordkomfyrer/miniovner som ikke lenger er i bruk, skal kobles fra strømmettet og alle elektriske ledninger fjernes, slik at de ikke utgjør fare for barn som leker.
- Platetoppen rengjøres når den er avkjølt. Smuss bør fjernes så raskt som mulig for å unngå at det brenner seg fast. Sørg også for at bunnen av kokekaret er rent, fritt for fettrester og tørt.
- Bruk aldri et damprengjøringsapparat. Dampen kan trenge inn i de spenningsførende delene og forårsake kortslutning. I tillegg kan damptrykket medføre varig skade på overflaten og de elektriske delene.
Produsenten/importøren yter ingen erstatning for slik skade.

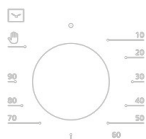
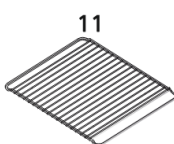
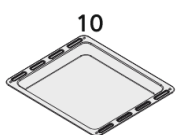
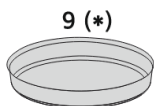
Tilkobling: 220-240 V, 50/60Hz, 16.

- Strømtilkoblingen skal være forsynt med en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm. Bryteren bør sitte lett tilgjengelig i nærheten av bordkomfyren/miniovn.
- Den elektriske sikkerheten kan kun garanteres når det er etablert forskriftsmessig jordforbindelse. Det er svært viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforanstaltningen kontrolleres. Ved tvilstilfeller skal installasjonen gjennomgås av en fagperson. Produsenten/importøren kan ikke gjøres ansvarlig for skader som har oppstått på grunn av manglende eller brutt jordforbindelse (f.eks. elektrisk støt).
- Før tilkobling av bordkomfyren/miniovn er det viktig å kontrollere at tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forholdene på stedet.
- Disse dataene skal ubetinget stemme overens, slik at det ikke oppstår skader på bordkomfyren/miniovn. Kontakt en el-installatør hvis du er i tvil.
- Tilkobling av bordkomfyren/miniovn må ikke skje via et grenuttak eller en skjøteledning, da disse ikke gir nødvendig sikkerhet (f.eks. risiko for overoppheting).
- Umiddelbart etter installering bør det utføres en kort inspeksjonstest av bordkomfyren/miniovn. Hvis ikke bordkomfyren/miniovn fungerer, skal strømmen avbrytes.
- Bruk aldri apparatet med en skadet strømkabel. Hvis strømkabelen er skadet skal den byttes av en autorisert fagperson.
- Sørg for at kablet aldri kommer i klem i ovnsdøren eller i direkte berøring med de varme kokeplatene.

Oversikt over apparatet



1. Betjeningspanel
2. Ovnsramme
3. Håndtak
4. Kabinett
5. Varmeelement
6. Ben
7. Ovnsdør i glass
8. Temperatur- og funksjonsbrytere
9. Rund stekeplate
10. Firkantet stekeplate
11. Rist
12. Støpejernsplate



°C
Termostat



Overvarme



Underverme



Under-/overvarme



Underverme + varmluft



Varmluft



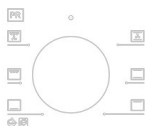
Kokeplate (støpejernsplate)



Grill



Timer



P
Programmer

Beskrivelse av apparatet

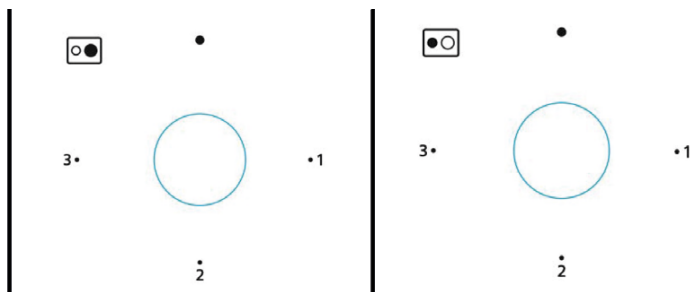
Temperaturvelger

Temperaturen i ovnen kan innstilles på 40 °C – 240 °C.

Kokeplateinnstillinger

Gir deg mulighet for å velge kokeplatefunksjoner Kokeplatene kan styres med en enkelt knapp eller med separate knapper.

Merk: Ovn og kokeplate kan ikke brukes samtidig.





Tekniske spesifikasjoner

Mål (utvendig) mm, BxDxH	520×440×330 mm
Mål (innvendig) mm, BxDxH	397×385×240 mm
Termostat	
Temperaturinnstilling	40–240 °C
Nederste varmeelement	650 W
Øverste varmeelement	650 W
Grill-varmeelement	1300 W
Ei-tilkobling	220–240V, ~ 50/60Hz
Vifte	11–15 W
Ovnspære	15–25 W
Kokeplater	ø 180 HP 1500 W ø 145 HP 1000 W

Yoghurtfunksjon

Med yoghurtfunksjonen kan du lage en deilig, fylldig yoghurt selv.


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. Forvarm ovnen i 10 minutter.
6. Sett på timeren 
7. Etter 5 timer tas yoghurten ut av ovnen. La yoghurten stå ved romtemperatur i 15–20 minutter.
8. Sett deretter yoghurten i kjøleskapet, og la den stå i en dag.
9. Yoghurten er nå klar til å spises. Velbekomme.



Damprengjøring

Damprengjøring

Denne funksjonen letter rengjøringen av innsiden av ovnen.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Sett to glass vann i langpannen som plasseres på nederste rille.
3. Sett temperaturvelgeren på damprengjøring 
4. Still inn timeren på 30 minutter.
5. Sett funksjonsvelgeren på undervarme
6. Åpne ovnsdøren etter 30 minutter, og rengjør innsiden av ovnen med en fuktig klut.



Tilberedningsoversikt

Nedenfor finner du en tilberedningsoversikt med forskjellige typer matvarer.

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

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

Vi anbefaler at ovnen forvarmes før tilberedning.

Merk: Første gang ovnen varmes opp kan det oppstå ubehagelig lukt og røyk. Dette fjernes ved å la ovnen være tent i minst en time.

Sørg for god ventilasjon på kjøkkenet under oppvarmingen. Unngå at lukten sprer seg i de øvrige rommene.

Bruk av ovnen

Sett inn støpselet i en jordet stikkontakt. Still inn timeren til manuell eller automatisk tilberedningsposisjon. Still inn termostaten til passende temperatur i henhold til anbefalinger i tilberedningstabellen. Hvis du stiller inn timeren til manuell posisjon, høres en varslingsone når tilberedningstiden er slutt.

Nye ovner kan avgi lett røyk og lukt ved første gangs bruk på grunn av herding av beskyttelsesmateriale på varmelementene. Dette er normalt og ikke en produksjonsfeil.

Tining:

Ta matvaren som skal tines ut av beholderen og legg den på risten. Plasser det firkantede brettet under risten for å samle opp det tinte vannet. Dermed unngår man at de tinte produktene blir liggende i den tinte væsken. Bruk aldri det tinte vannet (av helsemessige årsaker), men kast det.

Du kan bruke tiningfunksjonen som beskrevet i tilberedningstabellen.

Det anbefales å bruke både over- og undervarme samt varmluft under tining.

Da tiningstiden varierer avhengig av produktets vekt, bør tiningprosessen sjekkes innimellom. Ikke bruk firkantede og runde brett i ovnen samtidig. Det anbefales å forvarme ovnen i 8–10 minutter før tilberedning. Denne ovnen er beregnet for husholdningsbruk. Ikke bruk den til andre formål.

Hvis ovnen ikke fungerer:

Kontroller om støpselet er satt i stikkontakten på riktig måte.

Kontroller strømmettet. Kontroller sikringen.

Se etter eventuell skade på strømkabelen.

Hvis problemet fortsetter, kontakt autorisert service.

Utskifting av ovnspæren

ADVARSEL

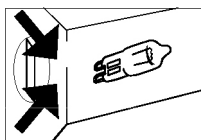
Koble ovnen fra strøm før ovnspæren byttes. Fare for elektrisk støt.

1. Trekk støpselet ut av stikkkontakten og sørg for at ovnen er tilstrekkelig avkjølt.
2. Demonter glassdekselet ved å rotere det, som vist på bildet.

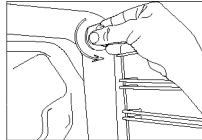
Merk: Hvis det er vanskelig å rotere glassdekselet, kan det være en fordel å bruke gummi-hansker.

3. Demonter den defekte pæren ved å rotere den.
4. Sett i en ny pære med samme spesifikasjoner (velg pære avhengig av ovnsmodell: G9, 15-25 W eller E14, 15 W).
5. Monter på glassdekselet igjen.

Pære: G9, 15-25 W



Pære: E14, 15 W



Rengjøring og vedlikehold

ADVARSEL

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

Rengjøring av fronten av ovnen

Fjern smuss fra fronten av ovnen med det samme.

Hvis smuss blir sittende over lengre tid, kan det etter hvert blir umulig å fjerne, og det kan oppstå misfarging eller endringer på overflatene.

Rengjør fronten med en ren svamp/klut, håndoppvaskmiddel og varmt vann. Tørk av med en myk klut. Fronten kan også rengjøres med en ren, fuktig mikrofiberklut uten rengjøringsmiddel.

Alle overflater kan få riper. Ripper på glassflater kan etter hvert også medføre brudd.

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

For å unngå skade på overflatene må man unngå å bruke følgende rengjøringsmidler:

- soda-, ammoniakk-, syre- eller kloridholdige rengjøringsmidler,
- kalkoppløsende rengjøringsmidler,
- rengjøringsmidler med skurende effekt, f.eks. skurepulver, flytende skuremiddel og pimpsten,
- rengjøringsmidler som inneholder løsemidler,
- 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 lenge. Ovnsrommet bør rengjøres mens det fremdeles er lunt, slik at stekefett o.l. 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. Fjern først så mye smuss som mulig med et treredskap. Gni grønnsåpe (gjerne flytende) på flekkene og sett ovnen på 90–100 °C i ca. 10 minutter. Etter avkjøling vaskes ovnsrommet med rent vann og tørkes av.

Rengjøring av platetoppen*

Selve platetoppen, som er laget av støpejern, rengjøres med en hard svamp og såpevann. Slå på platen i en kort stund etter rengjøring, slik at fukten fordampes. Ikke legg på plateskjulere før platene er helt tørre. Dermed unngår du at platene begynner å ruste.

Metallringen rundt platen blir misfarget av varmen og kan med tiden få et gulaktig skjær. Dette renses best med en hard svamp og eventuelt et rengjøringsmiddel som vanligvis brukes til rengjøring av keramiske platetopper, da det inneholder et fint slipemiddel.

Miljøbeskyttelse

Avhending av emballasjen

Emballasjen beskytter bordkomfyren/miniovnens mot transportskader. Emballasjematerialet er valgt ut fra miljømessige hensyn kan resirkuleres. Den brukte emballasjen bør leveres til nærmeste gjenbruksstasjon/ oppsamlingssted.

På den måten bidrar man til å spare råstoffer og til å redusere avfallsproblemenene.

Avhending av uttjent apparat



Gamle elektriske og elektroniske apparater inneholder fremdeles verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer som er nødvendig for funksjonen og sikkerheten for produktet. Hvis disse avhendes sammen med husholdningsavfallet eller behandles på feil måte, kan det skade menneskers helse og miljøet. Kast derfor ikke bordkomfyren/miniovnens sammen med husholdningsavfallet.

Avlever i stedet det uttjente apparatet til nærmeste oppsamlingssted eller den lokale gjenbruksstasjonen, slik at delene kan resirkuleres. Sørg for at det oppbevares utilgjengelig for barn inntil det skal fjernes.

Reklamasjonsrett

Det ytes 5 års reklamasjonsrett på fabrikkasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdatoen. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjøring. Ved henvendelse om service bør du opplyse om produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv eventuelt ned opplysningene her i bruksanvisningen, slik at du har dem lett tilgjengelig. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

Garantien dekker ikke:

- feil og skader som ikke skyldes fabrikkasjons- og materialfeil
- ved manglende vedlikehold, herunder gjelder også manglende rengjøring av produktet
- ved brann- og/eller vann- og fukttskader på produktet
- ved reparasjon utført av ikke-faglærte personer
- ved transportskader hvor produktet er transportert uten korrekt emballasje
- hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- hvis anvisningene i brukerveiledningen ikke er fulgt
- hvis ikke installasjonen har skjedd som anvist
- hvis ikke-faglærte 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 tilfelle hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med eventuelle transportskader. Eventuelle transportskader skal varsles omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnet servicebesøk

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

Næringskjøp

Næringskjøp er ethvert kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men benyttes til næring eller næringsliknende formål (restaurant, kafé, kantine osv.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med næringskjøp ytes ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til vanlig husholdning.

Service

Service skal meldes til vår service partner Service Companiet, via deres hjemmeside – eller TLF +47 32829940 / <https://service.witt.dk/service/nb/appliances/service.aspx>

- Skjema fylles ut av forhandler eller sluttbruker.
- Service Companiet håndterer saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, evt. produktnummer, kjøpsdato, forhandler, beskrivelse av feil, kundeopplysninger -skal informeres om.

Forbehold for trykkfeil.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskaader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes.

Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	33
Sähköliitäntä	38
Laitteen osat ja ominaisuudet	39
Laitteen kuvaus	40
Tekniset tiedot	10
Jogurttitoiminto	41
Höyrypuhdistus	41
Ruokien valmistusajat	42
Uunin käyttö	43
Lampun vaihto.....	44
Puhdistus ja huolto.....	44
Ympäristötiedot.....	45
Reklamaatio-oikeus ja asiakaspalvelu.....	46

Suojautuaksesi tulipalolta, sähköiskulta ja/tai loukkaantumiselta seuraavia turvallisuusohjeita on aina noudatettava tarkasti sähkölaitetta käytettäessä.

Lue kaikki ohjeet huolellisesti, vaikka olisit jo perehtynyt laitteen toimintaan.

- Lue käyttöopas ennen laitteen käyttöä. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja vältät laitteen vahingoittumisen.
- Säilytä nämä käyttöohjeet myöhempää tarvetta varten.
- Jos laite siirretään uudelle omistajalle/myydään, käyttöopas on toimitettava laitteen mukana ja annettava uudelle omistajalle.
- Ennen kuin otat laitteen käyttöön, poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista, onko laite vaurioitunut. Jos laite on vaurioitunut tai et ole varma, onko laite vaurioitunut, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit laitteen. ÄLÄ käytä laitetta, jos se on vaurioitunut.
- Mahdollisista vaurioista on ilmoitettava välittömästi liikkeeseen, josta laite on ostettu.
- Pakkaus voidaan säastää laitteen mahdollista myyntiä tai kuljetusta varten.

VAROITUS

- Jos johto on vaurioitunut, valmistajan, huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Laitetta ei ole tarkoitettu muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun käyttöön.
- Pakkaus ei ole lelu, ja se voi aiheuttaa tukehtumisvaaran!
- Pöytäliesi/miniuuni on tarkoitettu tavalliseen kotitalouskäyttöön ruokien leivontaan, paistoon, keittoon, grillaukseen, lämmitykseen, sulatukseen, säilöntään ja kuivaukseen. Kaikki muunlainen käyttö on käyttäjän omalla vastuulla ja voi aiheuttaa vaaran. Valmistaja/maahantuoja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä.
- Laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön. Älä koskaan käytä laitetta ulkona.

Pieniä lapsia ja sairaita henkilöitä koskevat turvallisuusohjeet

- Laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai sairaiden henkilöiden käytettäväksi, ellei heitä valvo vastuullinen henkilö laitteen turvallisen käytön varmistamiseksi.
- Yli 8-vuotiaat lapset voivat käyttää laitetta, jos heitä on opastettu laitteen käytössä ja he ovat alussa heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa. Valvo, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella. Laitetta saavat puhdistaa ja huoltaa vain yli 8-vuotiaat lapset, jotka ovat aikuisen valvonnassa. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Henkilöt, jotka fyysisten, aisteihin liittyvien tai henkisten kykyjen rajoitusten tai kokemuksen puutteen tai tietämättömyyden vuoksi eivät pysty käyttämään laitetta turvallisesti, saavat käyttää laitetta vain, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on tutustuttanut heidät laitteen käyttö- ja turvallisuusohjeisiin.
- Pidä aina silmällä lapsia, jotka oleskelevat pöytälieden/mini-uunin lähellä. Älä anna heidän leikkiä laitteella.
- Varmista, etteivät lapset vedä johdosta tai siirrä laitetta.
- Varmista, etteivät lapset koske pöytälieteen/mini-uuniin sen ollessa käytössä. Laitteen keittolevyt, uunin luukku, ohjauspaneeli ja höyrynpistoaukon ympäristö kuumenevat käytössä. Lasten iho reagoi aikuisia herkemmin korkeisiin lämpötiloihin! Palovammojen vaara!
- Älä säilytä keittolevyn yläpuolella tai takana olevissa säilytystiloissa esineitä, jotka voivat kiinnostaa lapsia. Muussa tapauksessa lapset saattavat kiivetä keittolevyn päälle. Palovammojen vaara!
- Varmista, etteivät lapset pysty vetämään kuumia kattiloita ja pannuja alas keittolevyltä. Palovammojen vaara!
- Pakkausmateriaalit (esim. muovit ja polystyreenikappaleet) voivat olla vaarallisia lapsille. Tukehtumisvaara! Pidä pakkauksen osat poissa lasten ulottuvilta ja hävitä pakkausmateriaali mahdollisimman pian.

Sähköliitännän turvallisuusohjeet

- Sähköturvallisuus voidaan taata vain, kun laite on kytketty maadoitettuun sähköliitännään. On erittäin tärkeää, että tätä turvallisuusohjetta noudatetaan ja että epävarmoissa tapauksissa konsultoidaan ammattilaista. Valmistaja / maahantuoja ei ole vastuussa vahingoista (esim. sähköiskuista), jotka johtuvat puuttuvasta tai irti kytketystä maadoitusliitännästä.
- Ennen pöytälieden/miniuunin kytkentää on tärkeää tarkistaa, vastaavatko tyyppikilvessä ilmoitetut liitännätiedot (jännite ja taajuus) käyttöpaikassa saatavilla olevaa virtaa.
- Näiden tietojen on vastattava toisiaan, jotta pöytäliesi/miniuuni ei vahingoitu. Jos et ole varma tietojen vastaavuudesta, ota yhteys sähköasentajaan.
- Pöytäliettä/miniuunia ei saa liittää sähköverkkoon haaroittimella tai jatkojohdolla, sillä ne eivät ole tarpeeksi turvallisia (vaarana voi olla mm. ylikuumentuminen).

Lieden käytön turvallisuusohjeet

- Pöytäliesi/miniuuni on turvallisuusmääräysten mukainen. Ohjeiden vastainen käyttö voi kuitenkin aiheuttaa tuote- tai henkilövahingon.
- Älä lämmitä tiloja pöytäliedellä/miniuunilla. Korkean lämpötilan vuoksi lähistöllä olevat helposti syttyvät materiaalit voivat syttyä palamaan. Lisäksi keittolevyn käyttöikä lyhenee tällöin.
- Irrottaessasi pöytäliettä/miniuunia pistorasiasta älä vedä johdosta vaan pistokkeesta.
- Varoitus: Valurautalevyt kuumenevat käytön aikana. Palovammojen vaara!
- Älä käytä ohutpohjaisia keittoastioita, äläkä koskaan kuumenna tyhjiä keittoastioita, paitsi jos astioiden valmistaja on nimenomaisesti maininnut tämän käyttömahdollisuuden.
- Älä lämmitä suljettuja astioita, kuten säilyketölkkejä, valurautalevyillä. Niihin muodostuu ylipaine, ja ne voivat räjähtää aiheuttaen vammautumisen ja palovammojen vaaran!
- Älä käytä keittolevyä laskualustana. Jos liesi menee vahingossa päälle tai keittolevy on käytön jäljiltä vielä kuuma, vaarana on esineiden kuumentuminen (palovammojen vaara), sulaminen tai syttyminen palamaan.

- Älä laita keittolevyn päälle kangasta tai suojamuovia. Jos keittolevy menee vahingossa päälle, se voi aiheuttaa palovaaran.
- Älä jätä keittolevyä ilman valvontaa työskenneltäessä rasvan tai öljyn kanssa. Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan. Palovaara!
- Jos rasva tai öljy syttyy palamaan, sitä ei saa missään tapauksessa yrittää sammuttaa vedellä! Tukahduta tuli esim. kattilan kannella, määrällä pyyhkeellä tai vastaavalla.
- Älä koskaan liekitä ruokaa liesituulettimen alla. Liekit voivat sytyttää liesituulettimen palamaan.
- Varoitus! Palovammojen vaara! Lämpötilat voivat nousta korkeiksi pöytälieden/miniuunin lähellä.
- Käytä patalappuja laittaessasi ruokaa kuumaan uuniin tai ottaessasi sen ulos sekä aina kuumaa uunia käyttäessäsi. Varo etenkin koskettamasta ylä-/grillivastusta. Palovammojen vaara!
- Jos ruoanlaitossa käytetään öljyä tai rasvaa, uunia on pidettävä jatkuvasti silmällä. Öljy ja rasva voivat kuumennettaessa syttyä palamaan. Tulipalon vaara!
- Ruoanlaitossa käytetään usein alkoholipitoisia juomia. Alkoholilihöyryt sytyttävät palamaan kuumien lämpötilassa. Huomaa, että höyry voi tietyissä olosuhteissa syttyä palamaan kuumien pintojen läheisyydessä. Tulipalon vaara!
- Peitä aina uunissa säilytettävät ruoat. Ruoista peräisin oleva kosteus voi ruostuttaa uunia. Lisäksi ruokien peittäminen estää niiden kuivumisen.
- Älä koskaan laita uunin pohjalle alumiinifoliota käyttäessä ylä- ja alalämpöä/alalämpöä/kiertoilmaa/grillitoimintoa. Emalipinta voi halkeilla tai irrota seisovan kuumuuden vuoksi. Sen vuoksi uuni pohjalle ei myöskään saa laittaa pannuja, kattiloita tai uunipeltejä.
- Älä kaada kylmää vettä suoraan uunipellille, paistovuokaan tai uunin sisälle pintojen ollessa kuumia. Syntyvä vesihöyry voi aiheuttaa palovammoja, minkä lisäksi emalipinta voi vaurioitua lämpötilanmuutoksen vuoksi.
- Varmista, että ruokaa kuumennetaan tarpeeksi. Vain tarpeeksi korkea lämpötila (>70°C) ja tarpeeksi pitkä valmistusaika (>10 min) tuhoaa ruoassa mahdollisesti olevat mikrobit. Epäselvissä tapauksissa on valittava pidempi valmistusaika. Lisäksi on tärkeää, että lämpö jakaantuu ruokaan tasaisesti. Sen vuoksi ruokaa on käännettävä tai sekoitettava.

- Älä laita uuniin muovisia ruoanlaittovälineitä. Ne sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat vahingoittaa uunia.
- Älä säilö tai lämmitä tölkkejä uunissa. Niihin voi syntyä ylipaine, jolloin ne voivat räjähtää. Loukkaantumisvaara!
- Älä työnnä esineitä, kuten kattiloita ja pannuja, edestakaisin uunin pohjalla, sillä se voi vaurioittaa pohjan pintaa.
- Uunin avoimen luukun päälle ei saa nousta tai istuutua, eikä sen päälle saa asettaa raskaita esineitä. Varo, ettei uuninluukun ja uunin sisäpuolen väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vaurioitua.
- Älä käytä uunia tilojen lämmitykseen. Korkeiden lämpötilojen vuoksi lähistöllä olevat helposti syttyvät esineet voivat syttyä palamaan.
- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat aiheutuneet turvallisuusohjeiden ja varoitusten noudattamatta jättämisestä.

Puhdistuksen ja huollon turvallisuusohjeet

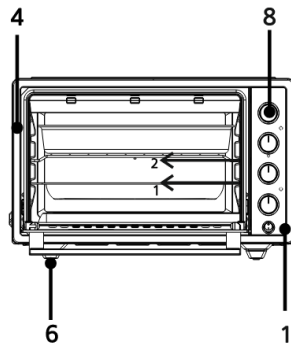
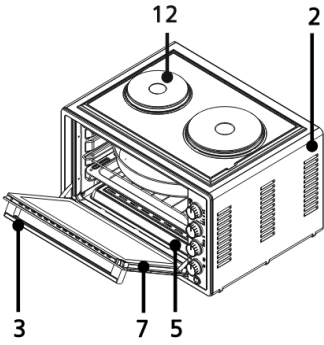
- Huollot ja korjaukset on annettava valtuutettujen ammattilaisten tehtäväksi.
- Asiantuntemattomien henkilöiden suorittama huolto ja korjaus voivat aiheuttaa käyttäjälle merkittävän riskin, eikä reklamaatio-oikeus kuulu sen piiriin.
- Pöytälieden/mini-uunin koteloa ei saa avata. Jännitteisten liitäntöjen koskettaminen sekä laitteen sähkö- ja mekaanisen rakenteen muuttaminen voi olla vaarallista käyttäjälle ja aiheuttaa uunin ja keittolevyjien toimintahäiriöitä.
- Kun pöytäliettä/mini-uunia ei käytetä, se on irrotettava sähköverkosta ja kaikki virtajohdot on poistettava, jotta ne eivät aiheuta vaaraa leikkiville lapsille.
- Keittolevy voidaan puhdistaa, kun se on jäähtynyt. Lika on poistettava mahdollisimman nopeasti, jotta se ei pala kiinni levyyn. Varmista myös, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaita ja kuivia eikä niissä ole rasvatahroja.
- Älä käytä puhdistukseen höyrypesuria. Höyry voi tunkeutua jännitteisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Lisäksi paineistettu höyry voi aiheuttaa pitkäaikaisia vaurioita pintoihin ja sähköosiin. Valmistaja ei korvaa tästä johtuvia vaurioita.

Sähköliitettä

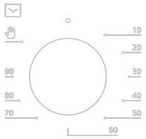
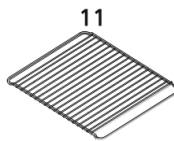
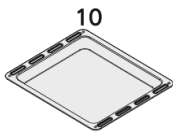
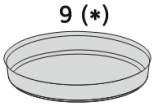
Liitäntä: 220-240 V, 50/60 Hz, 16.

- Sähköliitännässä on oltava moninapainen katkaisija, jonka katkojaväli on vähintään 3 mm. Katkaisijan on oltava helposti saavutettavissa ja sijaittava pöytälieden/mini-uunin läheisyydessä.
- Sähköturvallisuus voidaan taata vain, kun laite on kytketty maadoitettuun sähköliitännään. On erittäin tärkeää, että tätä turvallisuusohjetta noudatetaan ja että epävarmoissa tapauksissa konsultoidaan ammattilaista. Valmistaja / maahantuoja ei ole vastuussa vahingoista (esim. sähköiskuista), jotka johtuvat puuttuvasta tai irti kytketystä maadoitusliitännästä.
- Ennen pöytälieden/mini-uunin kytkentää on tärkeää tarkistaa, vastaavatko tyyppikilvessä ilmoitetut liitännätiedot (jännite ja taajuus) käyttöpaikassa saatavilla olevaa virtaa.
- Näiden tietojen on vastattava toisiaan, jotta pöytäliesi/mini-uuni ei vahingoitu. Jos et ole varma tietojen vastaavuudesta, ota yhteys sähköasentajaan.
- Pöytäliettä/mini-uunia ei saa liittää sähköverkkoon haaroittimella tai jatkojohdolla, sillä ne eivät ole tarpeeksi turvallisia (vaarana voi olla mm. ylikuumentuminen).
- Pöytälieden/mini-uunin toiminta on testattava heti asennuksen jälkeen. Jos pöytäliesi/mini-uuni ei toimi, virta on katkaistava.
- Älä koskaan käytä laitetta, jonka virtajohto on vaurioitunut. Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on annettava valtuutetun ammattilaisen tehtäväksi.
- Varmista, ettei johto joudu puristuksiin uuninluukun väliin tai joudu suoraan kosketuksiin kuumien keittolevyjen kanssa*.

Laitteen osat ja ominaisuudet



1. Ohjauspaneeli
2. Uunin runko
3. Kahva
4. Kotelo
5. Lämpövastus
6. Jalat
7. Lasiluukku
8. Lämpötila- ja toimintovalitsimet
9. Pyöreä uunivuoka
10. Uunipelti
11. Ritilä
12. Valurautalevyt



Termostaatti



Ylälämpö



Alalämpö



Ylä- ja alalämpö



Alalämpö + kiertoilma



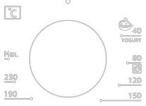
Kiertoilma



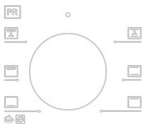
Keittolevy (valurautalevy)



Grilli



Ajastin



Ohjelmat

Laitteen kuvaus

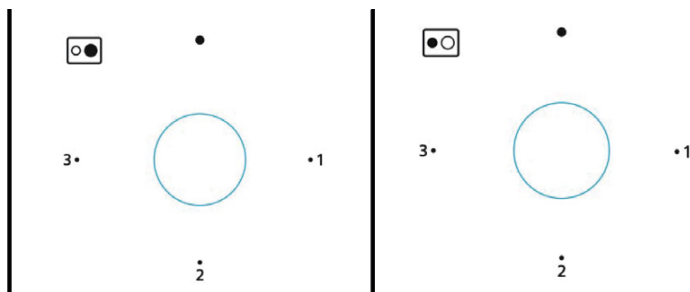
Lämpötilavalitsin

Uunin lämpötilaksi voidaan valita 40–240 °C.

Keittolevyjen hallinta

Mahdollistaa keittolevyjen toimintojen valinnan. Keittolevyjä voidaan ohjata yhdellä painikkeella tai erillisillä painikkeilla.

Huomautus: Uunia ja keittolevyjä ei voida käyttää samanaikaisesti.





Tekniset tiedot

Ulkomitat mm, L x S x K	520 x 440 x 330 mm
Sisämitat mm, L x S x K	397 x 385 x 240 mm
Termostaatti	
Lämpötilaväli	40–240 °C
Alalämpövastus	650 W
Ylälämpövastus	650 W
Grillivastus	1 300 W
Sähköliitäntä	220–240 V, ~ 50/60 Hz
Puhallin	11–15 W
Unilamppu	15–25 W
Keittolevyt	ø 180 mm 1 500 W ø 145 mm 1 000 W

Jogurttitoiminto

Jogurttitoiminnolla voit tehdä itse herkullisen täyteläistä jogurttia.


1. Etsi sopiva jogurttiosie (haluamasi makuvaihtoehto).
2. Kuumenna maitoa 10–15 minuuttia 90 asteeseen saakka, ja anna sen jäähtyä 43–45 asteeseen.
3. Säädä lämpötilavalitsimeen 
4. Säädä toimintovalitsimeen
5. Lämmitä uunia 10 minuuttia.
6. Säädä ajastimeen 
7. Ota jogurtti uunista 5 tunnin jälkeen. Anna jogurtin seistä huoneenlämmössä 15–20 minuuttia.
8. Laita jogurtti sitten jääkaappiin, ja anna sen olla siellä vuorokauden ajan.
9. Jogurtti on nyt valmis syötäväksi. Hyvää ruokahalua!



Höyrypuhdistus

Höyrypuhdistus

Toiminto helpottaa uunin sisäpuolen puhdistusta.

1. Ota kaikki tarvikkeet ulos uunista.
2. Aseta uunivuokaan kaksi vesilasia, ja laita vuoka uunin alimmalle kannatintasolle.
3. Säädä lämpötilavalitsin höyrypuhdistukseen. 
4. Säädä ajastin 30 minuuttiin.
5. Aseta toimintovalitsin alalämmölle.
6. Avaa uunin luukku 30 minuutin jälkeen, ja puhdista uunin sisäpuoli kostealla liinalla.



Ruokien valmistusajat

Taulukko esittelee erityyppisten ruokien valmistusaikoja.

Huomautus: Valmistusaika voi vaihdella ruoan laadusta, määrästä ja lämpötilasta riippuen. Valmistusajat ovat suuntaa antavia.

Ruoka	Lämpötila °C	Valmistusaika min	Kannatintasot
Pikkuleivät	170–180	25–30	Keskitaso
Kakut	170–190	30–40	Keskitaso
Piirakat	180–220	40–50	Keskitaso
Muffinit	160–180	30–40	Keskitaso
Uunipasta	190–210	20–30	Keskitaso
Kala	220	30–40	Keskitaso
Karitsanliha	220	90–120	Keskitaso
Lampaanliha	220	90–120	Keskitaso
Vasikanliha	220	90–120	Keskitaso
Kalkkuna	220	45–55	Keskitaso
Siiptikarjanliha	220	75–100	Keskitaso
Sulatus	60–120	55–60	Keskitaso

Suosittelimme esilämmittämään uunin ennen ruoanlaittoa.

Huomautus: Uunia ensimmäisen kerran lämmitettäessä voi syntyä epämiellyttävää hajua ja savua.

Ne häviävät, kun uunin annetaan olla päällä vähintään tunnin ajan.

Varmista, että lämmityksen aikana keittiö on hyvin tuuletettu. Estä hajun leviäminen muihin huoneisiin.

Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan. Aseta ajastin manuaaliseen tai automaattiseen asentoon. Aseta termostaatti sopivaan lämpötilaan valmistusaikataulukon suositusten mukaisesti. Jos ajastin asetetaan manuaaliseen asentoon, laitteesta kuuluu varoitusääni ruoanlaittoajan päättyessä.

Uudesta uunista voi tulla ensimmäisellä käyttökerralla hiukan savua ja se voi haista. Tämä johtuu lämpövästusten suojamateriaalin kovettumisesta. Ilmiö on täysin normaali, eikä johdu valmistusvirheestä.

Sulatus:

Ota sulatettava ainesosa pois astiastaan ja laita se ritilälle. Aseta uunipelti ritilän alle keräämään sulatuksessa syntyvä vesi. Tällöin sulavat tuotteet eivät jää seisomaan sulamisveteen. Älä käytä sulamisvettä ruoanlaitossa (hygieniasyistä), vaan kaada se pois.

Käytä sulatustoimintoa valmistusaikataulukossa kuvatulla tavalla.

Sulatuksen aikana suositellaan käytettävän ylä- ja alalämpöä sekä kiertoilmaa. Koska sulatusaika vaihtelee tuotteen painosta riippuen, tarkista sulatuksen eteneminen aika ajoin. Älä käytä uunissa yhtä aikaa neliskulmaisia ja pyöreitä vuokia. Suosittelemme esilämmittämään uunia 8–10 minuuttia ennen ruoanlaittoa. Uuni on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Älä käytä sitä muihin tarkoituksiin.

Jos uuni ei toimi:

Tarkista, onko laitteen virtajohto kytketty oikein pistorasiaan.

Tarkista, toimiiko sähköverkko. Tarkista sulake.

Tarkista virtajohto vaurioiden varalta.

Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.

Lampun vaihto

VAROITUS

Laitteesta on katkaistava virta ennen lampun vaihtoa. Sähköiskun vaara.

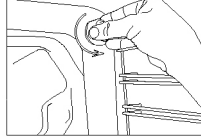
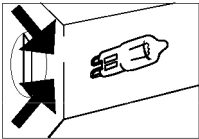
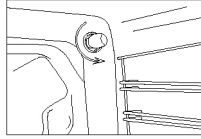
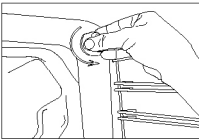
1. Vedä pistoke irti pistorasiasta, ja varmista, että uuni on jäähtynyt tarpeeksi.
2. Irrota suojalasi kiertämällä sitä kuvan osoittamalla tavalla.

Huomautus: Jos suojalasi on raskas kiertää, kokeile käyttää kumihanskoja.

3. Irrota vanha lamppu kiertämällä sitä.
4. Asenna paikalleen uusi lamppu, joka vastaa teknisiltä tiedoiltaan vanhaa lamppua (valitse lamppu uunin mallin mukaan: G9, 15–25 W tai E14, 15 W).
5. Aseta suojalasi takaisin paikalleen.

Pære: G9, 15-25 W

Pære: E14, 15 W



Puhdistus ja huolto

VAROITUS

Älä koskaan käytä höyrypesuria, sillä höyry voi tunkeutua jännitteisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Lisäksi paineistettu höyry voi aiheuttaa pitkäaikaisia vaurioita pintoihin ja sähköosiin. Valmistaja ei korvaa tästä johtuvia vaurioita.

Uunin etupuolen puhdistus

Uunin etuosassa oleva lika kannattaa poistaa välittömästi.

Jos lian annetaan olla pidemmän aikaa, sitä voi olla mahdoton poistaa myöhemmin, ja pintoihin voi tulla sen vuoksi värjäytymiä tai muutoksia.

Puhdista etuosaa puhtaalla sienellä/liinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.

Kuivaa sen jälkeen pehmeällä liinalla. Etuosaa voidaan puhdistaa myös puhtaalla, kostealla mikrokuituliinalla ilman puhdistusainetta.

Kaikki uunin pinnat voivat naarmuuntua. Lasipintojen naarmut voivat ajan mittaan aiheuttaa säröytymisen.

Pintoihin voi tulla värjäytymiä tai muutoksia, jos ne joutuvat kosketuksiin niille sopimattomien puhdistusaineiden kanssa.

Pintojen vaurioitumisen estämiseksi on vältettävä seuraavien puhdistusaineiden ja -välineiden käyttöä:

- pesusoodaa, ammoniakkia, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet,
- kalkkia poistavat puhdistusaineet,
- hankaavat puhdistusaineet, kuten hankausjauhe, nestemäinen hankausaine ja hohkakivi,
- liuottimia sisältävät puhdistusaineet,
- ruostumattoman teräksen puhdistusaine,
- konetiskiaine, uunisuihke,
- lasinpuhdistusaine,
- hankaavat, kovat sienet ja harjat, kuten patasienet ja terävät metallikaapimet.

Uunin sisäpuolen puhdistus

Säännöllinen puhdistus pitää uunin siistinä hyvin pitkän aikaa. Uunin sisäpuoli kannattaa puhdistaa sen ollessa vielä hiukan lämmin, jotta paistorasva ja muu vastaava lika voidaan helposti pyyhkiä uunista. Tyhjennä uuni ennen puhdistusta.

Uunin sisäpuoli on pinnoitettu kiiltävällä emalilla, joka on pyyhittävä puhtaaksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Puhdistusaineena voidaan käyttää tavallista suopaa. Ensin mahdollisimman suuri osa liasta poistetaan puisella työkalulla. Suopaa (mieluiten nestemäistä) hangataan tahroihiin, minkä jälkeen uuni laitetaan päälle 90–100 asteeseen noin 10 minuutiksi. Jäähdytymisen jälkeen uunin sisäpuoli puhdistetaan puhtaalla vedellä ja kuivataan.

Keittolevyn puhdistus*

Valuraudasta valmistettu keittolevy puhdistetaan kovalla sienellä ja puhdistusaineella. Puhdistuksen jälkeen levy laitetaan hetkeksi päälle, jotta kosteus haihtuu pois. Älä laita keittolevyjen suoja paikalleen, ennen kuin levyt ovat täysin kuivat. Näin estetään keittolevyjen ruostuminen.

Keittolevyn ympärillä olevan metallirenkaan väri muuttuu kuumuuden vuoksi, ja ajan mittaan se voi muuttua kellertäväksi. Rengas puhdistetaan kovalla sienellä ja tarvittaessa keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitettulla puhdistusaineella, sillä se sisältää hienojakoista hankausainetta.

Ympäristötiedot

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa pöytäliettä/miniuunia vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaali on valittu ympäristönäkökohdat huomioon ottaen, ja se on kierrätettävä. Käytetty pakkaus on toimitettava lähimpään kierrätyspisteeseen.

Kierrätys säästää raaka-aineita ja vähentää jätteisiin liittyviä ongelmia.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen



Vanhat sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös haitallisia aineita, jotka ovat välttämättömiä niiden toiminnalle ja turvallisuudelle. Jos laitteet hävitetään kotitalousjätteen mukana tai niitä käsitellään väärin, se voi vahingoittaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä. Sen vuoksi pöytäliettä/miniuunia ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

Toimita käytöstä poistettu laite sen sijaan lähimpään keräyspisteeseen tai paikalliseen kierrätyspisteeseen, jotta osat voidaan kierrättää. Varmista, että se säilytetään lasten ulottumattomissa hävitykseen saakka.

TAKUU

Uudella laitteellasi on valmistus- ja materiaalivirheiden 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 materiaalivirhe
- 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 polttimeita

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 käyttäjä on useita. Mitään takuuta ei myönnetä yrityskäyttöön tehdyille ostoille, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Huoltotarpeesta ilmoitetaan:

- Piketa OyPL 420 / Rautatienkatu 1933101 / 33100 TampereFINLAND
- Puh. 03 233 3237 piketa@piketa.fi
- Myyjä tai loppukuluttaja voi olla yhteydessä Piketaan tähän numeroon.
- Valmistaja, malli, sarjanumero ja mahdollinen tuotenumero, ostopäiväys, jälleenmyyjä, virhekuvaus ja asiakkaan yhteystiedot tulee ilmoittaa.

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

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.

Säkerhetsanvisningar	48
Elanslutning	53
Översikt över apparaten	54
Beskrivning av apparaten.....	55
Tekniska specifikationer	55
Yoghurtfunktion	56
Ångrengöring	56
Tillagningsöversikt.....	57
Använda ugnen	58
Byte av ugnslampan.....	59
Rengöring och underhåll	59
Miljöskydd	60
Reklamationsrätt och service	61

Säkerhetsanvisningar

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

Läs alla anvisningar noggrant, även om du redan känner till apparaten.

- Läs hela bruksanvisningen innan apparaten tas i bruk. På det sättet skyddar du dig själv och undviker skada på apparaten.
- Spara den här bruksanvisningen då du kan få användning av den vid eventuell senare fråga.
- Om apparaten överlåts/säljs ska bruksanvisningen följa med apparaten och ges till den nya ägaren.
- Innan apparaten tas i bruk ska allt emballage tas bort och apparaten ska undersökas för att se om den är skadad. Om apparaten är skadad, eller om det råder tvivel om apparaten har en skada, kontaktas den butik där apparaten är inköpt. Du får INTE använda apparaten om den är skadad.
- En skada ska omgående anmälas till den butik där apparaten köptes.
- Spara gärna förpackningen för framtida vidareförsäljning eller transport av apparaten.

WARNING

- Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, ett servicecenter eller en behörig fackperson för att undvika fara.
- Denna apparat är inte avsedd för annan användning än den som beskrivs i bruksanvisningen.
- Förpackningen är inte en leksak. Risk för kvävning!
- Bordsspisen/miniugnen är avsedd att användas i vanligt hushållsbruk för bakning, kokning, stekning, grillning, uppvärmning, upptining, konservering och torkning av livsmedel. All annan användning sker på egen risk och kan vara farlig. Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av felaktigt handhavande eller användning.
- Apparaten är uteslutande avsedd för inomhusbruk. Använd aldrig apparaten utomhus.

Säkerhetsanvisningar för barn och personer med funktionsnedsättningar

- Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller personer med funktionsnedsättningar, såvida de inte hålls under uppsikt av en person som ansvarar för säker användning av apparaten.
- Apparaten får användas av barn över 8 år om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas, och om de i början hålls under uppsikt av en person som ansvarar för deras säkerhet. Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten. Rengöring och underhåll av apparaten får endast utföras av barn över 8 år som samtidigt hålls under uppsikt. Håll apparaten och strömkabeln utom räckhåll för 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 kan använda apparaten på ett säkert sätt får endast använda apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet har instruerat dem i apparatens användning och säkerhetsanvisningar.
- Håll alltid uppsikt över barn som befinner sig i närheten av bordsspisen/miniugnen. Låt dem aldrig leka med den.
- Se till att barn inte drar i strömkabeln eller knuffar till apparaten.
- Se till att barn inte rör vid bordsspisen/miniugnen när den används. Apparaten blir varm på spishällen, ugnsluckan, kontrollpanelen och vid ångutloppet. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Risk för brännskador!
- Förvara aldrig föremål som kan vara intressanta för barn i skåp över eller bakom spishällen. Annars kan barn frestas att klättra upp på spishällen. Risk för brännskador!
- Se till att barn inte kan komma åt och dra ned heta grytor och kastruller från spishällen. Risk för brännskador och skållning!
- Förpackningsdelarna (t.ex. sträckfilm och polystyrenskum) kan vara farliga för barn. Risk för kvävning! Förvara därför förpackningsdelarna utom räckhåll för barn och bortskafta materialet så snart som möjligt.

Säkerhetsanvisningar för anslutning

Den elektriska säkerheten kan endast garanteras om det har upprättats en godkänd jordanslutning. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsåtgärd kontrolleras och att installationen kontrolleras av en fackperson om man är osäker. Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår på grund av saknad eller bruten jordanslutning (t.ex. elektriska stötar).

- Före anslutning av bordsspisen/miniugnen är det viktigt att kontrollera om den anslutningsinformation (spänning och frekvens) som anges på typskylten överensstämmer med de befintliga förhållandena på platsen.
- Denna information måste stämma överens så att inga skador uppstår på bordsspisen/miniugnen. Kontakta en elinstallatör vid frågor.
- Bordsspisen/miniugnen får inte anslutas med hjälp av ett grenuttag eller en förlängningskabel, eftersom dessa inte ger den nödvändiga säkerheten (t.ex. risk för överhettning).

Säkerhetsanvisningar för användning

- Bordsspisen/miniugnen uppfyller gällande säkerhetsföreskrifter. Felaktig användning kan dock leda till person- och/eller produktskada.
- Använd aldrig bordsspisen/miniugnen för uppvärmning av rum. På grund av de höga temperaturerna kan lättantändliga föremål i närheten fatta eld. Dessutom kan spishällens hållbarhet försämrats.
- Dra inte i strömkabeln på produkter med stickkontakt utan ta tag i stickkontakten när bordsspisen/miniugnen ska kopplas bort från elnätet.
- Varning: gjutjärnsplattorna blir heta vid användning. Risk för brännskador!
- Använd inte kokkärl med en alltför tunn botten och värm aldrig upp kokkärl utan innehåll om inte tillverkaren av kokkäret uttryckligen har nämnt denna användningsmöjlighet.
- Värm aldrig upp slutna behållare, till exempel konserverburkar, på gjutjärnsplattorna. Det bildas ett övertryck och behållarna/burkarna kan explodera med risk för personskador och brännskador!
- Använd inte spishällen som fränställningsplats. Om den slås på av misstag eller om den fortfarande är varm så finns det en risk för att föremålen – beroende på material – värms upp (risk för brännskador!), smälter eller börjar brinna.

- Lägga aldrig en trasa eller skyddsfilm över spishällen. Om den slås på av misstag kan det medföra risk för brand.
- Lämna aldrig spishällen utan uppsikt vid upphettning av fett eller olja. Överhettat fett eller olja kan självantända. Brandrisk!
- Skulle det börja brinna i varmt fett eller olja får man under inga omständigheter försöka att släcka elden med vatten! Kväv elden med till exempel ett grytlock, en fuktig kökshandduk eller liknande.
- Flambera aldrig under en köksfläkt. Lågorna kan antända fläkten.
- Var försiktig! Risk för brännskador! Det uppstår höga temperaturer runt bordsspisens/miniugnen!
- Använd grytlappar när du sätter in eller tar ut mat ur den varma ugnen eller på annat sätt arbetar med ugnen. Var särskilt noga med att inte vidröra övervärme-/grillelementet. Risk för brännskador!
- Om olja eller fett används under tillagningen bör ugnen hållas under konstant uppsikt. Olja och fett kan självantända vid överhettning. Risk för brand!
- Alkoholhaltiga drycker används ofta vid tillredning av livsmedel. Alkoholen avdunstar vid höga temperaturer. Observera att ångan under ogynnsamma omständigheter kan självantända vid varma värmeelement. Risk för brand!
- Täck alltid över matvaror som ska hållas varma eller förvaras i ugnen. Fukten från maten kan medföra rostbildning i ugnen. Vid övertäckning förhindrar man också att maten torkar ut.
- Lägga aldrig aluminiumfolie i botten av ugnen vid över-undervärme/ undervärme/ varmluft/grill. Emaljen kan spricka eller lossna på grund av den stillastående värmen. Ställ därför inte heller kastruller, grytor eller bakplåtar direkt på botten av ugnen.
- Håll aldrig kallt vatten direkt på en bakplåt, en långpanna eller in i ugnsutrymmet när ytorna fortfarande är heta. Vattenångan som uppstår kan orsaka brännskador och emaljen kan skadas av temperaturförändringen.
- Se alltid till att maten blir ordentligt uppvärmd. Eventuella bakterier i livsmedlen avdödas endast vid tillräckligt höga temperaturer (> 70 °C) och en tillräckligt lång tillagningstid (> 10 minuter). Vid tveksamhet, välj gärna en lite längre tillagningstid för maten. Det är också viktigt att temperaturen fördelas jämnt i maten. Vänd därför eller rör om i maten.

- Använd aldrig serviser av plast i ugnen. De smälter vid höga temperaturer och kan skada ugnen.
- Konservera inte och värme inte upp i burkar i ugnen. Det kan uppstå övertryck och burkarna kan explodera. Risk för kroppsskada!
- Skjut inte föremål som till exempel grytor och kastruller fram och tillbaka över ugnsbotten, eftersom det kan skada bottenytan.
- Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan och ställ inte heller tunga föremål på den. Var också uppmärksam så att inget kommer i kläm mellan ugnsluckan och ugnsutrymmet. Ugnen kan skadas.
- Använd aldrig ugnen för uppvärmning av rum. På grund av temperaturutvecklingen kan lättantändliga föremål i närheten antändas.
- Tillverkaren/importören kan inte göras ansvarig för skador som orsakats av underlåtenhet att följa ovanstående säkerhetsanvisningar och varningar.

Säkerhetsanvisningar för rengöring och underhåll

- Underhåll och reparation bör endast utföras av en auktoriserad fackperson.
- Underhåll och reparation som utförs på ett icke fackmässigt sätt kan medföra betydande risker för användaren och omfattas inte av reklamationsrätten.
- Höljet på bordsspisen/miniugnen får absolut inte öppnas. Eventuell kontakt med strömförande anslutningar samt ändring av den elektriska och mekaniska konstruktionen kan vara farligt för användaren och orsaka funktionsfel i ugnen och spishällen.
- Bordsugnar/miniugnar som inte längre används ska kopplas bort från elnätet och alla strömkablar avlägsnas så att de inte utgör en fara för barn som leker.
- Rengör kokplattan när den har svalnat. Smuts bör avlägsnas så snart som möjligt för att förhindra att det bränner fast. Se också till att kokkärlets botten är ren, torr och fri från fettrester.
- Använd aldrig en ångrengöringsapparat. Ångan kan tränga in i de strömförande delarna och leda till kortslutning. Dessutom kan ångtrycket leda till permanenta skador på ytan och de elektriska delarna, för vilka tillverkaren/importören inte lämnar ersättning.

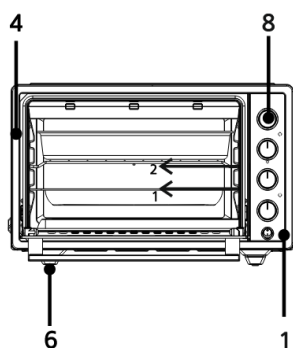
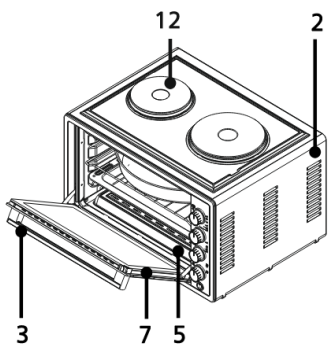
Anslutning: 220–240 V, 50/60 Hz, 16.

- Den elektriska anslutningen ska vara försedd med en flerpolig brytare med en kontaktöppning på minst 3 mm. Brytaren ska vara lätt åtkomlig i närheten av bordsspisens/miniugnen.

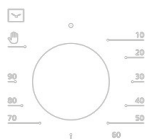
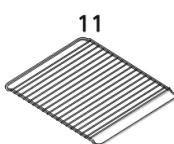
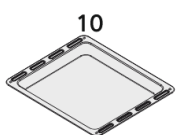
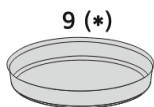
Den elektriska säkerheten kan endast garanteras om det har upprättats en godkänd jordanslutning. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsåtgärd kontrolleras och att installationen kontrolleras av en fackperson om man är osäker. Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av saknad eller bruten jordanslutning (t.ex. elektriska stötar).

- Före anslutning av bordsspisens/miniugnen är det viktigt att kontrollera om den anslutningsinformation (spänning och frekvens) som anges på typskylten överensstämmer med de befintliga förhållandena på platsen.
- Denna information måste stämma överens så att inga skador uppstår på bordsspisens/miniugnen. Kontakta en elinstallatör vid frågor.
- Bordsspisens/miniugnen får inte anslutas med hjälp av ett grenuttag eller en förlängningskabel, eftersom dessa inte ger den nödvändiga säkerheten (t.ex. risk för överhettning).
- Omedelbart efter installationen ska ett kort inspektionstest av bordsspisens/miniugnen utföras. Om bordsspisens/miniugnen inte fungerar ska strömmen brytas.
- Använd aldrig apparaten om kabeln är skadad. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av en auktoriserad fackperson.
- Se till att strömkabeln aldrig kommer i kläm i ugnsluckan eller i direkt kontakt med de heta kokplattorna*.

Översikt över apparaten



1. Kontrollpanel
2. Ugnshölje
3. Handtag
4. Hölje
5. Värmeelement
6. Ben
7. Ugnslucka i glas
8. Temperatur- och funktionsvred
9. Rund bakform
10. Långpanna
11. Galler
12. Gjutjärnsplattor



°C
Termostat



Övervärme



Undervärme



Under-/övervärme



Undervärme + varmluft



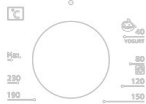
Varmluft



Spishäll (kokplattor)



Grill



Timer



P
Programmer

Beskrivning av apparaten

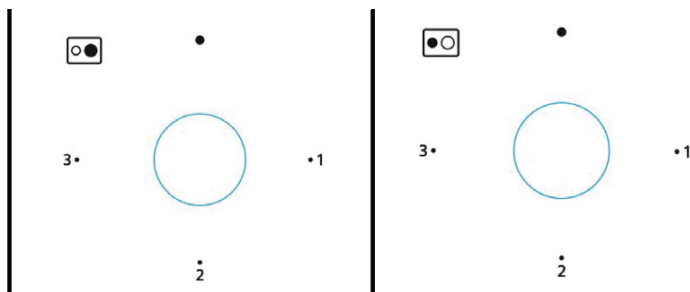
Temperaturvred

Temperaturen i ugnen kan ställas in på 40 °C–240 °C.

Inställningar för kokplattorna

Ger dig möjlighet att välja hållfunktioner. Kokplattorna kan styras med en enda knapp eller med separata knappar.

Observera: Ugnen och kokplattorna kan inte användas samtidigt.





Tekniska specifikationer

Mått (utvändigt) mm, BxDxH	520x440x330 mm
Mått (invändigt) mm, BxDxH	397x385x240 mm
Termostat	
Temperaturinställning	40–240 °C
Nedre värmeelement	650 W
Övre värmeelement	650 W
Grillelement	1300 W
Elanslutning	220–240 V, ~ 50–60 Hz
Fläkt	11–15 W
Ugnslampa	15–25 W
Kokplattor	ø 180 HP 1500 W ø 145 HP 1000 W

Yoghurtfunktion

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


1. Hitta ett lämpligt 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 in temperaturvredet på 
4. Ställ funktionsvredet på
5. Förvärm ugnen i 10 minuter.
6. Ställ in timern på 
7. Efter 5 timmar tas yoghurten ut ur ugnen. Låt yoghurten stå i rumstemperatur i 15–20 minuter.
8. Ställ därefter in yoghurten i kylskåpet och låt stå i ett dygn.
9. Yoghurten är nu redo att avnjutas. Bon appétit.

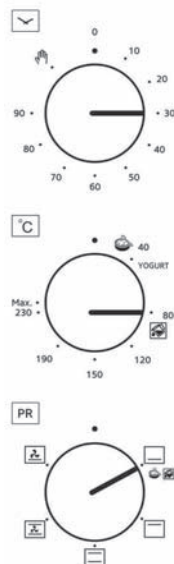


Ångrengöring

Ångrengöring

Denna funktion underlättar rengöringen av ugnens insida.

1. Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
2. Ställ in två glas vatten i långpannan och placera den på nedersta falsen.
3. Ställ in temperaturvredet på ångrengöring 
4. Ställ in timern på 30 minuter.
5. Ställ funktionsvredet på undervärme
6. Efter 30 minuter öppnar du ugnsluckan och rengör insidan av ugnen med en fuktig trasa.



Tillagningsöversikt

Nedan hittar 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.	Falsplacering
Småkakor	170–180	25–30	I mitten av ugnen
Tårtbotten	170–190	30–40	I mitten av ugnen
Paj	180–220	40–50	I mitten av ugnen
Muffins	160–180	30–40	I mitten av ugnen
Ugnsbakad pasta	190–210	20–30	I mitten av ugnen
Fisk	220	30–40	I mitten av ugnen
Lamm	220	90–120	I mitten av ugnen
Fårkött	220	90–120	I mitten av ugnen
Kalv	220	90–120	I mitten av ugnen
Kalkon	220	45–55	I mitten av ugnen
Fågel	220	75–100	I mitten av ugnen
Upptining	60–120	55–60	I mitten av ugnen

Vi rekommenderar att ugnen förvärms före tillagning.

Observera: Första gången ugnen värms upp kan det förekomma obehagliga lukter och rök. Dessa avlägsnas genom att låta ugnen vara påslagen i minst en timme.

Se till att ha god ventilation i köket under uppvärmningen. Undvik att störande lukt kommer in i andra rum.

Använda ugnen

Sätt i stickkontakten i ett jordat eluttag. Ställ in timern på ett manuellt eller automatiskt tillagningsläge. Ställ in termostatvredet på en lämplig temperatur enligt rekommendationerna i tillagningstabellen. Om du ställer in timern på manuellt läge ljuder en varningston när tillagningstiden är slut.

Nya ugnar kan avge en lätt rök och lukt när de värms upp för första gången på grund av att skyddsmaterial på värmeelementen härdas. Detta är normalt och inte ett tillverkningsfel.

Upptining:

Ta upp materialet som ska tinas ur dess behållare och placera det på gallret. Sätt in långpannan under gallret för att samla upp det tinade vattnet. På så sätt kommer upptinade produkter inte att stå i sitt smältvatten. Använd aldrig smältvattnet (av hälsoskäl) utan kassera det.

Du kan använda upptiningsfunktionen enligt beskrivningen i tillagningstabellen.

Vid upptining rekommenderas det att använda både över- och undervärme samt varmluft. Eftersom upptiningstiden varierar beroende på produktens vikt måste du kontrollera processen då och då. Använd inte fyrkantiga och runda formar samtidigt i ugnen. Före tillagning rekommenderas det att förvärma ugnen i 8–10 minuter. Denna ugn är avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för andra ändamål.

Om ugnen inte fungerar:

Kontrollera att apparatens stickkontakt är ordentligt isatt i eluttaget.
Kontrollera elnätet. Kontrollera säkringen.
Kontrollera om strömkabeln är skadad.
Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.

Byte av ugnslampa

VARNING

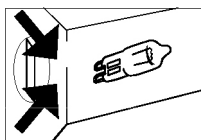
Bryt alltid strömmen innan du byter ut glödlampen. Risk för elektriska stötar.

1. Dra ut stickkontakten ur eluttaget och kontrollera att ugnen har svalnat tillräckligt.
2. Montera av glaskåpan genom att vrida den så som visas på bilden.

Observera: Om glaskåpan är svår att vrida loss kan det vara en fördel att bära gummihandskar.

3. Ta bort den defekta glödlampen genom att vrida den.
4. Sätt i en ny glödlampa med samma specifikationer (välj glödlampa beroende på ugnsmodell: G9, 15–25 W eller E14, 15 W).
5. Montera tillbaka glaskåpan.

Pære: G9, 15-25 W



Pære: E14, 15 W



Rengöring och underhåll

VARNING

Använd aldrig ångrengöringsapparat, eftersom ångan kan tränga in i de strömförande delarna och leda till kortslutning. Dessutom kan ångtrycket orsaka permanenta skador på ytor och delar. Tillverkaren/importören lämnar inte ersättning i sådana fall.

Rengöring av ugnens front

Smuts på ugnens front ska helst avlägsnas meddetsamma.

Om smuts får sitta kvar under en längre tid kan den i bland bli omöjlig att avlägsna, och det kan uppstå missfärgningar eller förändringar av ytorna.

Rengör fronten med en ren svamp/trasa, handdiskmedel och varmt vatten. Eftertorka med en mjuk trasa. Fronten kan också rengöras med en ren, fuktig mikrofiberduk utan rengöringsmedel.

Alla ytor kan få repor. På glasytor kan repor i bland också medföra brott.

Det kan uppstå missfärgningar eller förändringar av ytorna om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel.

Undvik följande rengöringsmedel för att undvika skador på ytorna:

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel
- slipande rengöringsmedel som till exempel skurpulver, flytande skurmedel och pimpsten
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- maskindiskmedel, ugnsspray
- glasrengöringsmedel
- skurande, hårda svampar och borstar som till exempel stålsvampar, vassa metallskrapor.

Rengöring av ugnsutrymmet

Regelbunden rengöring kommer att hålla ugnen i fint skick under mycket lång tid. Ugnsutrymmet bör rengöras medan det fortfarande är varmt, så att stekfett och liknande lätt kan torkas av från ugnsväggarna. Töm ugnsutrymmet innan du rengör det.

Ugnsutrymmet är belagt med en slät emalj, som bör torkas av varje gång ugnen har använts. Till detta kan man använda vanlig såpa. I båda fallen tar man först bort så mycket smuts som möjligt med ett träredskap. Gnid in fläckarna med såpa och sätt på ugnen på 90–100 °C i ca 10 minuter. När ugnsutrymmet har svalnat helt torkas det ur med rent vatten och torkas torrt.

Rengöring av spishällen

Själva kokplattorna, som är gjorda av gjutjärn, rengörs med en hård svamp och tvållösning. Efter rengöringen ska du slå på kokplattorna en kort stund så att fukten avdunstar. Lägg inte på spislocken förrän plattorna är helt torra – på så sätt förhindrar du att plattorna börjar rosta.

Metallringen runt kokplattorna missfärgas av värmen och kan så småningom få en gulaktig nyans. Den rengörs bäst med en hård svamp och eventuellt ett rengöringsmedel som normalt används för rengöring av keramiska hällar, eftersom det innehåller fint slipmedel.

Miljöskydd

Bortskaffande av förpackningen

Förpackningen skyddar bordsspisen/miniugnen mot transportskador. Förpackningsmaterialet har valts av miljökäl och är återvinningsbart. Den använda förpackningen ska lämnas in till närmaste återvinningsstation/insamlingsställe.

På så vis bidrar man till att spara råvaror och minska avfallsproblemen.

Bortskaffande av uttjänt apparat



Gamla elektriska och elektroniska apparater innehåller fortfarande värdefulla material. Men de innehåller också skadliga ämnen som är nödvändiga för deras funktion och säkerhet. Om de slängs tillsammans med hushållsavfallet eller hanteras felaktigt kan det skada människors hälsa och miljön. Släng därför inte bordsspisen/miniugnen med hushållsavfallet.

Lämna in stället in den uttjänta apparaten på närmaste godkända insamlingsställe eller den lokala återvinningscentralen så att delarna kan återvinnas. Säkerställ att den förvaras oåtkomligt för barn tills den ska avlägsnas.

Det är 3 års reklamationsrätt 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.

Reklamationsrätten 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 utslutande 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 säkringsskåbet, 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 utslutande är framställt för privata hushåll.

Service

Service ska rapporteras till vår servicepartner Centralservice.

<http://service.witt.dk/service/se/Appliances/Service.aspx>

Tel. +46 0852508480

- Formuläret fylls i av återförsäljaren eller slutanvändaren.
- Centralservice hanterar saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, ev. produktnummer, inköpsdatum, återförsäljare, felbeskrivning, kundupplysningar, ska anges.

Med förbehåll för tryckfel.

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

