
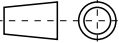


PAPER TECHNICAL DATA SHEET / KAĞIT MALZEMESİ

Parameter	Value	Tolerance	Comment
Basis Weight	50 to 90 g/m ²	+/- 4 g/m ²	As specified by Customer
Bulk / Volume	1.6 / 16 to 2.3 / 23		As specified by Customer
Caliper	80 to 180 micron	+/- 3 micron	180 micron maximum
Brightness	75 iso	+/- 0.75	
Shade	9 (Cream)	+/- 0.5	As specified by customer
Opacity	84 to 94	+/- 1	Dependant on grammage/caliper
Moisture	8%	+/- 0.5	
Tear	275 to 450 Nm	+/- 0.4	
Tensile	2.75 to 4.50 kN/m	+/- 0.4	
Main furnish	85 to 90% mechanical groundwood		Produced from Norwegian Spruce
Secondary furnish	10 to 15% Cellulose (Spruce)		Purchased from Rottneros, Sweden
Wrapping	Kraft wrappers		2 layers
Cores	76mm strawboard		152mm cores on request
Joins	Maximum 2 joins per reel		Marked by red line on reel
Reel Diameter	1000mm or 1150mm		As specified by customer
Accreditation	FSC	Volume Credit	FSC Paper on request

RELEASE LEVEL
PRODUCTION RELEASED

(E)							
(D)							
(C)							
(B)							
(A)							
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION			MODIFIED BY	
SPECIFICATION		DATE	SIGNATURE		PROPERTY OF		
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m		21.05.2019	DRAWN Y.GÜLTÜRK		 CANDY·HOOVER GROUP		
		21.05.2019	CHECKED -		NAME USER MANUAL H HNMEE06		
BASE CODE		FOR HOOVER OVEN			(LOCAL LANGUAGE) KULLANMA KILAVUZU H HNMEE06		
TREATMENT		WEIGHT	SCALE	PART CODE		SHEET	
-		Kg.	1:1	4 2 8 3 1 7 5 8		1/1	
MATERIAL		SIZE	FR	REPLACE No	ORIGIN	CL No	Class Specification
70 gr/m²		A5		-----	-----	55113	SC 000-000

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS
 OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS
 ALL RIGHTS RESERVED. THE REPRODUCTION OF ANY PART
 WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN



HOOVER

- HON602X/E

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ EN **02**

KULLANIM KILAVUZU

FIRINLAR _____ TR **13**

BRUGSANVISNING

OVNE _____ DK **26**

KÄYTTÖOHJEET

UUNIT _____ FI **37**

BRUKERINSTRUKSJONER

OVNER _____ NO **48**

ANVÄNDARINSTRUKTIONE

UGN _____ SV **59**

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to

avoid overheating.

- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

6

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

8

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

9

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes
- 3.3 Using the minute timer

Oven Cleaning and Maintenance

10

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Maintenance
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

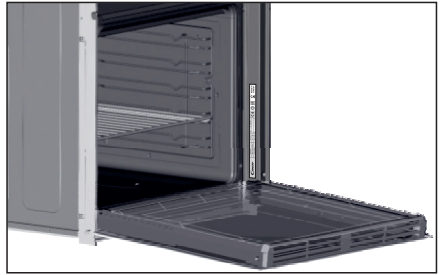
Troubleshooting

12

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.



NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

- By placing the **CE** mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

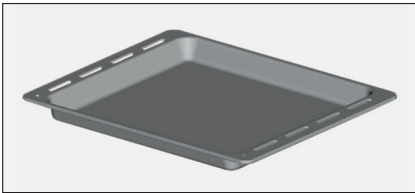
2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

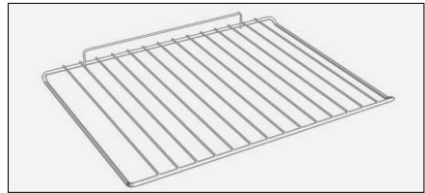
2.2 Accessories

1 Drip pan



Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

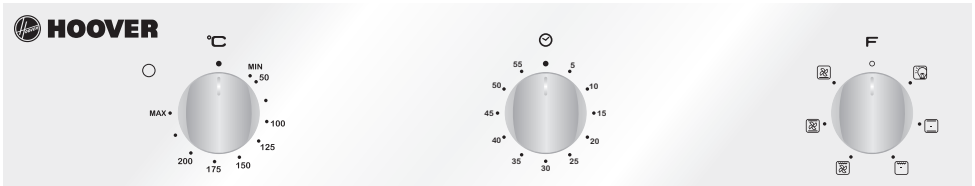
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING







Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Use of the Oven

3.1 Display description

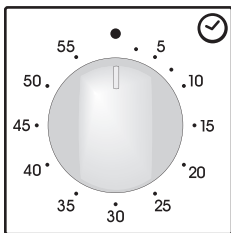


3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
		LAMP: Turns on the oven light.
* 	50 ÷ MAX	CONVECTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 1800 W Barbecue: 3000 W
	50 ÷ MAX	GRILL + FAN : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
* 	50 ÷ MAX	CONVECTION + FAN: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.

*Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class

3.3 Using the minute timer



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

4.2 Maintenance

REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

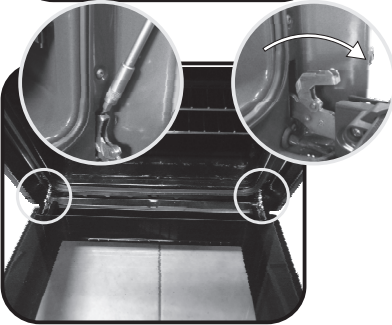
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

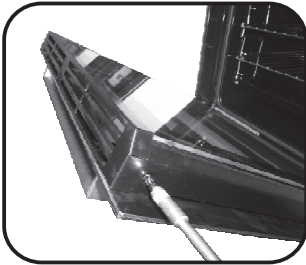
1.



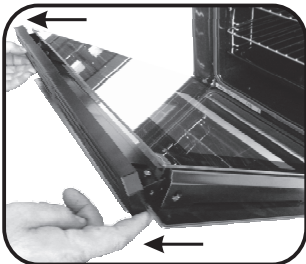
2.



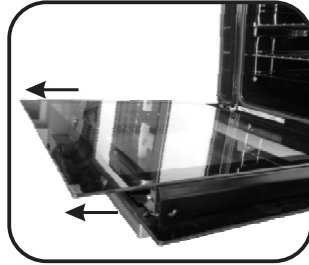
3.



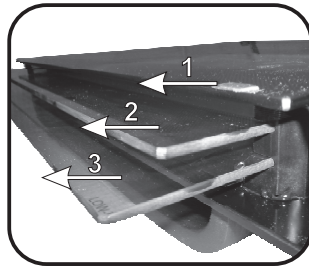
4.



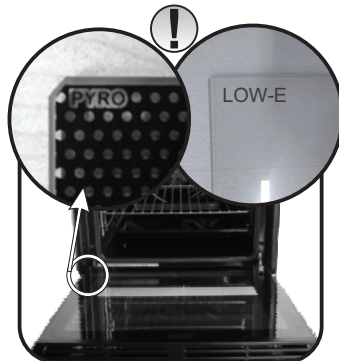
5.



6.

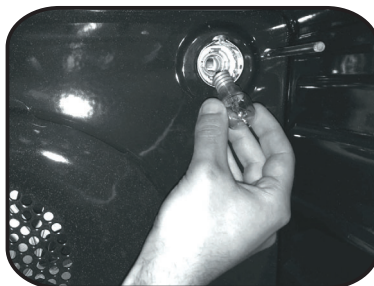


7.



CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct

Güvenlik uyarıları

- Pişirme sırasında fırın bölmesinde veya kapağın camında nem yoğunlaşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için yemeği fırının içine yerleştirmeden önce ve gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma geçer.
- Sebzeleri, açık bir tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin.
- Pişirdikten sonra yemeği fırının içinde 15/20 dakikadan fazla bırakmayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olur. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Izgara kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampülü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- UYARI: Isı kesintisi düzeneğinin yanlışlıkla sıfırlanmasına bağlı oluşabilecek tehlikeleri önlemek için cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama düzeneğiyle çalıştırılmaması veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanması gerekir.
- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş veya üzerindeki kullanıcılar ve fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel becerileri sınırlı olan, ürünle ilgili deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak gözetim altında olmaları veya cihazın çalışmasına ilişkin talimatların verilmesi koşuluyla, olası risklere dair bilince sahip olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın kapağının camlarını temizlerken sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının kapatılması gerekir. Temizlendikten sonra parçaları talimatlara göre yeniden takın.
- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen et probunu kullanın.

- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Besleme kablosuna etikette belirtilen gerilimi, akımı ve yükü kaldırabilecek, toprak bağlantısı olan bir fiş takın. Prizin etikette belirtilen yüke uygun, toprak bağlantısı yapılmış ve çalışır durumda olması gerekir. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem, uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihazla güç kaynağı arasına maksimum bağlı yükü kaldırabilecek ve geçerli mevzuata uygun olan omnipolar bir devre kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.
- Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.
- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanı ile iletişim kurularak değiştirilmelidir. Güç kablosu H05V2V2-F tipinde olmalıdır. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil renkli) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Her türlü onarım işi için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçaların kullanılmasını talep edin.
- Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Pişirme aşamasında oluşan uzun süreli bir elektrik kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte

edilmemelidir.

- Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyoyla veya mağazalarda satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerideki emayenin bozulmasına neden olabilir.
- UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını suyla tekrar dolmayın.
- Cihazı nominal frekanslarda çalıştırmak için başka işleme/ayara gerek yoktur.

Genel Açıklamalar

17

- 1.1 Güvenlik ipuçları
- 1.2 Elektriksel güvenlik
- 1.3 Tavsiyeler
- 1.4 Kurulum
- 1.5 Atık yönetimi
- 1.6 Uygunluk beyanı

Ürün Açıklaması

19

- 2.1 Genel bakış
- 2.2 Aksesuarlar
- 2.3 İlk kullanım

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

20

- 3.1 Gösterge açıklamaları
- 3.2 Pişirme modları
- 3.3 Pişirme sonu programı

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

21

- 4.1 Temizleme hakkında genel notlar
- 4.2 Buharla Temizleme
- 4.3 Bakım
 - Fırın kapağının sökülmesi
 - Camın sökülmesi ve temizlenmesi
 - Ampulün değiştirilmesi

Sorun Giderme

23

- 5.1 Sorun giderme

1. Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınınızdan en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu

dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.

Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.



1.1 Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı asli kurallara uyulması gereklidir:

- elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

1.2 Elektriksel Güvenlik

ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- etikette belirtilen gerilim değeri;
- devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya

çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

NOT: fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir priz in yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir.

1.3 Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

1.4 Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup

ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısalabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici / satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, Malin ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanım için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.

1.5 Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirletici maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına

götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

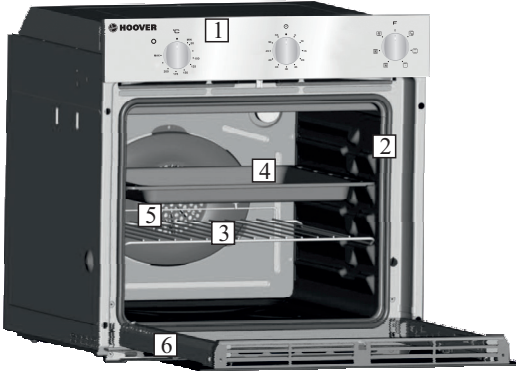
Fırın kapalıyken ana düğmenin etrafında hafif bir ışık olabilir. Bu davranış normaldir. Bu durum, prizın baş aşağı çevrilerek takılması veya besleme terminallerinin değiştirilmesiyle giderilebilir.

1.6 Uygunluk beyanı

• Bu cihazın üzerinde bulunan **CE** işareti, mevzuata uygun şekilde bu ürün için geçerli olan tüm Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre gereksinimlerine uygunluğunun garanti edildiği anlamına gelir.

2. Ürün Açıklaması

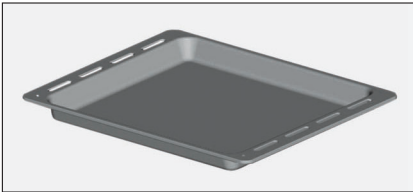
2.1 Genel bakış



1. Kontrol paneli
2. Raf konumları (eğer varsa yan tel raflar)
3. Metal ızgara
4. Tepsisi
5. Fan (çelik plakanın arkasında)
6. Fırın kapağı

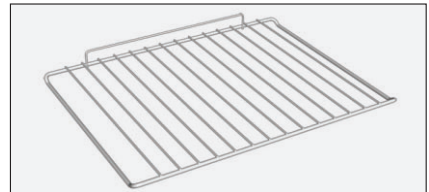
2.2 Aksesuarlar

1 Tepsisi



Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

2 Metal ızgara



Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

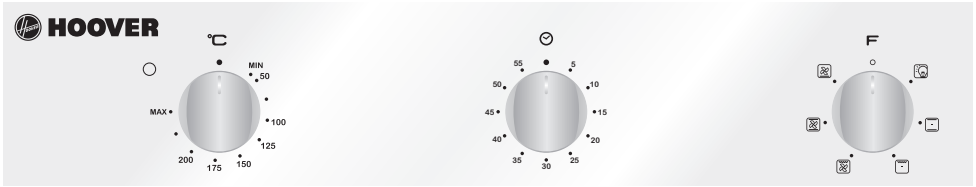
2.3 İlk Kullanım

İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

3. Fırının Kullanımı

3.1 Gösterge açıklamaları

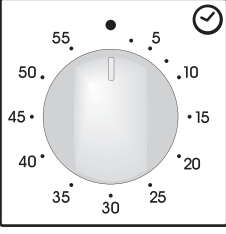


3.2 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu	Sıcaklık aralığı °C	Fonksiyon (Fırın modeline bağlıdır)
		LAMBA: Fırın lambasını yakar.
*	50 ÷ MAX	KONVEKSİYONEL: Hem üst, hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem her türlü geleneksel kızartma ve fırında pişirme için idealdir. Kırmızı etler, rosto, kuzu butu, ekme, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin.
	50 ÷ MAX	IZGARA: fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman tek başına kullanılır ve sıcaklık ayarı yapılabilir. Elemanların ısınması için beş dakikalık ön ısıtma gereklidir. Izgaralar, kebaplar ve üstü örtülen yemeklerin pişirilmesinde başarı garanti edilir. Beyaz etlerin izgaradan biraz açıkta tutulması gereklidir; pişirme süresi daha uzundur, ancak et daha lezzetli olacaktır. Kırmızı etleri ve balık filetoalarını altta damlasına yerleştirin. Suları toplamak için rafın altına damlama tepsisini koyun. Gıdanın izgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin. Izgara: 1800W Barbekü: 3000 W
	50 ÷ MAX	IZGARA + FAN: fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekmez. Kızarmış domuz, kümes hayvanları, vb gibi kalın parçalar ile bütün parçaların pişirilmesi için idealdir. Pişirilecek gıdayı doğrudan orta konumda bulunan rafın ortasına yerleştirin. Suları toplamak için rafın altına damlama tepsisini koyun. Gıdanın izgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin.
*	50 ÷ MAX	KONVEKSİYON+ FAN: Bu yöntemi kümes hayvanları, çörekler, balık ve sebzeler için kullanmanızı tavsiye ederiz. Isı gıdanın içine daha iyi işler ve hem pişirme, hem de ısıtma süreleri azalır. Değişik gıdaları aynı veya farklı soslarla bir veya daha fazla konumda pişirebilirsiniz. Bu pişirme yöntemi ısı yayılımının eşit olmasını sağlar ve kokular birbirine karışmaz. Aynı anda farklı gıdalar pişirdiğiniz zaman fazladan yaklaşık on dakika daha bekleyin.
	50 ÷ MAX	ALTAN ISITMA + FAN: Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kişiler ve etli börekler için idealdir. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeğin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlalştırır. Rafı alt konuma yerleştirin.

*Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı için EN 60350-1'e uygun şekilde test edilmiştir

3.3 PİŞİRME SONU PROGRAMI



Piştirme süresini ayarlamak için, kadran tam bir tur çevrilir ve daha sonra istenen zamanı gösteren pozisyona getirilir.
Zaman geçtiğinde sinyal birkaç saniyelikliğine çalacaktır.

4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

4.1 Temizleme hakkında genel notlar

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesnelere kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

AKSESUARLAR

Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

DAMLAMA TEPSİSİ

Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

4.2 Bakım

FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

1. Kapağı açın.
2. Aşağı doğru iterek fırın kapağının sağ ve sol tarafında bulunan menteşe yuvalarının kısıkaçlarını açın.
3. Bu işlemin tersini uygulayarak kapağı yerine takın.

CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

2.3.4. Menteşeleri kilitleyin, vidaları çıkarın ve yukarı doğru çekerek üst metal kapağı çıkarın.

5.6. Camı dikkatli bir şekilde fırın kapağından çekerek çıkarın (Not: pirolitik fırınlarda ikinci ve üçüncü camı (eğer varsa) da çıkarın).

7. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

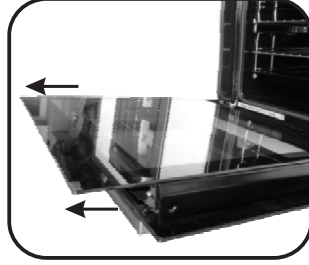
Tüm camların üzerinde "PYRO" kelimesinin okunabilmesi ve kapağın sol tarafında bulunması gereklidir, soldaki yatay menteşeyi kapatın. Bu şekilde birinci camın baskılı yüzeyi kapağın içinde kalacaktır.

2. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın. Tüm camların üzerinde "PYRO" kelimesinin okunabilmesi ve kapağın sol tarafında bulunması gereklidir, soldaki yatay menteşeyi kapatın. Bu şekilde birinci camın baskılı yüzeyi kapağın içinde kalacaktır.

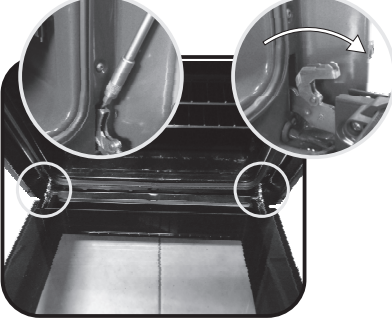
1.



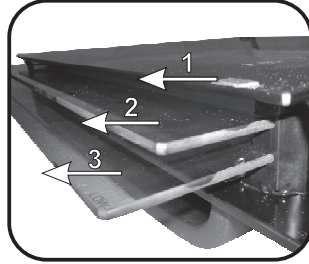
5.



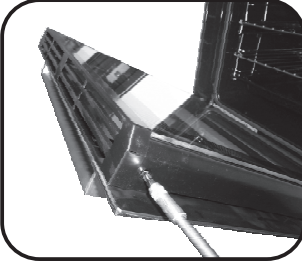
2.



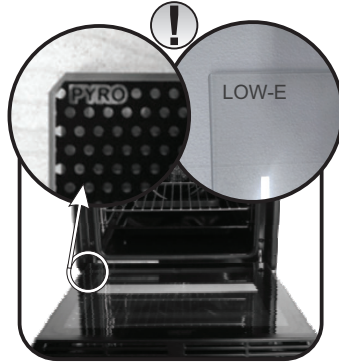
6.



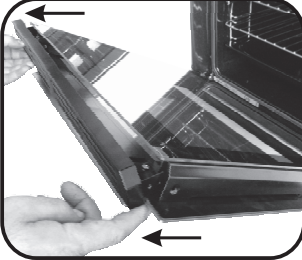
3.



7.

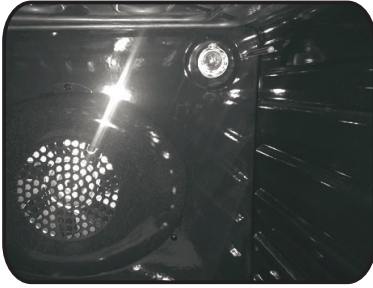


4.



AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırını elektrik beslemesinden ayırın.
2. Cam kapağı sökün, ampulü sökün ve aynı türde yeni bir ampul ile değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra cam kapağı yerine takın.



5. Sorun Giderme

5.1 Sorun giderme

SORUN	OLASI NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

• Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.

• Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

• Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

İTHALATCI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçalarını dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
- Aşırı bir masraf gerektirmedeği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimli haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanununun 11. maddesinde yer alan seçimli haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
- tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etme zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara uykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçişleri Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne
Sarıyer İlhami Kat:7 Pk:34762 Ataşehir / İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Yenikapı Vergi Dairesi:703 003 9546

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

Sikkerhedstip

- Under tilberedning kan fugt kondensere inde i ovnrummet eller på lågens glas. Dette er helt normalt. For at reducere denne effekt skal man vente 10 til 15 minutter efter at ovnen er blevet tændt med at komme fødevarer i den. Kondensen forsvinder i alle tilfælde, når ovnen når tilberedningstemperaturen.
- Tilbered grøntsager i en beholder med låg i stedet for i en åben bakke.
- Undgå at efterlade mad inde i ovnen længere end 15/20 minutter efter at den er færdig.
- ADVARSEL: apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær forsigtig; undlad at røre varme dele.
- ADVARSEL: De tilgængelige dele kan blive varme, når grillen er i brug. Børn skal opholde sig på sikker afstand.
- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, inden pæren udskiftes, for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: For at undgå en fare som følge af utilsigtet nulstilling af afbryderen, må apparatet ikke strømforsynes via en ekstern skifterenhed, såsom en timer eller tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- Børn under 8 skal holdes på sikker afstand fra apparatet, hvis de ikke er under konstant opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må kun bruges af personer på 8 år eller ældre, og af personer med begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, uden erfaring eller kendskab til produktet, hvis de overvåges eller instrueres om apparatets funktion på en sikker måde og gøres bekendt med de mulige risici.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Brug ikke ru eller slibende materialer eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen og få glasset til at gå i stykker.
- Ovnens skal slukkes, før de aftagelige dele tages ud. Efter rengøring skal de samles som beskrevet i brugsanvisningen.

- Brug kun kødsonden anbefalet til denne ovn.
- Brug ikke en damprenser til rengøring.
- Forbind elkablet med et stik, som er egnet til den spænding, strøm og belastning, der er angivet på typeskiltet. Kablet skal være jordet. Stikkontakten skal være egnet til den belastning, som er angivet på typeskiltet, og jordkontakten skal være tilsluttet og aktiveret. Jordlederen er gul/grøn. Denne handling skal udføres af en kvalificeret fagperson. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis stikkontakten og apparatets stik ikke passer sammen, for at få udskiftet stikkontakten til en anden passende type. Stikket og stikkontakten skal opfylde de aktuelle standarder i installationslandet. Tilslutning til strømkilden kan også ske ved at placere en alpolet afbryder mellem apparatet og strømkilden. Afbryderen skal være egnet til den maks. tilsluttede belastning og opfylde kravene i den gældende lovgivning. Afbryderen må ikke omfatte det gul/grønne jordkabel. Der skal være nem adgang til stikkontakten eller den alpoledede afbryder, som benyttes til forbindelsen, når apparatet er installeret.
- Frakoblingen kan ske ved at have adgang til stikket eller ved at indbygge en afbryder i den faste kabelføring i overensstemmelse med retningslinjerne for kabelføring.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et kabel eller specialbunt, som fås ved producenten eller ved at kontakte kundeserviceafdelingen. Strømkablet skal være af typen H05V2V2-F. Denne handling skal udføres af en kvalificeret fagperson. Jordlederen (gulgrøn) skal være ca. 10 mm længere end de andre ledere. I forbindelse med reparationer skal du kontakte kundeserviceafdelingen og udelukkende anvende originale reservedele.
- Manglende overholdelse af ovennævnte kan forringe apparatets sikkerhed og medføre bortfald af garantien.
- Stort spild skal fjernes inden rengøring.
- En længere strømafbrydelse under en igangværende tilberedning kan forårsage en funktionsfejl på skærmen. Kontakt i så fald kundeservice.
- Apparatet må ikke installeres bag en låge. Herved undgås overophedning.

- Ved anbringelse af den indvendige rist skal man sørge for, at stoppet vender opad og er placeret bagest i ovnrummet. Risten skal sættes helt ind i ovnrummet.
- ADVARSEL: Beklæd ikke ovnens vægge med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse som kan købes i butikker. Aluminiumsfolie eller anden beskyttelse, som kommer i direkte kontakt med varm emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen indvendigt i ovnen.
- ADVARSEL: Fjern aldrig ovnlågens tætning.
- FORSIGTIG: Fyld ikke bunden af ovnrummet med vand under tilberedning eller mens ovnen er varm.
- Ingen yderligere betjening/indstilling er nødvendig for at betjene apparatet ved de nominelle frekvenser.

Generelle Advarsler

30

- 1.1 Overholdelseserklaring
- 1.2 Elektrisk Forbindelse
- 1.3 Anbefalinger
- 1.4 Installation
- 1.5 Affaldshåndtering og miljøbeskyttelse
- 1.6 Overholdelseserklaring

Tilbehør

32

- 2.1 Oversigt
- 2.2 Tilbehør
- 2.3 Inden første brug

Brug af ovnen

33

- 3.1 Beskrivelse af display
- 3.2 Tilberedningsfunktioner
- 3.3 Brug af minut-timeren

Rengøring og vedligeholdelse af ovnen

34

- 4.1 Overordnede bemærkninger om rengøring
- 4.2 Vedligeholdelse
 - Fjernelse af ovnvinduet
 - Fjernelse og rengøring af glasdøren
 - Udskiftning af pæren

Fejlfinding

36

- 5.1 Ofte stillede spørgsmål

1. Generelle Advarsler

Læs anvisningen omhyggeligt, for at få mest muligt ud af din ovn. Vi anbefaler, at du gemmer installations- og brugsanvisningen til senere reference, og at du, inden du installerer ovnen, noterer dens serienummer, i tilfælde af at du får brug for hjælp fra eftersalgsservicen. Når du har pakket ovnen ud, skal du sikre, at den på ingen måde er beskadiget. Hvis du på nogen måde er i tvivl, må du ikke bruge den. Kontakt en fagligt kvalificeret person. Hold emballagematerialer såsom plastikposer, skumplast eller søm utilgængeligt for børn, da de er farlige for børn. Virksomheden skal ikke være ansvarlig hvis instruktionerne, der er fremsat i dette dokument, ikke overholdes.



! BEMÆRK: Funktioner, egenskaber og tilbehør til ovne, nævnt i denne manual, kan ændres afhængigt af ovnmodeller.

1.1 Overholdelseserklæring

Brug kun ovnen til det tilsigtede formål, hvilket er madlavning. Enhver anden anvendelse, som f.eks. varmekilde betragtes som ukorrekt og derfor farlig. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som følge af forkert, ukorrekt eller uacceptabel brug.

Anvendelsen af ethvert elektrisk apparat indebærer overholdelsen af nogle grundlæggende regler:

- Træk ikke strømkablet ud for at afbryde stikket fra stikkontakten.
- Rør ikke apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Generelt anbefales det ikke at bruge adaptere, flere stik og udvidelseskabler.
- I tilfælde af funktionsfejl og / eller dårlig drift skal du slukke for apparatet og ikke prøve at reparere det.

1.2 Elektrisk Forbindelse

DEN ELEKTRISKE FORBINDELSE SKAL FORETAGES AF EN GODKENDT PROFESSIONEL, ELLER TEKNIKER MED LIGNENDE KVALIFIKATIONER.

Den enhed hvor apparatet installeres, skal overholde den standard, som er i kraft i installationslandet. Producenten accepterer ikke noget ansvar, hvis denne bestemmelse ikke overholdes. Forbindelse til netværket skal ske via en jordet stikkontakt, eller ved hjælp af en flerpolet afbryder i henhold til installationslandet.

Installationen skal være beskyttet af egnede sikringer og have ledninger med et tværsnit, der er stort nok til at forsyne ovnen på normal vis.

FORBINDELSE:

Ovnen er udstyret med en el-ledning udelukkende til forbindelse til en spænding på 220-240 V AC på tværs af faser eller på tværs af fase og neutral.

Forbindelsen skal foretages, når følgende er tjekket:

- forsyningsspændingen angivet på måleren,

Beskyttelsesledningen (grøn/gul) forbundet til ovenns jordterminal, skal være forbundet med enhedens jordterminal.

Forsigtig:

Få enhedens jordkontinuitet tjekket af en elektriker, inden forbindelsen foretages. Producenten vil ikke være ansvarlig for nogen hændelser eller eventuelle konsekvenser, der kan opstå fra brug af ovnen, hvis denne ikke er jordet eller er forbundet til jord med defekt kontinuitet.

NB: Glem ikke, at ovnen kan behøve eftersalgsservice.

Find også stikkontakten, så ovnen kan forbindes, når først den er fjernet fra sin plads.

Strømforsyningsledning: Hvis strømforsyningskablet skal skiftes, skal dette gøres af eftersalgsservicen eller af en person med lignende kvalifikationer.

Et svagt lys omkring den midterste hovedafbryder kan være til stede, når ovnen er slukket. Dette er normal adfærd. Det kan fjernes ved at vende stikket på hovedet eller ved at bytte om på forsyningsklemmerne.

1.3 Anbefalinger

Efter hver brug af ovnen, vil minimal rengøring hjælpe med at holde ovnen helt ren. Ovnens sider må ikke beklædes med aluminiumfolie eller engangsbeskyttelse, som kan købes. Aluminiumsfolie eller nogen anden beskyttelse, i direkte kontakt med varm emalje, kan smelte og svække emaljen på de indvendige sider. For at forhindre overdreven tilsmudsning af ovnen og den resulterende kraftige røgede smag, fraråder vi brug af ovnen ved meget høje temperaturer. Det er bedre at forlænge tilberedningstiden, og sænke temperaturen en anelse.

Identifikationskilt

Foruden det tilbehør, der følger med ovnen, anbefaler vi, at du kun bruger fade og bageforme, der kan modstå meget høje temperaturer.

1.4 Installation

Producenterne er ikke forpligtede til at udføre dette. Hvis der er brug for producentens assistance, til at udbedre fejl, der skyldes forkert installation, er denne assistance ikke dækket af garantien.

Installationsanvisningen til fagligt kvalificeret personale skal følges. Forkert installation kan forårsage skade på, eller kvæstelse af personer, dyr eller ejendomme. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for sådanne skader eller kvæstelser.

Ovnen kan placeres højt på en kolonne eller under et køkkenbord.

Inden fastgørelse skal du sikre god ventilation på ovnpladsen, for at muliggøre korrekt cirkulation af den friske luft, der er nødvendig til afkøling og beskyttelse af de interne dele. Lav åbningerne, som er specificeret på den sidste side i henhold til installationstypen.

1.5 Affaldshåndtering og miljøbeskyttelse



Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2012/19 / EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan forårsage negative konsekvenser for miljøet) og grundlæggende komponenter (som kan genbruges). Det er vigtigt at underkaste WEEE særlige behandlinger med henblik på at fjerne og bortskaffe ordentligt alle forurenende stoffer, og genvinde og genanvende alle materialer.

Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle i at sikre, at WEEE ikke bliver et miljømæssigt problem; det er vigtigt at følge nogle grundlæggende regler:

- WEEE skal ikke håndteres som husholdningsaffald.
- WEEE skal udleveres til de relevante indsamlingssteder, der forvaltes af kommunen eller af registrerede selskaber. I mange lande findes der ordninger med afhentning af stort WEEE affald.
- Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til den forhandler, der skal indsamle det gratis ved udlevering af et nyt apparat, så længe udstyret er af tilsvarende art og har de samme funktioner som det leverede udstyr.

ENERGIBESPARELSE OG RESPEKT FOR MILJØET

Undgå, når det er muligt, forvarmning af ovnen og forsøg altid at fylde den. Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet spredes sig, hver gang den åbnes. For en betydelig energibesparelse skal du slukke ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og bruge restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere. Hold tætningerne rene og i god stand, for at undgå at varmen spredes sig uden for ovnrummet. Hvis du har en elektrisk kontrakt med timetakst, gør programmet "forsinket tilberedning" energibesparelse mere simpel ved at flytte tilberedningsprocessen til at starte på tidspunktet med reduceret takst.

1.6 Overholdelseserklæring

- Ved at placere **CE** mærket på apparatet bekræfter vi, at det overholder alle de relevante europæiske sikkerhedsanvisninger samt de krav til sundhed og miljø, der er gældende for dette produkt.

2. Tilbehør

2.1 Oversigt



1. Kontrolpanel
2. Hyldepositioner
(vandret ledningsnet hvis inkluderet)
3. Drypbakke
4. Tværgående wire gitre
5. Ventilator (bag stålpladen)
6. Ovnlåge

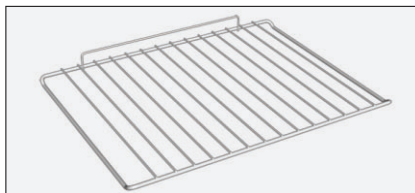
2.2 Tilbehør

1 Drypbakke



Drypbakken opfanger saften fra grillet mad.

2 Tværgående wire gitre



Lateral wire nettet hvis inkluderet.

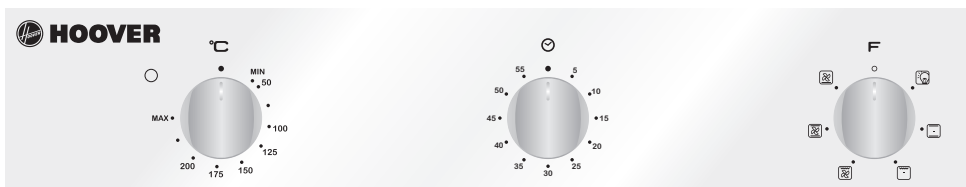
2.3 Inden første brug

INDELENDENDE RENGØRING

Rengør ovnen, før du bruger den for første gang. Tør ydre overflader med en fugtig, blød klud. Vask alt tilbehør og tør ovnens indvendige dele med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel. Indstil den tomme ovn til den maksimale temperatur og lad den stå i ca. 1 time, dette fjerner den nye ovns vedvarende luften.

3. Brug af ovnen

3.1 Beskrivelse af display

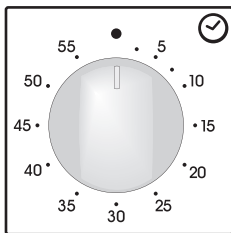


3.2 Tilberedningsfunktioner

Funktion-sknep	T °C område	Funktion (<i>Afhænger af ovnmodel</i>)
		LAMPE: Tænder for lyset i ovnen.
*	50 ÷ MAX	KONVENTIONEL: Både de øverste og nederste varmelegemer anvendes. Foropvarm ovnen i cirka ti minutter. Denne metode er ideel til al traditionel stegning og bagning. Til tilberedelse af rødt kød, roastbeef, lammekød, vildt, brød, folieindpakket mad (papilloter), wienerbrød. Anbring maden og dens tallerken på en plade midt i ovnen.
	50 ÷ MAX	GRILL: brug grillen med døren lukket. Det øverste varmelegeme anvendes alene og du kan indstille temperaturen. Der kræves fem minutters foropvarmning for at gøre varmelegemerne rødglødende. Succes er garanteret for grill, kebab og gratinerede retter. Hvidt kød bør anbringes i en vis afstand fra grillen. Tilberedningstiden er længere, men kødet bliver mere smagfuldt. Du kan sætte røde kød ogiskefileter på pladen med drypbakken nedenunder.
	50 ÷ MAX	GRILL + BLÆSER: brug turbo-grillen med døren lukket. Det øverste varmeelement bruges sammen med blæseren, der cirkulerer luften inde i ovnen. Foropvarmning er nødvendig til rødt kød, men ikke til hvidt kød. Ideel til tilberedning af tykke madvarer, hele stykker såsom stegt svinekød, fjerkræ osv. Placer maden der skal grilles direkte på risten midt i ovnen. Skub drypbakken ind under risten for at opsamle saften. Sørg for at maden ikke er for tæt på grillen. Vend maden om halvvejs inde i tilberedningen.
*	50 ÷ MAX	KONVEKTION + BLÆSER: Vi anbefaler, at du bruger denne metode til fjerkræ, kager, fisk og grøntsager. Varme trænger bedre ind i maden, og både madlavnings- og forvarmningstiderne reduceres. Du kan tilberede forskellige fødevarer på samme tid med eller uden den samme tilberedning i en eller flere stillinger. Denne madlavningsmetode giver jævn varmfordeling, og duften blandes ikke. Giv maden ca. 10 minutter ekstra, når du laver flere slags mad på samme tid.
	50 ÷ MAX	UNDERVARME + BLÆSER: Det øverste varmeelement bruges sammen med blæseren, der cirkulerer luften inde i ovnen. Denne metode er ideel til saftige frugtkager, tærter, quiches og pøtè. Den forhindrer mad i at tørre ud og hjælper hævnig af kager, brøddej og anden mad tilberedt fra bunden. Anbring risten i den nederste position.

*Testet i henhold til EN 60350-1 med henblik på energiforbrugserklæring og energiklasse

3.3 Brug af minut-timeren



For at indstille tilberedningstiden skal du dreje knappen en hel omgang og derefter placere indekset på den ønskede tid. Når tiden er gået, vil ringesignalet lyde i nogle sekunder.

4. Rengøring og vedligeholdelse af ovnen

4.1 Overordnede bemærkninger om rengøring

Apparatets levetid kan forlænges ved regelmæssig rengøring. Vent til ovnen køler af, inden du udfører manuel rengøring. Brug aldrig slibende rengøringsmidler, ståluld eller skarpe genstande til rengøring, for ikke at skader de emaljerede dele uopretteligt. Brug kun vand, sæbe eller blegemiddelbaserede vaskemidler (ammoniak).

GLASDELE

Det anbefales at rengøre glasruden med absorberende køkkenrulle efter hver brug af ovnen. For at fjerne mere stædige pletter kan du bruge en svamp gennemblødt med rengøringsmiddel, godt vredet **og derefter skylle med vand.**

OVNRUDENS TÆTNING

Hvis tætningen er snavset kan den rengøres med en let fugtig svamp.

TILBEHØR

Rengør tilbehør med en våd svamp med sæbevand og skyl og tør det derefter. Undgå at bruge slibende rengøringsmidler.

DRYPBAKKE

Tag bakken ud af ovnen efter brug af grillen. Hæld det fede fedt i en beholder og vask bakken i varmt vand med en svamp og opvaskemiddel.

Hvis der stadig er fedtede rester forbliver, skal bakken sættes i blød i vand og rengøringsmiddel. Alternativt kan du vaske bakken i opvaskemaskinen eller bruge et kommercielt ovenrensningmiddel. Sæt aldrig en snavset bakke tilbage i ovnen.

4.2 Vedligeholdelse

FJERNELSE AF OVNVINDUET

1. Åbn frontvinduet.
2. Åbn hængselhusets klemmer på højre og venstre side af frontvinduet ved at skubbe dem nedad.
3. Udsift vinduet ved at udføre proceduren i omvendt rækkefølge.

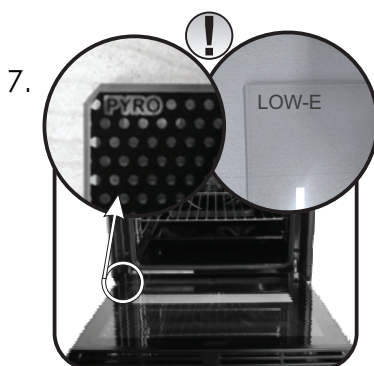
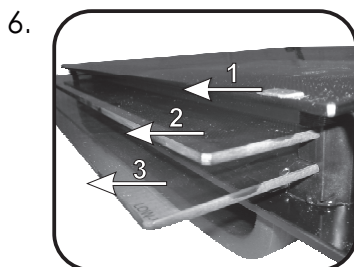
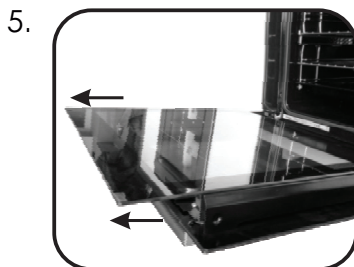
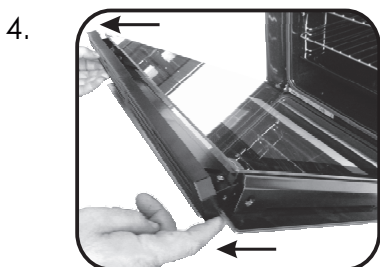
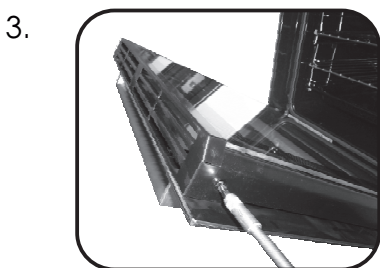
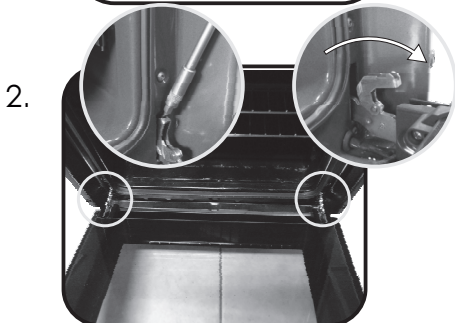
FJERNELSE OG RENGØRING AF GLASDØREN

1. Åbn ovnlågen.

2.3.4. Lås hængslerne, tag skrueerne ud og fjern det øverste metaldæksel ved at trække det opad.

5.6. Fjern glasset, tag det omhyggeligt ud af ovnlågen (NB: I pyrolytiske ovne skal du også fjerne det andet og tredje glas (hvis det er til stede)).

7. Ved afslutningen af rengøring eller udskiftning monteres delene i omvendt rækkefølge. På alle glas skal betegnelsen "Pyro" være læselig og anbragt på venstre side af lågen, tæt på venstre sidehængsel. På den måde vil den trykte etiket af det første glas være inde i lågen.



UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Løsn glasdækslet, skru pæren ud og udskift den med en ny pære af samme type.
3. Når den defekte pære er udskiftet, skal du udskifte glasdækslet.



5. Fejlfinding

5.1 Ofte stillede spørgsmål

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen opvarmes ikke	En tilberedningsfunktion og temperatur er ikke blevet indstillet	Sørg for, at de nødvendige indstillinger er korrekte

Turvallisuusohjeet

- Kypsennyksen aikana kosteus saattaa tiivistyä uunin sisälle tai luukun lasiin. Tämä on normaalia. Tämän vaikutuksen vähentämiseksi odota 10-15 minuuttia virran päälle kytkemisen jälkeen ennen ruuan laittamista uuniin. Joka tapauksessa höyry häviää, kun uuni saavuttaa kypsennyslämpötilan.
- Kypsennä kasvikset kannellisessa astiassa sen sijaan, että käyttäisit avonaista peltiä.
- Älä jätä ruokaa uuniin kypsennyksen jälkeen pidempään kuin 15-20 minuuttia.
- VAROITUS: laite ja kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Ole varovainen äläkä kosketa kuumia osia.
- VAROITUS: kosketettavissa olevat osat saattavat olla kuumia, kun grilli on käytössä. Pidä lapset turvallisen etäisyyden päässä.
- VAROITUS: varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen lampun vaihtamista, jotta vältetään vaara saada sähköisku.
- VAROITUS: jotta voidaan välttää vaara, joka aiheutuu lämpökytkinlaitteen virheellisestä nollaamisesta, laite on virroitettava ulkoisella kytkinlaitteella kuten ajastimella tai se on liitettävä piiriin, joka kytketään säännöllisin väliajoin päälle ja pois päältä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä turvaetäisyydellä laitteesta, jos heitä ei valvota jatkuvasti.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat sekä henkilöt, joiden fyysiset, henkiset tai aistitoiminnot ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön siten, että he ovat tietoisia siihen liittyvistä vaaroista.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Älä käytä karkeita tai hankaavia materiaaleja tai teräviä metallisia kaapimia uunin lasiovien puhdistukseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.
- Uuni on kytkettävä pois päältä ennen irrotettavien osien poistamista. Puhdistuksen jälkeen asenna ne takaisin ohjeiden mukaisesti.

- Käytä ainoastaan tätä uuni varten suositeltua lihavarrasta.
- Älä käytä höyrypesuria puhdistustoimenpiteisiin.
- Kytke pistoke sähköjohtoon, joka kestää arvokilvessä ilmoitettua jännitettä, virtaa ja kuormitusta ja jossa on maadoitusjohdin. Pistorasian on oltava sopiva arvokilvessä ilmoitetulle kuormitukselle ja siinä on oltava kytketty ja toimiva maadoituskosketin. Maadoitusjohdin on keltavihreä. Tämän toimenpiteen saa suorittaa alan ammattilainen. Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät sovi yhteen, pyydä pätevää sähköasentajaa vaihtamaan pistorasia sopivan tyyppiseen. Pistokkeen ja pistorasian tulee olla asennusmaassa voimassa olevien määräysten mukaisia. Kytkentä virtalähteeseen voidaan tehdä myös asentamalla laitteen ja virtalähteen väliin moninapainen katkaisija, joka kestää suurinta kytkentäkuormitusta. Sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen. Katkaisija ei saa katkaista keltavihreän maadoitusjohtimen virtaa. Kytkennässä käytetyn pistorasian tai moninapaisen katkaisijan tulee olla helposti saavutettavassa paikassa laitteen asennuksen jälkeen.
- Irtikytkentä voidaan toteuttaa jättämällä pistoke saataville tai lisäämällä kytkin kiinteään johdotukseen asennusmääräysten mukaisesti.
- Jos sähköjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajalta tai asiakaspalvelusta tilattavaan johtoon tai johdinsarjaan. Sähköjohdon on oltava tyyppiltään H05V2V2-F. Tämän toimenpiteen saa suorittaa alan ammattilainen. Maajohdin (keltavihreä) on noin 10 mm pidempi kuin muut johtimet. Kaikkia korjauksia varten ota yhteys asiakaspalveluosastolle ja pyydä, että käytetään alkuperäisiä varaosia.
- Yllä annettujen määräysten noudattamatta jättäminen saattaa heikentää laitteen turvallisuutta ja mitätöidä takuun.
- Poista ruoantähteet uunista ennen puhdistusta.
- Kypsennyksen aikana tapahtuva pitkä sähkökatkos voi aiheuttaa näytön toimintahäiriön. Kyseisessä tapauksessa ota yhteys asiakaspalveluun.
- Laitteen eteen ei saa asentaa kalusteovea. Vaarana on ylikuumentuminen.
- Kun asetat ritilän uunin sisälle, varmista että pysäytin on ylöspäin ja uunitilan takaosassa. Ritilä on asetettava kokonaan uunitilan sisälle.
- VAROITUS: Älä vuoraa uunin seinämiä kaupasta saatavalla

alumiinifoliolla tai kertakäyttösuojuksella. Alumiinifolio tai muu suojus, joka koskettaa suoraan kuumaan emaliin, on vaarassa sulaa ja se voi vahingoittaa sisäpintojen emalia.

- VAROITUS: Älä koskaan poista luukun tiivistettä.
- HUOMIO: Älä täytä uunitilan pohjaa vedellä kypsennyksen aikana tai kun uuni on kuuma.
- Ei tarvitse tehdä lisätoimenpiteitä tai asetuksia laitteen käyttämiseksi määritetyillä taajuuksilla.

Yleiset ohjeet

41

- 1.1 Turvallisuusohjeet
- 1.2 Sähköturvallisuus
- 1.3 Suosituksia
- 1.4 Asennus
- 1.5 Jätehuolto
- 1.6 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Tuotteen kuvaus

43

- 2.1 Yleiskatsaus
- 2.2 Lisävarusteet
- 2.3 Ensimmäinen käyttö

Uunin käyttö

44

- 3.1 Näytön kuvaus
- 3.2 Kypsennystavat
- 3.3 Uttiajastimen käyttö

Uunin puhdistus ja huolto

45

- 4.1 Yleisiä puhdistusta koskevia huomautuksia
- 4.2 Ylläpitohuolto
 - Uunin ikkunan irrotus
 - Lasioven irrotus ja puhdistus
 - Lampun vaihto

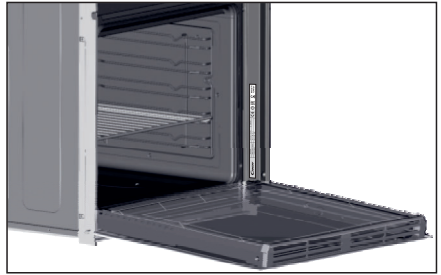
Vianmääritys

47

- 5.1 Usein kysytyt kysymykset

1. Yleiset ohjeet

Kiitos, että olet valinnut yhden tuotteistamme. Jotta saat parhaan mahdollisen tuloksen, lue tämä opaskirja huolellisesti ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Ennen uunin asentamista, kirjoita ylös sarjanumero, jotta voit antaa sen asiakaspalvelun henkilöstölle, jos ilmenee korjausarve. Kun olet poistanut uunin sen pakkauksesta, tarkasta, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos sinulla on epäilyksiä, älä käytä uunia ja kysy neuvoja ammattitaitoiselta asentajalta. Säilytä pakkausmateriaalit (muovipussit, polystyreeni, naulat) lasten ulottumattomissa. Kun uuni kytketään päälle ensimmäisen kerran, saattaa muodostua voimakashajuista savua, joka aiheutuu uunia ympäröivien eristyspaneelien liimasta uunin ensimmäisen lämmityksen yhteydessä. Tämä on täysin normaalia ja, jos tapahtuu näin, sinun on odotettava, että savu haihtuu ennen ruokien uuniin laittamista. Valmistaja ei ota mitään vastuuta tapauksissa, joissa ei ole noudatettu tämän asiakirjan sisältämiä ohjeita.



HUOMAA: tässä ohjekirjassa mainitut uunin toiminnot, ominaisuudet ja lisävarusteet vaihtelevat ostamasi mallin mukaan.

1.1 Turvallisuusohjeet

Käytä uunia ainoastaan sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen eli ruokien kypsennykseen. Kaikki muu käyttö kuten esimerkiksi käyttö lämmitykseen katsotaan sopimattomaksi ja sen vuoksi vaaralliseksi. Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat sopimattomasta, virheellisestä tai kohtuuttomasta käytöstä.

Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää tiettyjen perustavaa laatua olevien sääntöjen noudattamista:

- älä vedä sähköjohdosta pistokkeen irrottamiseksi pistorasiasta
- älä kosketa laitetta märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla
- ei ole suositeltavaa käyttää adaptereita, haaroituspistorasioita ja jatkojohtoja
- toimintahäiriön ja/tai huonon toiminnan tapauksessa kytke laite pois päältä äläkä peukaloi sitä.

1.2 Sähköturvallisuus

VARMISTA, ETTÄ SÄHKÖASENTAJA TAI AMMATTITAITOINEN ASENTAJA SUORITTAÄ SÄHKÖLIITÄNNÄT.

Sähköjohdon, johon uuni kytketään, on täytettävä asennusmaassa voimassa olevien lakien edellyttämät vaatimukset. Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Uuni on liitettävä sähköverkkoon joko maadoitetun seinäpistorasian tai moninapaisen erottimen avulla asennusmaassa voimassa olevien lakien määräysten mukaisesti. Sähkönsyötön on oltava suojattu sopivilla sulakkeilla ja sähköjohtojen on oltava poikkihalkaisijaltaan sellaisia, että ne takaavat uunin virheettömän virransyötön.

LIITÄNTÄ

Uuni on varustettu sähköjohdolla, joka on liitettävä sähköverkkoon, jonka teho on 220-240 Vac vaiheiden välillä tai vaiheen ja nolajohdon välillä. Ennen uunin sähköverkkoon kytkemistä on tärkeää tarkastaa seuraavat kohdat:

- mittarin osoittama syöttöjännite
- erottimen asetus.

Uunin maadoitusliittimeen liitetty maadoitusjohdin on liitettävä virransyötön maadoitusliittimeen.

VAROITUS

Ennen uunin liittämistä verkkovirtaan pyydä, että ammattitaitoinen sähköasentaja tarkistaa verkkovirran maadoitusliittimen jatkuvuuden. Valmistaja ei ota mitään vastuuta mistään onnettomuuksista tai muista ongelmista, jotka aiheutuvat siitä, että uunia ei ole maadoitettu tai maadoitusliitäntään viallisesta jatkuvuudesta.

HUOMAA: koska uuni vaatii mahdollisesti huoltotöitä, suositellaan jättämään toinen seinäpistorasia saataville, jotta uuni voidaan liittää tähän, jos se poistetaan sen asennustilasta. Sähköjohdon saa vaihtaa vain ammattiasentaja tai vastaavan ammattitaidon omaava henkilö.

Keskikipäkytkimen ympärillä saattaa näkyä himmeä valo, kun uuni on pois päältä. Tämä on normaalia. Se voidaan sammuttaa yksinkertaisesti kääntämällä pistoke toisinpäin tai vaihtamalla syöttöliittimien järjestyks.

1.3 Suosituksia

Uunin jokaisen käytön jälkeen suoritettava nopea puhdistus säilyttää uunin täydellisen puhtaana.

Älä vuoraa uunin seinämiä kaupasta saatavalla alumiinifoliolla tai kertakäyttösuojuksilla. Alumiinifolio tai mikä tahansa muu suojuus, joka on suorassa kosketuksessa kuumaan emaliin, on vaarassa sulaa ja se voi vahingoittaa sisäpintojen emalia. Jotta voidaan estää uunin liiallista likaantumista ja siitä aiheutuva voimakkaita savuavia hajuja, suosittelemme, ettet käytä uunia erittäin korkeiden lämpötilojen kanssa. On parempi pidentää kypsennysaikaa ja alentaa hieman lämpötilaa. Uunin mukana tulleiden lisävarusteiden lisäksi suosittelemme käyttämään ainoastaan erittäin korkeita lämpötiloja kestäviä astioita ja vuokia.

1.4 Asennus

Tämä ei kuulu valmistajan velvollisuuksiin. Jos tarvitaan valmistajan apua korjaamaan virheitä, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta, takuu ei kata kyseisiä toimenpiteitä. On noudatettava ammattiasentajille tarkoitettuja asennusohjeita. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vahinkoja tai vammoja ihmisille, eläimille tai esineille. Valmistajaa ei voida pitää vastuullisena kyseisistä vahingoista tai vammoista.

Uuni voidaan sijoittaa kalusteeseen tai työtason alle. Ennen kiinnittämistä muista varmistaa uunin riittävä tuuletustila, jotta sallitaan ilmankierto sisäisten osien jäähtymistä ja suojaamista varten. Suorita viimeisellä sivulla olevat aukaisut kiinnitystyypin mukaan.

1.5 Jätehuolto ja ympäristönsuojelu



Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU (SER) mukaisesti. SER sisältää sekä saastuttavia aineita (joilla voi olla negatiivinen vaikutus ympäristöön) että perusaineita (jotka voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta erotellaan saastuttavat ja uudelleenkäytettävät materiaalit. Yksityishenkilöillä on tärkeä tehtävä varmistaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta ei tule ympäristöongelmaa. Muutamien perussääntöjen noudattaminen on tärkeää:

- sähkö- ja elektroniikkaromua ei saa heittää yhdyskuntajätteen joukkoon

- sähkö- ja elektroniikkaromu on toimitettava erityiseen kunnalliseen ja valtuutettuun keräyspisteeseen.

Useissa maissa saattaa olla tarjolla kuljetuspalveluita suuria sähkö- ja elektroniikkaromuja varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa myyjälle, jonka on vastaanotettava se ilmaiseksi, kunhan vanha laite on tyypiltään ja toiminnoiltaan ostettua laitetta vastaava.

SUOJELE JA KUNNIOITA YMPÄRISTÖÄ

Mahdollisuuksien mukaan vältä uunin esilämmittämistä ja pyri täyttämään se aina. Avaa uunin luukku mahdollisimman harvoin, koska lämpöä häviää sen sisältä joka kerta, kun se avataan. Säästä huomattava määrä energiaa sammuttamalla uunin noin 5-10 minuuttia ennen suunniteltua kypsennysajan päättymistä ja käytä hyväksi uunin aikaansaama jäännöslämpö. Pidä tiivisteet puhtaina ja hyvässä kunnossa, jotta vältetään lämmön häviäminen uunin sisältä. Jos sähkölaskusi pohjautuu tuntiveloitukseen, viivästetyn kypsennysohjelman käyttö helpottaa energian säästämistä, jolloin voit siirtää kypsennyksen aloituksen halvempaan tariffiluokkaan.

1.6 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

• Asettamalla **CE** merkinnän tuotteeseen vahvistamme yhdenmukaisuuden kaikkien lain mukaan tälle tuotteelle soveltuvien eurooppalaisten turvallisuutta, terveyttä ja ympäristöä koskevien vaatimusten kanssa.

2. Tuotteen kuvaus

2.1 Yleiskatsaus



1. Ohjauspaneeli
2. Hyllyjen asennot (sivuritilät, jos kuuluu toimitukseen)
3. Metalliritilä
4. Roiskevuoka
5. Tuuletin (metallilevyn takana)
6. Uunin luukku

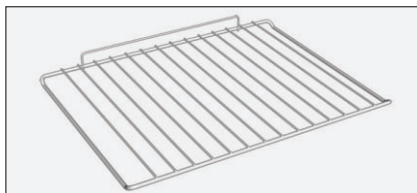
2.2 Lisävarusteet

1 Roiskevuoka



Kerää jäämät, jotka tippuvat ruokien kypsennyksen aikana ritilöiltä.

2 Metalligrilli



Tukee uunipeltiä ja astioita.

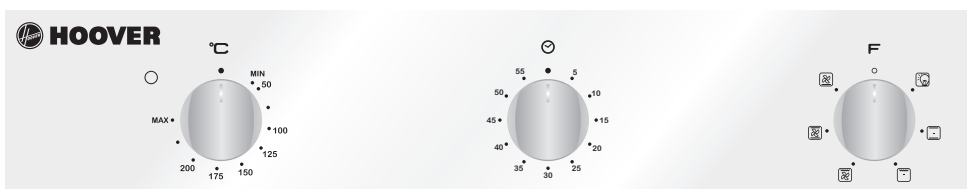
2.3 Ensimmäinen käyttö

ALUSTAVA PUHDISTUS

Puhdista uuni ennen ensimmäistä käyttöä. Pyyhi ulkoiset pinnat kostealla pehmeällä liinalla. Pese kaikki lisävarusteet ja pyyhi uunin sisäpuoli kuumalla vedellä ja pesuaineen muodostamalla liuoksella. Aseta tyhjä uuni maksimilämpötilaan ja jätä se päälle noin 1 tunniksi, jotta mahdolliset uuden hajut poistuvat.

3. Uunin käyttö

3.1 Näytön kuvaus

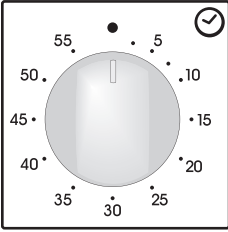


3.2 Kypsennystavat

Toimintojen valintakiekkö	Lämpötila °C alue	Toiminto (Uunin mallin mukaan)
		LAMPPU: Kytkee päälle uunin valon.
*	50 ÷ MAX	KONVEKTIO: Käytetään sekä ylä- että alalämmityselementtejä. Uunin esilämmitys kestää noin kymmenen minuuttia. Tämä menetelmä on ihanteellinen kaikille perinteisille paisteille ja leivontatuotteille. Punaisen lihan, paahtopaistin, lampaankoiven, riistan, leivän, alumiinifolioon käärittyjen ruokien, lehtitaikinan ruskistukseen. Aseta ruoka ja sen astia keskiasennossa olevalle tasolle.
	50 ÷ MAX	GRILLI: käytä grilliä luukku suljettuna. Ylempää lämmityselementtiä käytetään yksin ja voit säätää lämpötilaa. Vaaditaan viiden minuutin esilämmitys, jotta elementit kuumenevat punaisiksi. Saadaan paras tulos grillattaville ja gratinoitaville ruuille ja kebabille. Vaalea liha on laitettava riittäväälle etäisyydelle grillistä ja kypsennysaika on pidempi, jotta lihasta tulee maukkaampaa. Voit laittaa punaisen lihan ja kalafileet tasolle sekä roiskepellin sen alle.
	50 ÷ MAX	GRILLI + TUULETIN: käytä turbogrilliä luukku suljettuna. Ylempää lämmityselementtiä käytetään tuulettimen kanssa ja tällöin ilma kiertää uunin sisällä. Esilämmitys on välttämätöntä punaiselle lihalle mutta ei vaalealle lihalle. Ihanteellinen paksujen ruokien kypsennykseen kuten porsaanpaisti, kokonainen siipikarja ym. Aseta grillattava ruoka keskelle keskiasennossa olevaa tasoa. Työnnä roiskepelti tason alle valuvien nesteiden keräämiseksi. Varmista, että ruoka ei ole liian lähellä grilliä. Käännä ruoka puolivälissä, jotta se kypsyy kunnolla.
*	50 ÷ MAX	KONVEKTIO + TUULETIN: Suosittelemme, että käytät tätä menetelmää siipikarjalle, leivonnaisille, kalalle ja vihanneksille. Lämpö tunkeutuu ruokaan paremmin ja sekä kypsennys- että esilämmitysajat lyhenevät. Voit kypsentää samanaikaisesti erilaisia ruokia saman tai erilaisen valmistuksen kanssa yhdessä tai useammassa asennoissa. Tämä kypsennysmenetelmä takaa tasaisen lämmön jakautumisen ja hajut eivät sekoitu. Lisää aikaa noin kymmenen minuuttia, jos kypsennät useita ruokia samanaikaisesti.
	50 ÷ MAX	POHJAN KUUMENNUS + TUULETIN: Alempaa lämmityselementtiä käytetään tuulettimen kanssa ja tällöin ilma kiertää uunin sisällä. Tämä menetelmä on ihanteellinen mehukkaille hedelmäkakuille, tortuille, piirakoille ja pastejöille. Se ehkäisee ruoan kuivumista ja parantaa kakkujen, leipätaikinan ja muiden pohjasta kypsennettävien ruokien kohoamista. Aseta alemmassa asennossa olevalle tasolle.

*Testattu standardin EN 60350-1 mukaisesti energiankulutuksen ja energialuokan osalta

3.3 Uttiajastimen käyttö



Aseta kypsennysaika kääntämällä säädintä yhden täyden kierroksen ja sitten aseta osoitin haluamasi ajan kohdalle. Kun aika on kulunut loppuun, merkkiäni soi muutaman sekunnin.

4. Uunin puhdistus ja huolto

4.1 Yleisiä puhdistusta koskevia huomautuksia

Laitteen elinikää voidaan pidentää säännöllisellä puhdistuksella. Odota, että uuni jäähtyy ennen manuaalisten puhdistustoimenpiteiden suorittamista. Älä koskaan käytä hankaavia pesuaineita, teräsvilla tai teräviä esineitä puhdistukseen, koska tämä voi aiheuttaa korvaamattomia vahinkoja emaloiduille osille. Käytä ainoastaan vettä, saippuaa tai valkaisuainepohjaisia pesuaineita (ammoniakki).

LASIOSAT

On suositeltavaa puhdistaa lasi-ikkuna imevällä talouspaperilla uunin jokaisen käytön jälkeen. Poista pinttyneemmät jäämät käyttämällä kunnolla puristettua pesuaineeseen kostutettua sientä ja huuhtelemalla sitten vedellä.

UUNIN IKKUNAN TIIVISTE

Jos tiiviste on likainen, se voidaan puhdistaa hieman kostealla sienellä.

LISÄVARUSTEET

Puhdista lisävarusteet kostealla, saippuoidulla sienellä ennen niiden huuhtelemista ja kuivaamista. Älä käytä hankaavia pesuaineita.

ROISKEVUOKA

Grillin käytön jälkeen poista vuoka uunista. Kaada kuuma rasva astiaan ja pese vuoka kuumalla vedellä käyttämällä sientä ja pesuainetta.

Jos jää jäljelle rasvatahoja, upota vuoka veteen ja pesuaineeseen. Vaihtoehtoisesti voit pestä vuokaan astianpesukoneessa tai käyttämällä kaupallista uunin puhdistusainetta. Älä koskaan laita likaista vuoka uuniin.

4.2 Huolto

UUNIN IKKUNAN IRROTUS

1. Avaa etuikkuna.
2. Avaa etuikkunan saranan kotelon puristimet oikealla ja vasemmalla puolella työntämällä niitä alaspäin.
3. Vaihda ikkuna suorittamalla toimenpiteet käänteisesti.

LASIOVEN IRROTUS JA PUHDISTUS

1. Avaa uunin luukku.

2.3.4. Lukitse saranat, irrota ruuvit ja poista ylempi metallisuojuus vetämällä sitä ylöspäin.

5.6. Poista lasi ja vedä se varovasti uuninluukusta (HUOM. pyrolyysi-uuneissa, poista myös toinen ja kolmas lasi (jos varusteena)).

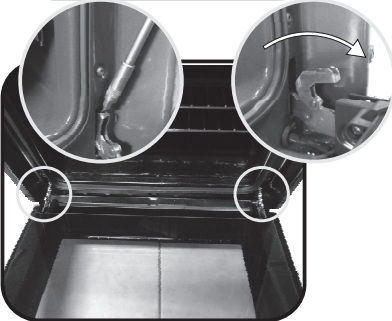
7. Puhdistuksen tai vaihdon loppuksi asenna osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

Laseissa olevan "Low-E"-merkinnän on oltava luettavissa ja asetettuna luukun vasemmalla puolella lähellä vasemmanpuoleista sivusaranaa. Tällä tavalla ensimmäiseen lasiin painettu kyltti on luukun sisäpuolella.

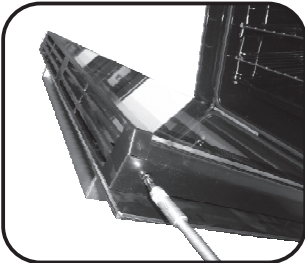
1.



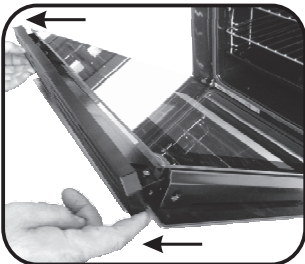
2.



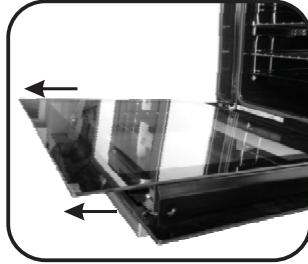
3.



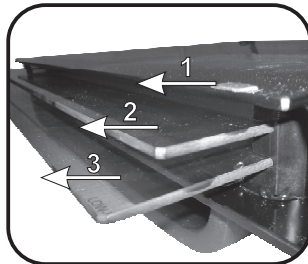
4.



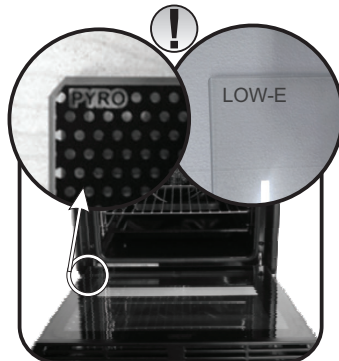
5.



6.

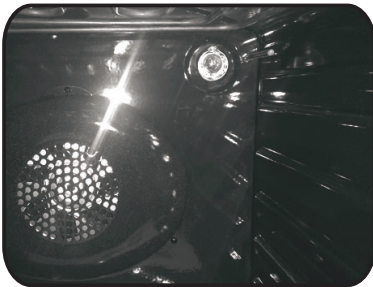


7.



LAMPUN VAIHTO

1. Irrota uunin sähköverkosta.
2. Poista lasisuojus, ruuvaa irti lamppu ja vaihda tilalle uusi samantyyppinen lamppu.
3. Kun viallinen lamppu on vaihdettu, asenna lasisuojus.



5. Vianmääritys

5.1 Usein Kysytyt Kysymykset

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Uuni ei lämpiä	Kypsennystoimintoa ja lämpötilaa ei ole asetettut	Varmista, että tarvittavat asetukset ovat oikein

Sikkerhetsindikasjoner

- Under tilberedning vil det fuktighet kunne danne kondens inne i ovnen eller på glasset i døra. Dette er normalt. For å redusere denne effekten venter du i 10-15 minutter etter å ha slått på strømmen før du putter mat inn i ovnen. I alle tilfeller forsvinner kondensen når ovnen når tilberedningstemperaturen.
 - Tilbered grønnsakene i en beholder med lokk i stedet for i et åpent fat.
 - Unngå å la maten stå inne i ovnen i mer enn 15/20 minutter etter at den er ferdig.
 - **ADVARSEL:** Dette apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke tar på noen varme deler.
 - **ADVARSEL:** De tilgjengelige delene kan bli varme når grillen er i bruk. Barn må holdes på sikker avstand.
 - **ADVARSEL:** Pass på at apparatet er avslått før du skifter ut pæren, for å unngå muligheten elektriske støt.
- FORSIKTIG:** For å unngå fare som skyldes utilsiktet nullstilling av den termiske sikringsbryteren må ikke dette apparatet få strømforsyning gjennom en ekstern bryterenhet, slik som en timer, og heller ikke må det kobles til en krets som regelmessig slås av og på.
- Barn under 8 år må holdes på trygg avstand fra apparatet med mindre de er under konstant oppsyn.
 - Ikke la barn leke med enheten.
 - Apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, personer som mangler erfaring eller kunnskap om produktet, men utelukkende hvis de overvåkes av og får instruksjoner i bruken av apparatet og har blitt gjort oppmerksomme på mulige risikoer.
 - Rengjøring og vedlikehold må ikke foretas av barn uten overvåkning.
 - Ikke bruk grove eller slipende eller skarpe materialer eller skarpe metallskraper til å rengjøre glassene i ovnsdøren, da de vil kunne lage riper i overflaten og føre til at glasset knuser.
 - Ovnen må slås av før du fjerner avtagbare deler. Etter rengjøring må du montere dem igjen i henhold til instruksjonene.

- Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.
- Ikke bruk dampvasker til rengjøring.
- Koble et støpsel til strømledningen som tåler spenningen, strømmen og belastningen angitt på typeskiltet, og som er jordet. Stikkkontakten må være egnet for belastningen angitt på typeskiltet, må ha en tilkoblet jordeingskontakt og fungere. Jordlederen er gulgrønn. Denne operasjonen må gjennomføres av egnet kvalifisert personale. Hvis stikkkontakten og apparatets støpsel ikke er kompatible, kontakt en fagkyndig elektriker for å skifte ut stikkkontakten med en egnet. Støpslet og stikkkontakten må være i samsvar med landets gjeldende installasjonsforskrifter. Tilkoblingen til strømkilden kan også gjøres ved å installere en allpolet skillebryter mellom apparatet og strømkilden. Den må tåle maks tilkoblet belastning og være i samsvar med gjeldende regelverk. Den gulgrønne jordledningen må ikke avbrytes av skillebryteren. Stikkontakt eller allpolet skillebryter brukt til tilkoblingen må være lett tilgjengelig når apparatet er installert.
- For frakobling må enten støpslet være tilgjengelig ellers det må installeres en bryter i den faste ledningen i samsvar med koblingsreglene.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den erstattes med en ledning eller spesialpakke fra produsenten eller ved å kontakte kundeservice. Typen strømkabel må være H05V2V2-F. Denne operasjonen må utelukkende gjennomføres av egnet kvalifisert personale. Jordingslederen (gulgrønn) må være montrent 10 mm lengre enn de andre lederne. For eventuelle reparasjoner må du utelukkende henvende deg til kundeserviceavdelingen og be om at det benyttes originale reservedeler.
- Manglende overhold av ovennevnte kan kompromittere apparatets sikkerhet og ugyldiggjøre garantien.
- Store mengder sølt mat må fjernes før rengjøring.
- Et langvarig strømbrudd under en pågående tilberedningsfase vil kunne forårsake funksjonsproblemer på skjermn. Ta i så tilfelle kontakt med kundeservice.
- Må ikke installeres bak en frontdør for å unngå overoppheting.

- Stekeristen settes inn, pass på at sperren står loddrett og bakerst i stekeovnsrommet. Stekeristen må settes helt inn i stekeovnsrommet.
- ADVARSEL: Ikke kle ovnsveggene med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse som er å få kjøpt i handelen. Aluminiumsfolie eller annen beskyttelse risikerer å smelte hvis det kommer i direkte kontakt med den varme emaljen, og kan dermed ødelegge emaljen på innsiden.
- ADVARSEL: Fjern aldri pakningen på ovnsdøra.
- FORSIKTIG: Ikke fyll hulrommet i bunnen med vann under tilberedning eller når ovnen er varm.
- Ingen ekstra operasjoner/innstillinger kreves for å kunne bruke apparatet ved merkefrekvensene.

Generelle instruksjoner

52

- 1.1 Sikkerhetsindikasjoner
- 1.2 Elektrisk sikkerhet
- 1.3 Anbefalinger
- 1.4 Installasjon
- 1.5 Avfallshåndtering
- 1.6 Samsvarserklæring

Produktbeskrivelse

53

- 2.1 Oversikt
- 2.2 Tilbehør
- 2.3 Første gangs bruk

Bruk av ovnen

55

- 3.1 Beskrivelse av displayet
- 3.2 Tilberedningsmetoder
- 3.3 Bruke minuttelleren

Ovnsrengjøring og vedlikehold

56

- 4.1 Generelle merknader om rengjøring
- 4.2 Vedlikehold
 - Fjerning av ovnsvinduet
 - Fjerning og rengjøring av glassdøren
 - Skifte lyspære

Feilsøking

58

- 5.1 OSS

1. Generelle instruksjoner

Takk for at du har valgt et av våre produkter. For best mulig resultater med ovnen din må du lese denne veiledningen grundig og ta vare på den for framtidig referanse. Før du installerer ovnen må du notere serienummeret slik at du kan oppgi det til kundeservicestaben hvis reparasjon skulle bli nødvendig. Etter å ha fjernet ovnen fra emballasjen må du sjekke at den ikke har blitt skadet under transport. Hvis du er i tvil må du ikke bruke ovnen, men kontakte en kvalifisert tekniker for råd. Hold alt emballasjemateriale (plastposer, polystyren, stifter) utenfor barns rekkevidde. Når du slår på ovnen for første gang kan det utvikle seg en sterkt lukkende røyk, noe som skyldes at limet i isolasjonspanelene rundt ovnen varmes opp for første gang. Dette er helt normalt, og hvis det skulle skje må du vente til røyken blir borte før du putter mat inn i ovnen. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar i tilfeller der instruksjonene i dette dokumentet ikke har blitt fugtet.



MERK: ovnsfunksjonene, egenskaper og tilbehør nevnt i denne veiledningen vil variere, avhengig av hvilken modell du har valgt.

1.1 Sikkerhetsindikasjoner

Ovnen skal kun brukes til det tiltenkte formålet, altså matlaging. All annen bruk, for eksempel som varmekilde, regnes som feilaktig bruk og er derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade som skyldes uriktig, feilaktig eller urimelig bruk.

Bruk av elektriske apparater innebærer at noen grunnleggende regler skal overholdes:

- Trekk ikke i strømledningen for å trekke støpselet ut fra stikkkontakten.
- Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Generelt anbefales det ikke å bruke adaptere, forgrener og skjøteledning.
- Ved feil og/eller dårlig drift, må du slå apparatet av og ikke tukle med det.

1.2 Elektrisk sikkerhet

PASS PÅ AT EN ELEKTRIKER ELLER ANNEN KVALIFISERT TEKNIKER FORETAR DE ELEKTRISKE KOBLINGENE.

Strømforsyningen som ovnen er koblet til må være i samsvar med gjeldende lover i installasjonslandet. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for noen skader som skyldes manglende overholdelse av disse instruksjonene. Denne ovnen må kobles til en strømforsyning med en jordet veggkontakt eller en skillebryter med flere poler, avhengig av lovene som gjelder i installasjonslandet. Strømforsyningen må beskyttes med egnede sikringer og kablene som brukes må ha et tverrsnitt som kan garantere korrekt strømforsyning til ovnen.

TILKOBLING

Ovnen er forsynt med en strømkabel som bare skal kobles til en elektrisk forsyning med 220- 240 Vac effekt mellom fasene eller mellom fasen og nøytral. Før ovnen kobles til strømforsyningen er det viktig å kontrollere:

- Effektspenning angitt på måleren
- Innstillingen på skillebryteren.

Jordingskabelen koblet til ovnens jordingsterminal må kobles til jordingsterminalen for strømforsyningen.

ADVARSEL

Før du kobler ovnen til strømforsyningen må du be en kvalifisert elektriker om å sjekke kontinuiteten på strømforsyningens jordingsterminal. Produsenten tar ikke på seg noe ansvar for noen ulykker eller andre problemer som skyldes manglende tilkobling av ovnen til jordingsterminalen eller at jordingskoblingen har defekt kontinuitet.

MERK: Siden ovnen vil kunne kreve vedlikeholdsarbeid, anbefaler vi å holde en annen veggkontakt tilgjengelig, slik at ovnen kan kobles til denne hvis det flyttes fra stedet der den er installert. Strømledningen må kun byttes ut av teknisk personale eller av teknikere med tilsvarende kvalifikasjoner.

Det skal være et svakt lys rundt hovedbryteren når ovnen er avslått. Dette er normalt. Lyset kan fjernes ved å snu pluggen opp-ned eller ved å bytte om på forsyningsterminalene.

1.3 Anbefalinger

Et minimum av rengjøring etter hver bruk av ovnen vil bidra til å holde ovnen perfekt ren.

Ikke kle ovnsveggene med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse som er å få kjøpt i handelen. Aluminiumsfolie eller annen beskyttelse risikerer å smelte hvis det kommer i direkte kontakt med den varme emaljen, og kan dermed ødelegge emaljen på innsiden. For å hindre overdreven tilsmussing av ovnen din og påfølgende sterk røyklukt, anbefaler vi at du ikke bruker ovnen ved svært høye temperaturer. Da er det bedre å forlenge tilberedningstiden og senke temperaturen litt. I tillegg til tilbehøret som leveres med ovnen anbefaler vi at du bare bruker steintøy og former som tåler svært høye temperaturer.

1.4 Installasjon

Produsenten har ingen forpliktelse til å gjøre dette. Hvis du trenger assistanse fra produsenten for å rette opp feil som følge av feilaktig installasjon dekkes ikke denne assistansen av garantien. Installasjonsinstruksjonene for profesjonelt kvalifisert personale må følges. Feilaktig installasjon kan forårsake skader på personer, dyr eller gjenstander. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for slike skader.

Ovnen kan plasseres høyt oppe i en kolonne eller under en arbeidsbenk. Før du fester ovnen må du sørge for god ventilasjon i ovnsrommet slik at du får skikkelig sirkulasjon av frisk luft for å kjøle ned og beskytte de innvendige delene. Lag åpningene spesifisert på siste side i henhold til typen festeordning.

1.5 Avfallshåndtering og miljøvern



Dette apparatet er merket iht. direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). WEEE omfatter både forurensende stoffer (som kan skade miljøet) og grunnkomponenter (som kan gjenbrukes). Det er viktig at elektrisk og elektronisk avfall gjennomgår spesialbehandling for å korrekt fjerne og kassere forurensende stoffer og gjenvinne alle materialene. Ved å følge enkelte grunnleggende retningslinjer kan du som forbruker gi et viktig bidrag til at WEEE ikke blir et miljøproblem:

- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.


- WEEE skal leveres inn til godkjente innsamlingsstasjoner som styres av kommunen eller et godkjent selskap.

I mange land kan det være mulig å få stort WEE-avfall hentet hjemme. Når du kjøper en ny enhet, kan den gamle returneres til forhandleren uten ekstra kostnad – forutsatt at den gamle enheten er av tilsvarende type og har de samme funksjonene som den nye.

BEVARE OG RESPEKTERE MILJØET

Så fremt det er mulig bør du unngå forvarming av ovnen og alltid prøve å fylle den. Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig, siden varmen fra ovnsrommet forsvinner hver gang døren åpnes. For en betydelig energisparing kan du slå av ovnen mellom 5 og 10 minutter før tilberedningen er planlagt avsluttet, og bruk restvarmen som ovnen fortsetter å generere. Hold pakningene rene og i god stand, for å unngå at varmen forsvinner ut fra ovnsrommet. Hvis du har en strømkontrakt med forskjellige timepriser gjør programmet "forsinket tilberedning" energisparing enklere, da tilberedningsprosessen kan starte i tidsrommet med redusert pris.

1.6 Samsvarserklæring

• Ved å plassere  merket på produktet, bekrefter vi at dette apparatet innfrir alle relevante og lovpålagte europeiske sikkerhets-, helse- og miljøkrav.

2. Produktbeskrivelse

2.1 Oversikt



1. Kontrollpanel
2. Hylleposisjoner (sidedstilt hylleholder, hvis inkludert)
3. Trådhyllje i metall
4. Dryppbakke
5. Vifte (bak stålplaten)
6. Ovnسدør

2.2 Tilbehør

1 Dryppbakke



Samler opp restene som drypper under tilberedning av mat på ristene.

2 Metallrist



Holder bakebrett og fat.

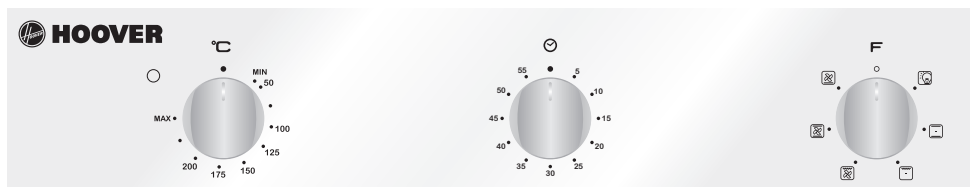
2.3 Første gangs bruk

Forhåndsrengjøring

Rengjør ovnen før du bruker den for første gang. Tørk over ytre overflater med en fuktig, myk klut. Vask alt tilbehør, og tørk av ovnens innside med en blanding av varmt vann og oppvaskmiddel. Sett den tomme ovnen til maksimumstemperaturen og la den stå i ca. 1 time, dette vil fjerne eventuell gjenværende lukt.

3. Bruk av ovnen

3.1 Beskrivelse av displayet

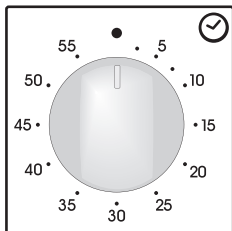


3.2 Tilberedningsmetoder

Funksjon-sbryter	T °C Rekke- vidde	Funksjon (Avhenger av ovnsmodell)
		LAMPE: Slår på ovnslyset.
* 	50 ÷ MAX	KONVEKSJON: Både det øvre og det nedre varmeelementet brukes. Forvarm ovnen i omtrent ti minutter. Denne metoden er ideell for all tradisjonell steking og baking. For å surre rødt kjøtt, roastbiff, lammelår, vilt, brød, mat dekket i aluminiumsfolie, buterdeig. Plasser maten og fatene på en hylle i den midterste posisjonen.
	50 ÷ MAX	GRILL: bruk grillen med døren lukket. Det øvre varmeelementet brukes alene og du kan regulere temperaturet. Fem minutters forvarming kreves for at varmeelementet skal bli rødgledende. Garantert suksess for grillet kjøtt, kebab og gratenger. Hvitt kjøtt må plasseres i en viss avstand fra grillen: steikiden blir lengre, men smaken blir bedre. Du kan sette rødt kjøtt og fiskefileter på hyllen med dryppbakken under.
	50 ÷ MAX	GRILL + VIFTE: bruk turbogrillen med døren lukket. Det øvre varmeelementet brukes mens viften sirkulerer luften inne i ovnen. Forvarming er nødvendig for rødt kjøtt, men ikke for hvitt kjøtt. Ideell for tilberedning av tykke matstykker, hele stykker slik som svinestek, helt fjærkre, etc. Plasser maten som skal grilles midt på brettet, ved det midterste nivået. Gli dryppbakken inn under brettet for å samle opp saftene. Pass på at maten ikke er for nærme grillen. Snu maten halvveis i tilberedningen.
* 	50 ÷ MAX	KONVEKSJON+ VIFTE: Vi anbefaler denne metoden for fjærkre, kaker, fisk og grønnsaker. Varme trenger bedre inn i maten og både tilberednings- og forvarmingstidene reduseres. Du kan tilberede forskjellige typer mat samtidig, med eller uten samme tilberedning ved en eller flere posisjoner. Denne tilberedningsmetoden gir jevn varmefordeling og luktene blandes ikke. Beregn omtrent ti minutter ekstra når du tilbereder flere retter samtidig.
	50 ÷ MAX	BUNNVARMING + VIFTE: Det nedre varmeelementet brukes mens viften sirkulerer luften inne i ovnen. Denne metoden er ideell for saftige fruktaker, terter, paier og pateer. Den hindrer maten i å tørke inn og fremmer heving av kaker, brød, deig og annen mat som tilberedes med undervarme. Plasser brettet i den nedre posisjonen.

*Testet i samsvar med EN 60350-1 for erklæring om energiforbruk og energiklasse.

3.3 Bruke minuttelleren



For å stille inn tilberedningstiden dreier du bryteren en hell omdreining og plasserer deretter pekeren på nødvendig tid. Når tiden er over vil det utløses et lydsignal i et par sekunder.

4. Ovnsrengjøring og vedlikehold

4.1 Generelle merknader om rengjøring

Apparatens levetid kan forlenges hvis du foretar regelmessig rengjøring. Vent til ovnen kjøles ned før du foretar manuelle rengjøringsoperasjoner. Bruk aldri slipende vaskemidler, stålull eller skarpe gjenstander til rengjøring, sik at du ikke skaper uopprettelige skader på de emaljerte delene. Bruk bare vann, såpe eller blekemiddelbaserte vaskemidler (ammoniakk).

GLASSDELER

Vi anbefaler å rengjøre glassruten med et absorberende kjøkkenhåndkle etter hver gang du bruker ovnen. For å fjerne vanskelige flekker kan du bruke en godt oppvridd svamp dynket i vaskemiddel og deretter skylle med vann.

PAKNINGEN PÅ OVNSRUTEN

Hvis det er skittent kan pakningen rengjøres med en lett fuktet svamp.

TILBEHØR

Rengjør tilbehøret med en våt svamp med såpe før du skyller og tørker dem. Unngå bruk av slipende vaskemidler.

DRYPPBAKKE

Etter å ha brukt grillen tar du dryppbakken ut av vannet. Hell det varme fett i en beholder og vask bakken i varmt vann. Bruk svamp og oppvaskmiddel.

Hvis det fremdeles er fettrester lar du dryppbakken ligge i vann og vaskemiddel. Alternativt kan du vaske dryppbakken i oppvaskmaskin eller bruke et vanlig ovnsrensmiddel. Bruk aldri en skitten dryppbakke tilbake til ovnen.

4.2 Vedlikehold

FJERNING AV OVNSVINDUET

1. Åpne frontvinduet.
2. Åpne klemmene på hengselhuset på frontvinduets høyre og venstre side ved å skyve dem nedover.
3. Bytt ut vinduet ved å utføre fremgangsmåten i motsatt rekkefølge.

FJERNING OG RENGJØRING AV GLASSDØREN

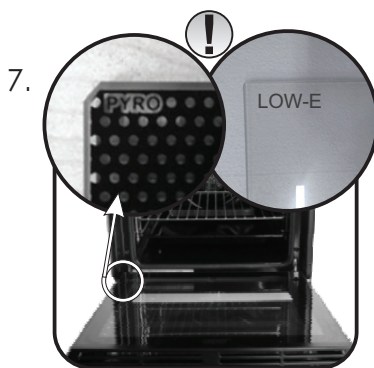
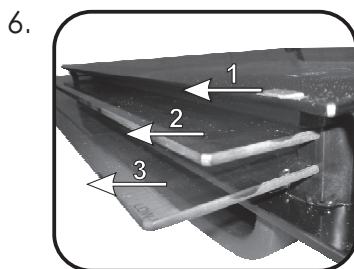
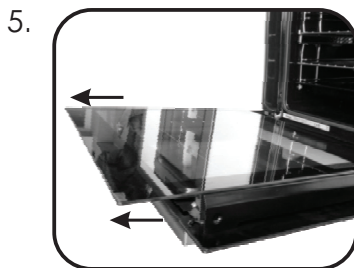
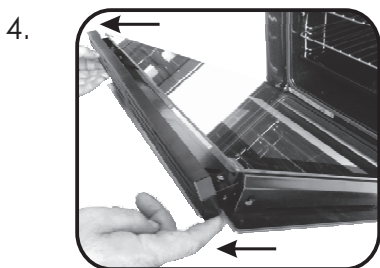
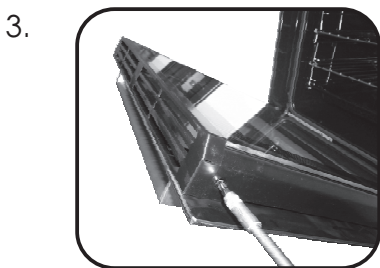
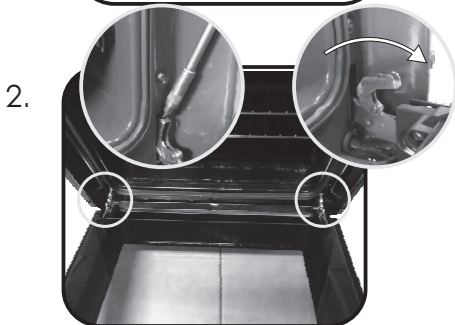
1. Åpne ovnsdøren.

2.3.4. Lås hengslene, fjern skruene og fjern det øvre metalldekslet ved å trekke det oppover.

5.6. Fjern glasset og trekk det forsiktig ut av ovnsdøren (NB: I pyrolytiske ovner fjerner du også den andre og tredje glassflaten (hvis slike finnes)).

7. Når delene er rengjort eller skiftet ut, monteres de i motsatt rekkefølge.

Betegnelsen «-Low-E» må være leselig på glasset og plassert på dørens venstre side, nær venstre hengsel. På denne måten vil den trykte etiketten på den første glassflaten være inne i døren.



SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra nettstrømmen.
2. Løsne glassdekselet, skru ut pæren og erstatt den med en ny pære av samme type.
3. Når den defekte pæren er erstattet, settes glassdekselet på igjen.



5. Feilsøking

5.1 OSS

FEIL	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen blir ikke varm	Det er ikke innstilt en tilberedningsfunksjon og temperatur	Påse at de nødvendige innstillingene er riktige

Säkerhetsindikationer

- Under matlagning kan fukt kondensera i ugnsutrymmet eller på glaset i luckan. Detta är helt normalt. För att reducera denna effekt, vänta 10-15 minuter efter att du har satt på strömmen innan du ställer in mat i ugnen. Kondensen försvinner dock när ugnen uppnår tillagningstemperaturen.
- Tillaga grönsaker i en behållare med lock i stället för en öppen bricka.
- Undvik att lämna tillagad mat i ugnen mer än 15-20 minuter.
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte vidrör några heta delar.
- VARNING: De åtkomliga delarna kan bli heta när grillen används. Barn måste hållas på ett säkert avstånd.
- VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika risken för elektriska stötar.
- VARNING: För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av den termiska avbrottsenheten får apparaten inte strömförsörjas via en extern omkopplare, t.ex. en timer, eller anslutas till en nätkrets som regelbundet slås på och av.
- Barn under 8 år måste hållas på ett säkert avstånd från apparaten om de inte övervakas hela tiden.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer som är 8 år eller äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, utan erfarenhet eller kunskap om produkten, under förutsättning att de övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och att de förstår de möjliga riskerna.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Använd inte grova eller abrasiva material eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan skrapa ytan och splittra glaset.
- Ugnen måste stängas av innan löstagbara delar avlägsnas. Efter rengöring, montera delarna enligt instruktionerna.
- Använd endast kotttermometern som rekommenderas för denna ugn.
- Använd inte ångrengörare för rengöring.

- Anslut en stickkontakt till nätkabeln som tål den spänning, ström och belastning som anges på typskylten och har en jordkontakt. Eluttaget måste vara lämpligt för den belastning som anges på typskylten och ha en ansluten och fungerande jordledare. Jordledaren är gul/grön. Denna åtgärd ska utföras av en kvalificerad elektriker. Om eluttaget och apparatens stickkontakt inte är kompatibla, be en behörig elektriker att byta ut eluttaget mot ett lämpligt uttag. Stickkontakten och eluttaget måste uppfylla gällande standarder i installationslandet. Anslutningen till strömkällan kan även utföras genom att installera en flerpilig brytare mellan apparaten och strömkällan som klarar max. ansluten belastning och följer gällande bestämmelser. Den gul/gröna jordledaren får inte avbrytas av brytaren. Eluttaget eller den flerpoliga brytaren som används för anslutningen ska vara lättåtkomliga när apparaten är installerad.

- Frånkopplingen kan utföras genom att stickkontakten är åtkomlig eller genom att installera en strömbrytare i det fasta kablaget enligt gällande bestämmelser om ledningsdragnings.

- Om elkabeln är skadad måste den bytas ut mot en kabel eller ett speciellt kabelknippe från tillverkaren eller genom att kontakta Kundtjänst. Nätkabeln måste vara av typ H05V2V2-F. Denna åtgärd ska utföras av en kvalificerad elektriker. Jordledaren (gul/grön) måste vara cirka 10 mm längre än de andra ledarna. För eventuella reparationer, kontakta Kundtjänst och begär att reservdelar i originalutförande ska användas.

- Underlåtenhet att följa ovanstående kan äventyra apparatens säkerhet och ogiltigförklara garantin.

- Överskott av utspillt material ska tas bort före rengöring.

- Ett långt strömavbrott under en pågående matlagningsfas kan orsaka felfunktion hos monitorn. I detta fall, kontakta Kundtjänst.

- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåplucka.

- När ugnsgallret placeras i ugnen, se till att stoppet är vänt uppåt och placerat baktill i ugnsutrymmet. Ugnsgallret måste föras in helt i

ugnsutrymmet.

- **VARNING:** Klä inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns att köpa i butikerna. Aluminiumfolie eller andra skydd riskerar, när de kommer i direkt kontakt med den heta emaljen, att smälta och försämra insidans emalj.
- **VARNING:** Avlägsna aldrig ugnsluckans tätning.
- **FÖRSIKTIGHET:** Fyll inte botten i ugnsutrymmet med vatten under tillagning eller när ugnen är het.
- Ingen ytterligare åtgärd/inställning krävs för att använda apparaten vid de nominella frekvenserna.

Allmänna anvisningar

63

- 1.1 Säkerhetsindikationer
- 1.2 Elsäkerhet
- 1.3 Rekommendationer
- 1.4 Installation
- 1.5 Avfallshantering
- 1.6 Försäkran om överensstämmelse

Produktbeskrivning

65

- 2.1 Översikt
- 2.2 Tillbehör
- 2.3 Första gången den används

Use of the Oven

66

- 3.1 Displaybeskrivning
- 3.2 Tillagningssätt
- 3.3 Använda minuttimern

Rengöring och underhåll av ugnen

67

- 4.1 Allmänna rengöringsanvisningar
- 4.2 Underhåll
 - Ta bort ugnsglas
 - Ta bort och rengöra glasluckan
 - Byta glödlampa

Felsökning

69

- 5.1 Vanliga frågor och svar

1. Allmänna anvisningar

Tack för att du har valt en av våra produkter. För bästa resultat med ugnen bör du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant och behålla den för framtida referens. Innan du installerar ugnen antecknar du serienumret så att du kan ge det till kundtjänstpersonalen i händelse av reparation. Efter att ha tagit ut ugnen ur förpackningen kontrollerar du att den inte har skadats under transporten. Om du är osäker ska du inte använda ugnen och kontakta en kvalificerad tekniker för råd. Förvara allt förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren, spikar) utom räckhåll för barn. När ugnen slås på för första gången kan det utvecklas rök med en kraftig lukt på grund av att limmet på isoleringspanelerna som omger ugnen värms upp för första gången. Detta är helt normalt och om det inträffar bör du vänta tills röken försvinner innan du lägger in mat i ugnen. Tillverkaren tar inget ansvar om anvisningarna i detta dokument inte följs.



ÖBS! Ugnsfunktioner, egenskaper och tillbehör som nämns i denna bruksanvisning varierar beroende på vilken modell du har köpt.

1.1 Säkerhetsindikationer

Använd endast ugnen för avsett ändamål, det vill säga enbart för tillagning. All annan användning, till exempel som värmekälla, anses olämplig och således farlig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår på grund av missbruk, felaktig eller orimlig användning.

Användning av alla elektriska apparater innefattar att vissa grundläggande regler följs:

- Dra inte i strömkabeln för att koppla loss kontakten från uttaget.
- Vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter.
- Generellt rekommenderas inte användning av adaptrar, flera uttag och förlängningskablar.
- Vid funktionsfel och/eller undermålig drift, stäng av apparaten och mixtra inte med den.

1.2 Elsäkerhet

SE TILL ATT ALLA ELANSLUTNINGAR UTFÖRS AV EN ELEKTRIKER ELLER KVALIFICERAD TEKNIKER.

Nätaggregatet som ugnen är ansluten till måste överensstämma med gällande lagar i installationslandet. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som orsakats av att dessa anvisningar inte följts. Ugnen måste anslutas till ett nätaggregat med ett jordat vägguttag eller en säkerhetsbrytare med flera poler, beroende på gällande lagar i installationslandet. Elförsörjningen ska skyddas med lämpliga säkringar och de använda kablarna måste ha en tvärsnitt som kan säkerställa korrekt elförsörjning till ugnen.

ANSLUTNING

Ugnen levereras med en elkabel som endast ska anslutas till ett nätaggregat med en effekt på 220–240 Vac mellan faserna eller mellan fas och neutral. Innan ugnen ansluts till elnätet är det viktigt att kontrollera:

- strömspänningen som anges på mätaren;
- säkerhetsbrytarens inställning.

Jordledarkabeln som är ansluten till ugnens jordklämma måste anslutas till nätaggregatets jordklämma.

VARNING

Innan du ansluter ugnen till nätaggregatet ska du be en kvalificerad elektriker att kontrollera kontinuiteten hos nätaggregatets jordklämma. Tillverkaren tar inget ansvar för olyckor eller andra problem som orsakats av att ugnen inte är ansluten till jordklämmen eller av en jordanslutning som har defekt kontinuitet.

OBS! Eftersom ugnen kan kräva underhållsarbete är det lämpligt att ha ett annat vägguttag tillgängligt så att ugnen kan anslutas till det om ugnen tas bort från utrymmet där den är installerad. Elkabeln får endast bytas ut av teknisk servicepersonal eller av en tekniker med motsvarande kvalifikationer.

Ett lågt ljus runt den mittre huvudströmbrytaren kan vara tänd när ugnen är avstängd. Det är normalt. Det kan släckas genom att vrida kontakten upp och ned eller genom att växla försörjningskontaktarna.

1.3 Rekommendationer

Efter varje användning av ugnen kommer lite rengöring att hjälpa till att hålla ugnen helt ren.

Klä inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns i butikerna. Aluminiumfolie eller annat skydd riskerar, när de kommer i direkt kontakt med varm emalj, att smälta och försämra insidans emalj. För att förhindra att ugnen blir överdrivet smutsig och utvecklar starka rökiga dofter rekommenderar vi att inte använda ugnen vid mycket hög temperatur. Det är bättre att förlänga tillagningstiden och sänka temperaturen lite. Förutom de tillbehör som medföljer ugnen rekommenderar vi att du endast använder mat- och bakformar som är resistent mot mycket höga temperaturer.

1.4 Installation

Tillverkarna har ingen skyldighet att göra detta. Om det tillverkarens hjälp krävs för att rätta till fel som uppstår vid felaktig installation, omfattas inte denna hjälp av garantin. Installationsanvisningarna för yrkeskvalificerad personal måste följas. Felaktig installation kan orsaka skada på människor, djur eller tillhörigheter. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för sådan skada.

Ugnen kan placeras högt i en kolumn eller under en bänkskiva. Innan du sätter fast den måste du se till att det finns god ventilation i ugnsutrymmet för korrekt cirkulation av friskluft som krävs för kylning och för att skydda de inre delarna. Gör öppningarna som anges på sista sidan enligt monteringsstypen.

1.5 Avfallshantering och miljöskydd



Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE innehåller både förorenande ämnen (vilket kan ha negativa konsekvenser för miljön) och grundläggande komponenter (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifika behandlingar för att korrekt avlägsna och kassera föroreningar och återvinna allt material. Individer kan spela en viktig roll för att se till att WEEE inte blir en miljöfråga. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

- WEEE ska inte behandlas som hushållsavfall;

- WEEE bör tas till ett dedikerat uppsamlingsområde som förvaltas av kommunfullmäktige eller ett registrerat företag.

I många länder kan det finnas nationell uppsamling tillgänglig för stora WEEE. När du köper en ny apparat kan du återlämna den gamla till återförsäljaren som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångsåtgärd, så länge utrustningen är av en liknande typ och har samma funktion som den nya utrustningen.

VARA RÄDD OM OCH RESPEKTERA MILJÖN

När detta är möjligt ska du undvika förvärmning av ugnen och alltid försöka fylla den. Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt eftersom värme från ugnsutrymmet kommer ut varje gång den öppnas. Om du vill göra en betydande energibesparing stänger du av ugnen mellan 5 och 10 minuter före det planerade slutet av tillagningstiden och använder spillvärmens som ugnen fortsätter att generera. Håll tätningarna rena och i bra skick för att undvika att värme sprids utanför ugnsutrymmet. Om du har ett elkontrakt med en timavgift förenklar programmet "Fördröjd matlagning" energibesparingen eftersom den ställer in matlagningsprocessen till att starta under tidsperioden med den reducerade timavgiften.

1.6 Försäkran om överensstämmelse

- Genom att sätta **CE** märket på apparaten bekräftar vi överensstämmelse med alla relevanta europeiska säkerhets-, hälso- och miljökrav som är tillämpliga inom lagstiftningen för denna produkt.

2. Produktbeskrivning

2.1 Översikt



1. Kontrollpanel
2. Falsnivåer
(sidogaller om sådant medföljer)
3. Metallgaller
4. Droppbricka
5. Fläkt (bakom stålplattan)
6. Ugnslucka

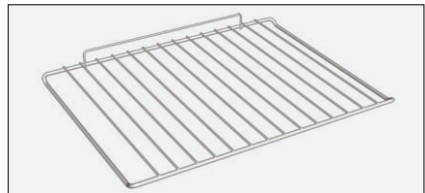
2.2 Tillbehör

1 Dropptråg



Samlar upp rester som droppar under matlagningen på grillen.

2 Metallgaller



Stöd för bakplåtar och tallrikar.

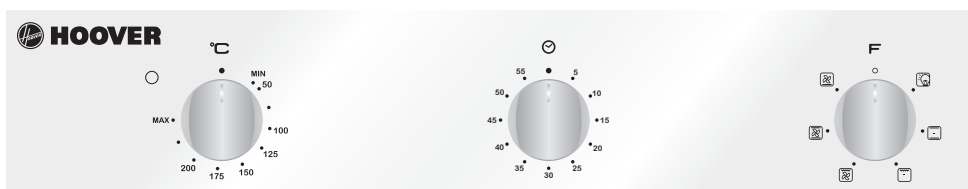
2.3 Första gången den används

PRELIMINÄR RENGÖRING





Rengör ugnen innan du använder den för första gången. Torka av ytorna på utsidan med en fuktig mjuk trasa. Tvätta alla tillbehör och torka av insidan av ugnen med varmt vatten och rengöringsmedel. Ställ in den tomma ugnen på maximal temperatur och låt den vara på i ungefär 1 timme. På så vis avlägsnas eventuella dofter av nytt material.

3. Använda ugnen

3.1 Displaybeskrivning

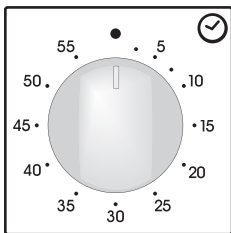


3.2 Tillagningsätt

Funktion-srätt	T °C intervall	Funktion (<i>beroende på ugnsmodell</i>)
		LAMPA: tänder ugnslampan.
* 	50 ÷ MAX	STATISK: både övre och undre värmeelement används. Förvärm ugnen i cirka tio minuter. Denna metod är perfekt för all traditionell rostning och bakning. För tillagning av rött kött, rostbiff, lammben, vilt, bröd, folieförpackad mat (papillot), smördeg. Placera maten och dess fat på en hylla i mittenläget.
	50 ÷ MAX	GRILL: använd grillen med luckan stängd. Det övre värmeelementet används ensamt och du kan justera temperaturen. Fem minuters förvärmning krävs för att elementen ska bli glödheta. Framgång garanteras för grillade, kebab- och gratinerade rätter. Vitt kött bör sättas på avstånd från grillen. Tillagningstiden är längre, men köttet blir godare. Du kan lägga rött kött och fiskfileer på hyllan med droppbrickan under.
	50 ÷ MAX	GRILL + FLÄKT: använd turbogrillen med luckan stängd. Det övre värmeelementet används med fläkten som cirkulerar luften inne i ugnen. Förvärmning krävs för rött kött men inte för vitt kött. Perfekt för matlagning av tjocka matvaror och hela bitar, t.ex. grillat fläsk, fågel, etc. Lägg maten som ska grillas direkt på hyllan centralt, i mitten. Skjut in droppbrickan under hyllan för att samla upp kötsafterna. Se till att maten inte är för nära grillen. Vrid maten efter halva tillagningstiden.
* 	50 ÷ MAX	STATISK + FLÄKT: vi rekommenderar att du använder denna metod för fågel, bakverk, fisk och grönsaker. Värmen tränger bättre in i maten och både tillagnings- och föruppvärmningstiderna minskar. Du kan laga olika maträtter samtidigt med eller utan samma förberedelse i ett eller flera lägen. Denna matlagningsmetod ger en jämn värmefördelning och lukterna blandas inte. Lägg till cirka tio minuter extra när du lagar mat samtidigt.
	50 ÷ MAX	UNDERVÄRME + FLÄKT: bottenvärmeelementet används med fläkten som cirkulerar luften inuti ugnen. Denna metod är perfekt för saftiga frukttårter, tårter, pajer och paté. Den förhindrar att maten torkar och får kakor, bröddeg och annan bottenlagad mat att stiga. Placera hyllan i det nedre läget.

* Testad enligt EN 60350-1 för deklaration av energiförbrukning och energiklass.

3.3 Använda minuttimern



För att ställa in tillagningstiden vrids du ett helt varv och ställer sedan in indexet till önskad tid. När tiden är slut kommer signalen att ringa i några sekunder.

4. Rengöring och underhåll av ugnen

4.1 Allmänna rengöringsanvisningar

Apparatens livscykel kan förlängas genom regelbunden rengöring. Vänta tills ugnen svalnar innan du utför rengöring manuellt. Använd aldrig slipmedel, stålull eller skarpa föremål vid rengöring eftersom det kan leda till irreparabel skada på de lackerade delarna. Använd endast vatten, tvål eller tvättmedel med blekmedel (ammoniak).

GLASDELAR

Det är lämpligt att rengöra ugnsglasets med en absorberande kökshandduk efter varje användning av ugnen. För att ta bort svårare fläckar kan du använda en väl urvriden svamp indränkt med diskmedel och skölja med vatten.

TÄTNING AV UGNSGLAS

Om den är smutsigt kan tätningen rengöras med en lätt fuktad svamp.

TILLBEHÖR

Rengör tillbehör med en våt, tvålig svamp innan du sköljer och torkar dem: Undvik att använda slipmedel.

DROPPBRICKA

Ta bort brickan från ugnen efter att grillen har använts. Häll varmt fett i en behållare och tvätta brickan i varmt vatten med en svamp och diskmedel.

Om det finns kvar oljiga rester sänker du ned brickan i vatten och tvättmedel. Alternativt kan du tvätta brickan i diskmaskinen eller använda ett kommersiellt ugnsgörningsmedel. Sätt aldrig tillbaka en smutsig bricka i ugnen.

4.2 Underhåll

TA BORT UGNSGLAS

1. Öppna frontglaset.
2. Öppna gångjärnens klämmor på höger och vänster sida av frontfönstret genom att trycka dem nedåt.
3. Sätt tillbaka glaset genom att följa samma steg i omvänd ordning.

TA BORT OCH RENGÖRA GLASLUCKAN

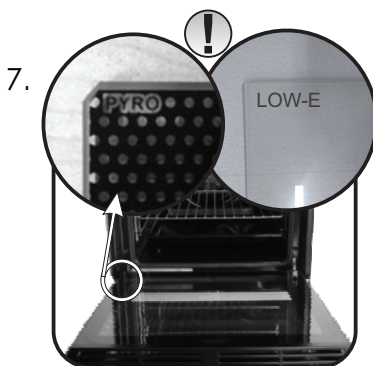
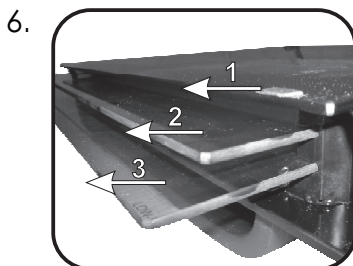
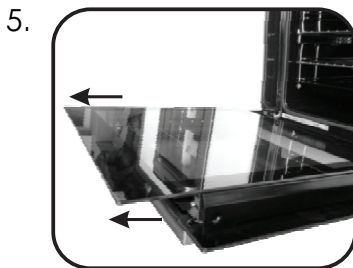
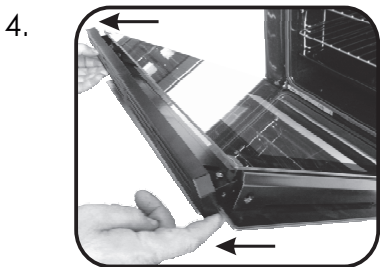
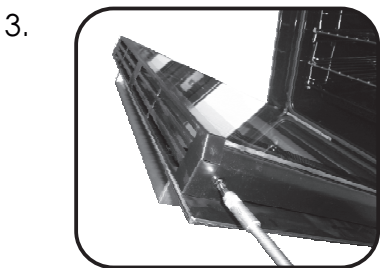
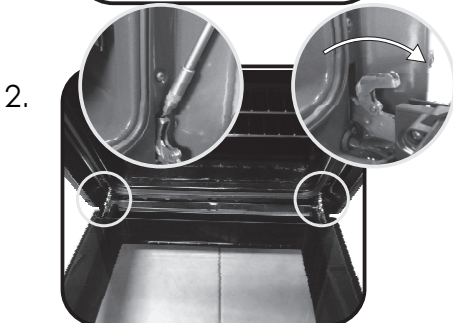
1. Öppna ugnsluckan.

2.3.4. Lås gångjärnen, ta bort skruvarna och ta bort den övre metallkåpan genom att dra den uppåt.

5.6. Ta bort glaset och dra försiktigt ut det från ugnsluckan (Obs! Vid pyrolytugnar ska du även ta bort det andra och tredje glaset (om sådana finns)).

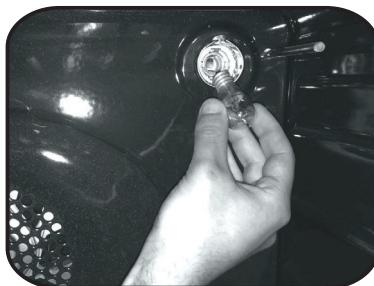
7. När du är klar med rengöring eller utbyte sätter du tillbaka delarna i omvänd ordning.

På alla glas ska symbolen "Low-E" finnas läsbar och vara placerad på vänster sida av luckan, nära vänster gångjärn. På så sätt hamnar det första glasets tryckta symbol inuti luckan.



BYTA GLÖDLAMPA

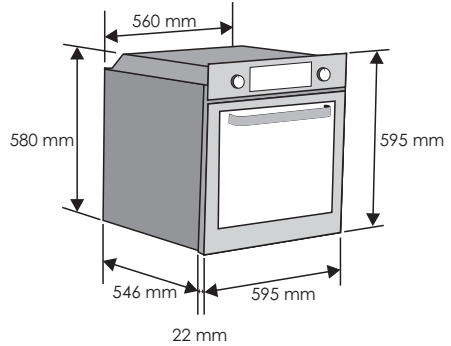
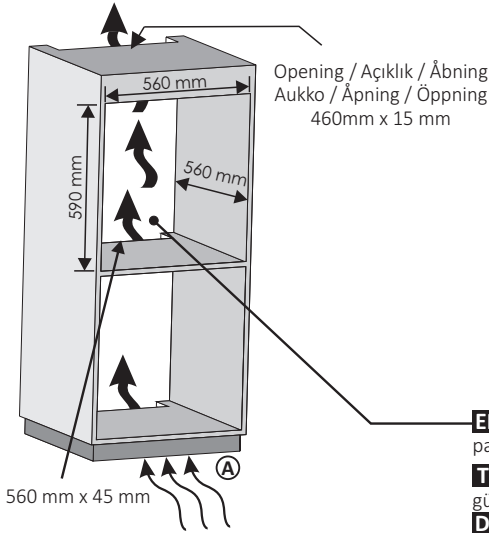
1. Koppla ur ugnen från elnätet.
2. Lossa glasskyddet, skruva loss glödlampen och byt ut den med en ny glödlampa av samma typ.
3. När den defekta lampan har bytts ut sätter du tillbaka glasskyddet.



5. Felsökning

5.1 Vanliga frågor och svar

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen värms inte upp	Tillagningsfunktion och temperatur har inte ställts in	Kontrollera att nödvändiga inställningar är korrekta

INSTALLATION**EN****KURULUM****TR****INSTALLATION****DK****ASENNUS****FI****INSTALLASJON****NO****INSTALLATION****SV**

(A) **EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5.000 mm²

(A) **TR** Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanıyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10 mm'lik bir açıklık veya 5,000 mm²'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

(A) **DK** Hvis monteringen af soklen ikke tillader luftcirkulation for at opnå den maksimale ydelse af ovnen, er det nødvendigt at skabe en åbning på 500x10 mm eller den samme overflade på 5.000 mm²

(A) **FI** Jos asennettu sokkeli ei salli ilmankiertoa, uunin parhaan mahdollisen suoritustehon saamiseksi on tehtävä aukko, jonka mitat ovat 500x10 mm tai vastaavasti pinta-ala 5000 mm²

EN If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

TR Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablosu için bir delik açın.

DK Hvis møbellet er udstyret med en bund ved bagsiden, skal man sørge for en åbning til strømforsyningskablet.

FI Jos kaluste on varustettu seinämällä takana, huolehdi sähköjohtoon aukosta.

NO Hvis kjøkkenskapet er utstyrt med en bunn/bakplate, må du lage en åpning for strømforsyningsledningen.

SV Om köksmöbeln har en vägg måste ett hål göras för elkabeln.

(A) **NO** Hvis monteringsplinten ikke tillater noen luftcirkulasjon må du for å oppnå maksimale ytelse fra ovnen lage en åpning på 500x10 mm eller den samme overflaten på 5.000 mm²

(A) **SV** Om monteringen av sockeln inte tillåter någon luftcirkulation är det nödvändigt att skapa en öppning på 500 x 10 mm eller samma yta på 5 000 mm².

EN If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

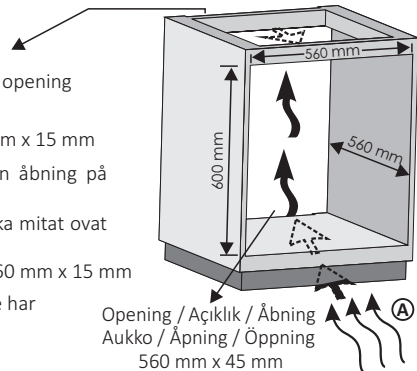
TR Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

DK Hvis ovnen ikke har køleventilator, skal der laves en åbning på 460 mm x 15 mm

FI Jos uunissa ei ole jäähdytystuuletinta, tee aukko, jonka mitat ovat 460 mm x 15 mm

NO Hvis ovnen ikke har kjølevifte må du lage en åpning 460 mm x 15 mm

SV Skapa en öppning på 460 mm x 15 mm om ugnen inte har någon kylfläkt.





4283.1758 • 70 gr A5 • 05.2019 • REV.0

EN

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

TR

Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

DK

Fabrikanten er ikke ansvarlig for eventuelle unøjagtigheder som følge af trykfejl eller udskriftsfejl i denne brochure. Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer af produkter efter behov, herunder i forbrugernes interesser, uden at dette berører egenskaber vedrørende sikkerhed eller funktion.

FI

Valmistaja ei ole vastuussa mistään epätarkkuudesta, joka aiheutuu tämän esitteen tulostuksessa tai kopioinnissa tapahtuneista virheistä. Varaamme oikeuden suorittaa muutoksia tuotteisiin, mukaan lukien kulutusta koskevat edut, ilman, että tällä on vaikutusta turvallisuutta tai toimintaa koskeviin ominaisuuksiin.

NO

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle unøyaktigheter som skyldes trykking eller transkribering i denne brosjyren. Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer på produktet etter behov, inkludert forbrukerinteressene, uten at det har noen innvirkning på egenskaper som er knyttet til sikkerhet eller funksjon.

SV

Tillverkaren ansvarar inte för eventuella felaktigheter som härrör från utskrifts- eller kopieringsfel i denna manual. Vi förbehåller oss rätten att vid behov göra ändringar av produkter, inklusive konsumtionsintressen, utan att det påverkar de egenskaper som är relaterade till säkerhet eller funktion.