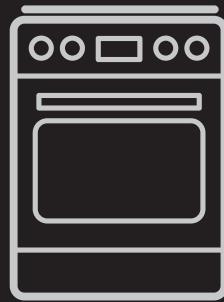


GETTING STARTED? EASY.



FI	Käyttöohje	2
	Liesi	
SV	Bruksanvisning	23
	Spis	

RML530

ROSENLEW

TURVALLISUUSTIEDOT

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

LASTEN JA TAITAMATTOMIEN HENKILÖIDEN TURVALLISUUS



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvä vammautumisen vaara.

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

YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

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

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

- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet pääinvastaisessa järjestyksessä.
- Virrankatkaisulaite tulee integroida pysyvään johdotukseen johdotussäätojen mukaisesti.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemia keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojojen käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

TURVALLISUUSOHJEET

ASENNUS



VAROITUS! Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

SÄHKÖLIITÄNNÄT



VAROITUS! Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkötykennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähkövarjojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästää niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuumaa.
- Jännytteenalaisista eristettyjen osien iskusuoja tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

KÄYTÖ



VAROITUS! Tulipalo- ja henkilövahinkovaara. Sähköiskun vaara.

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



VAROITUS! Tulipalo- ja räjähdyksvaara.

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



VAROITUS! Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksiin estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säälytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.

- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuivin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan laitteen pohjalle.
- Ruokaa ei saa kypsentää suoraan valurautaisella keittolevyllä. Ruoka tulee kypsentää asianmukaisia keittoastioita käyttäen.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa pintaan. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

HOITO JA PUHDISTUS



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

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaaranala on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Laitteeseen jäentyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioi.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvalisusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

SISÄVALO

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



VAROITUS! Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

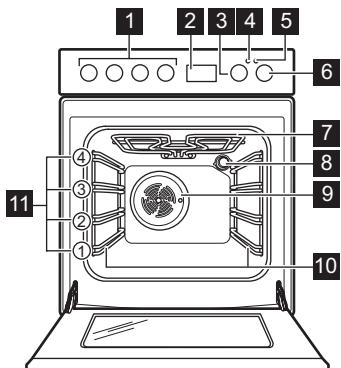
HÄVITTÄMINEN



VAROITUS! Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

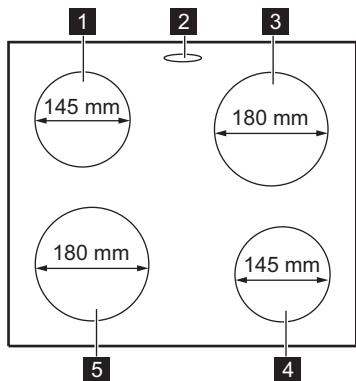
LAITTEEN KUVAUS

LAITTEEN OSAT



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

KEITTOALUEET



- 1** Keittoalue 1000 W
- 2** Höyryaukko - määrä ja sijainti riippuu mallista
- 3** Keittoalue 1500 W
- 4** Keittoalue 1500 W
- 5** Keittoalue 2000 W

LISÄVARUSTEET

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

KÄYTÖÖNOTTO



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

UUDEN LAITTEEN PUHDISTAMINEN

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökerhoa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

KELLONAJAN ASETUS

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä. Kun laite kytketään sähköverkkoon tai kun on tapahtunut sähkökatkos, näyttö vilkkuu automaattisesti.

1. Paina valintapainiketta

Ajastimen symboli sytyty.

2. Aseta oikea kellonaika painamalla painiketta tai .

Vilkkuaminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyi asetettu aika.

Voit muuttaa kellonaikaa kytkemällä laitteen päälle ja painamalla painiketta ja samanaikaisesti tai .

Kun tunti- ja minuuttiarvon välissä oleva kaksoispiste vilkkuu, aseta uusi aika painamalla painiketta tai .

ESIKUUMENNUS

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jäyneen rasvan polttamiseksi pois.

- Valinnaiset teleskooppikannattimet**
Ritilöitä ja leivinpeltiä varten. Ne voidaan tilata erikseen.
- Säilytslaatikko**
Säilytslaatikko on uunitilan alapuolella.

1. Valitse toiminto ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto ja aseta maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.
5. Valitse toiminto ja aseta maksimilämpötila.
6. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.

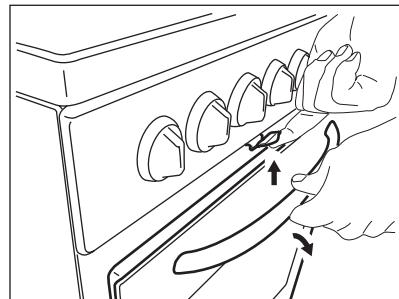
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalista. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

LUUKUN MEKAANINEN LUKITUS

Lapset eivät saa avata luukkua.

Luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku.

Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukku!



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

KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTÖT



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

SÄHKÖKEITTOALUEEN LÄMPÖASETUS

Symbolit	Toiminto
0	Pois toiminnasta
1 - 6	Tehotasot



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

KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

KEITTOASTIAT



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

ESIMERKKEJÄ UUNITOIMINNOISTA

Lämmitystehot:	Käyttötarkoitus:
1	Lämpimänä pito

Käännä säädin haluamasi tehotason kohdalle. Keittotason säätimen merkkivalo syttyy. Kun lopetat keittoalueen käytön, käännä väänin off-asentoon. Jos kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä, keittotason säätimen merkkivalo sammuu.

PIKALEVY

Levyn keskellä oleva punainen piste osoittaa pikalevyn. Pikalevy kuumenee muita levyjä nopeammin. Punaiset pistet on maalattu levyihin. Niiden kunto voi heikentyä käytön aikana ja ne voivat jopa hävitä kokonaan ajan kuluessa. Tämä ei vaikuta millään tavalla keittotason toimintaan.

Lämmitystehot:	Käyttötarkoitus:
2	Hiljainen haudutus
3	Haudutus
4	Paistaminen / ruskistus
5	Kiehauttaminen
6	Kiehauttaminen / pikapaistaminen / uppopaistaminen

KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

YLEISTÄ

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.

Ruostumatton teräs

- Puhdista keittotason ruostumatton teräsosat ruostumattonaan teräkseen tarkoitettulla erityisellä puhdistusaineella.
- Keittolevyjen ympärillä olevat ruostumatton teräsreunat voivat värijätyä hieman korkean lämpötilan vaikutuksesta.
- Pese ruostumatton teräsosat vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

SÄHKÖLEVYN PUHDISTAMINEN

- Käytä puhdistusjauhetta tai puhdistussientä.

- Puhdista keittotaso kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
- Kuumenna keittolevy alhaiseen lämpötilaan ja anna sen kuivua.
- Keittolevyt voidaan säilyttää hyväkuntoisina hieromalla niihin säännöllisesti ompelukoneen öljyä. Pyyhi öljy pois imukykyisellä paperilla.

UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTÖ



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA



Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:

- Lamppu sytyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säättääkö valitsin jotakin keittoalueutta, uunin toimintoja vai lämpötilaa.
- Merkkivalo sytyty uunin kuumenemisen aikana.

UUNIN TOIMINNOT

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
	Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
	Uunin lamppu	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Kevyt kypsennys	Vuoassa paistaminen ja yhdellä kannatintasolla kuivaus alhaisella lämpötilalla.
	Kiertoilma	Useiden ruokalajien kypsentäminen samanaikaisesti. Kotitekoisten hedelmien valmistaminen sokeriliemessä sekä sienien ja hedelmien kuivaus.
	Matalalämpö	Mureiden ja mehukkaiden paistien paistaminen.

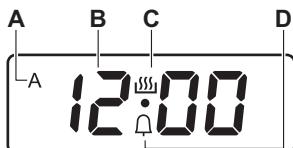
- Käännä uunin toimintojen väännyt haluamasi toiminnon kohdalle.
- Käännä lämpötilan väännyt haluamasi lämpötilan kohdalle.
- Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen väentimet ja lämpötilan väännyt Off-asentoon.

YLIKUUMENEMISSUOJA

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

UUNI - KELLOTOIMINNOT

NÄYTTÖ



- A. Kestoaika- ja Lopetusaiaka-merkkivalo
- B. Aikanäyttö
- C. Ajastimen merkkivalo
- D. Hälytinajastimen merkkivalo

PAINIKKEET

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

KELLOTOIMINTOJEN TAULUKKO

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus	
🔔	Hälytinajastin	Viiveajan asettaminen (1 min - 23 h 59 min). Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan.
Kesto-aika	Kestoaika	Uunin kypsennysajan asettaminen (1 min - 10 h).
Lopetus	Lopetus	Uunin sammumisen kellonajan asettaminen (1 min - 10 h).



Voit käyttää toimintoja Kestoaika ja Lopetus samanaikaisesti, jos haluat laitteen kytkeytyvän toimintaan ja pois toiminnasta automaattisesti: aseta ensin Kestoaika ja sitten Lopetus.

KELLOTOIMINTOJEN ASETTAMINEN

Ohjelmoi Kestoaika (Kestoaika) ja Lopetus (Lopetus) -toiminnot asettamalla uunin toiminto ja kypsennyslämpötila. Tämä ei koske hälytinajastinta.



1. Paina painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes vastaan kellotoiminnon merkkivalo alkaa vilkkuua.

2. Aseta haluamasi kellotoiminto painamalla + tai —.

Kellotoiminto aktivoituu. Näytössä näkyy asettamasi kellotoiminnon merkkivalo. Kestoaika ja Lopetus -toiminoissa näytöön sytty myös symboli A.

3. Kun asetettu aika päättyy, kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki 7 minuutin ajan. Voit sammuttaa merkkiväisen painamalla mitä tahansa painiketta.



Kestoaika- ja Lopetus-toiminoissa laite sammuu automaattisesti.

KELLOTOIMINTOJEN PERUUTTAMINEN

1. Paina painiketta toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo vilkkuu.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta ja samanaikaisesti.
Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

ÄÄNIMERKIN MUUTTAMINEN

1. Voit aktivoida nykyisen äänimerkin painamalla ja pitämällä alhaalla -painiketta.

2. Voit muuttaa äänimerkiä painamalla toistuvasti -painiketta.
3. Vapauta -painike.
Viimeksi asetettu ääni on uusi äänimerkki.
4. Odota 5 sekuntia ja järjestelmä vahvistaa asetuksen automaatisesti.



Oletusäännimerkki palautuu, kun laite irrotetaan verkkovirrasta tai on tapahtunut sähkökatkos.

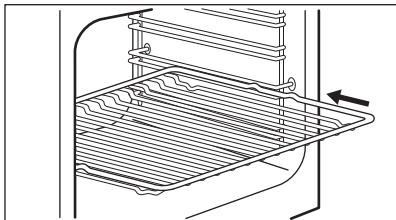
UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTÄMINEN



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

PELTIEN JA RITILÄN ASETTAMINEN KANNATTIMILLE

Paistoritilä:



Aseta ritilä haluamasi ohjauskiskojen väliin.
Leivinpelti:

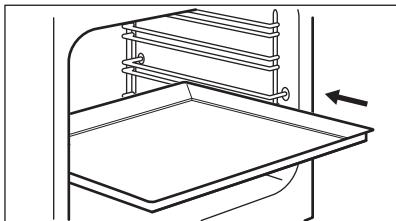
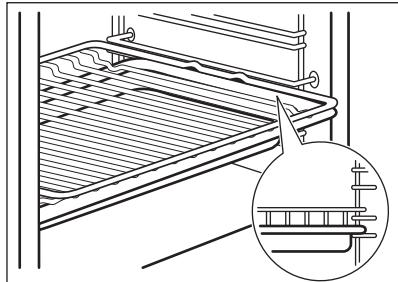


Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammon takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympäriillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.

Työnnä leivinpelti tai uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin. Varmista, ettei se kosketa uunin takaseinää.

Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä.

YLEISTÄ

- Uunissa on neljä kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnaltaa rapeaa. Se vähentää paistoaajan ja energian kulutuksen minimiä.
- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalialla. Pysyttele sopivalla etäisyydyllä laitteesta avatessasi luukkua toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käytämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruoien kypsentämistä.
- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaan.

LEIVONNAISTEN PAISTAMINEN

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiesi asetusten (esim. lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.

YLÄ- JA ALALÄMPÖ □

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Pasteijat	250	150	25 - 30	3	leivinpelti
Matala kakku 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	leivinpelti

- Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkussa.
- Uunissa olevat pellit voivat vähytää paistamisen aikana. Jäähytyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

KAKKUJEN LEIPOMINEN

- Älä avaa uunin luukkua ennen kuin 3/4 paistoaajasta on kulunut.
- Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden välissä yksi tyhjä kannatintaso.

LIHAN JA KALAN KYPSENTÄMINEN

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

PAISTOAJAT

Kypsennysaika riippuu ruokalajin typistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennysaikan. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määritteille laitetta käytäessä.

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 190	40 - 50	3	leivinpelti
Omenapiiraka ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	kaksi pyöreää alumiinivuoka (halkaisija 20 cm)
Pienet kakut ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Vähäravainen sokerikakku ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	yksi pyöreää alumiinivuoka (halkaisija 26 cm)
Pannukakku	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1350	200 - 220	60 - 70	2	ritilä
				1	leivinpelti
Puolikas kana	1300	190 - 210	35 + 30	3	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankyljykset	600	190 - 210	30 - 35	3	Ritilä
				1	leivinpelti
Piirakkta ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	leivinpelti
Täytetty hiivalla kohotettu kakku ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	leivinpelti
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	leivinpelti
Juustokakku	2600	170 - 190	60 - 70	2	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakkta ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	leivinpelti
Joulukakku ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	leivinpelti
Kinkkupiiras ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	yksi pyöreää vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	kaksi alumiinivuoka (pituus: 20 cm)
Romanialainen sokerikakku ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	kaksi alumiinivuoka (pituus: 25 cm) samalla kannintinasolla

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	kaksi alumiinivuokaan (pituus: 25 cm) samalla kannatinatasolla
Hiivasämpylät 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	leivinpelti
Kääretorttu 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	leivinpelti
Marenki	400	100 - 120	40 - 50	2	leivinpelti
Murotaikinakaku 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	leivinpelti
Sokerikakku 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	leivinpelti
Voikakku 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

2) Esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.

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

4) Esikuumenna uunia 20 minuutin ajan.

5) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

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

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

KEVYT KYPSENNYS

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

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

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

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Paahtoleivät 1)	500	250	2 - 4	3	ritilä
Naudanlihapihvit 2)	1000	250	15 + 15	3	ritilä
				1	leivinpelti
Broilerinpuolikaat	1200	230	30 + 30	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankyljykset	500	230	25 + 25	3	ritilä
				1	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 4 minuutin ajan.

2) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

PUHDISTUKSEEN LIITTYVIÄ HUOMAUTUKSIA

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

RUOSTUMATTOMAT TERÄS- JA ALUMIINIPINTAISET LAITTEET

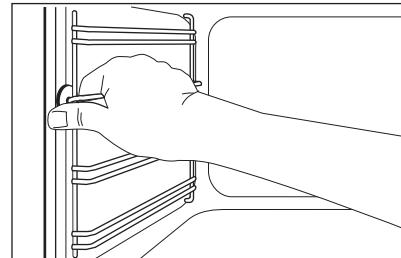


Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, hoppoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

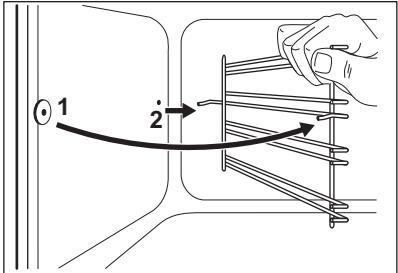
KANNATTIMIEN

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

- Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



- Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti seinästä ja poista se.



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet pääinvastaisessa järjestyksessä.

UUNIN KATTO

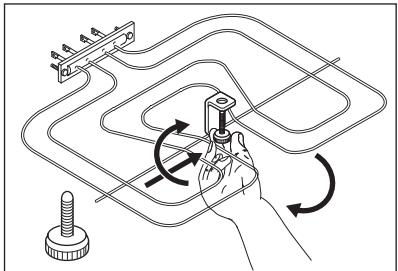


VAROITUS! Kytke laite pois toiminnaasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

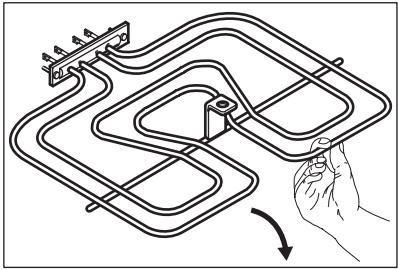
Irrota ritolöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katton puhdistamisen helpottamiseksi.

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



2. Vedä varovasti lämmitysvastusta alas päin.



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

Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet pääinvastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritolöiden kannattimet.



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

UUNIN LASILEVYJEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

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

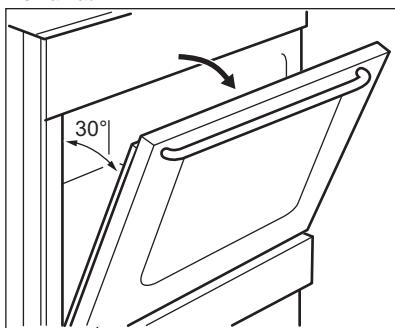


VAROITUS! pidä uuniluukkua hieman auki puhdistuksen aikana. Kun avaat sen kokonaan, se voi sulkeutua vahingossa ja aiheuttaa vahinkoja.

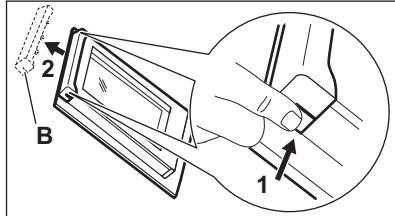


VAROITUS! Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

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



2. pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummallakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiivistä vapautuu.



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



VAROITUS! Uunin luukku pyrkii sulkeutumaan, kun poistat lasilevyn.

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

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



HUOMIO! Levyn, jonka sisemmassä lasilevyyssä on kuviointi, on osoitettava luukun sisäpuolelle.



HUOMIO! Varmista, ettei lasilevyn kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihin koskettäessä.



HUOMIO! Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

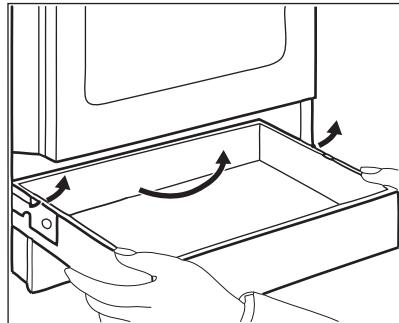
LAATIKON IRROTOS



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

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikko ulos, kunnes se pysähtyy.



2. Nosta laatikko hitaasti.
3. Vedä laatikko kokonaan ulos. Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet pääinvastaisessa järjestyksessä.

LAMPUN VAIHTAMINEN

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



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

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

Takalamppu

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

VIANMÄÄRITYS



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

KÄYTTÖHÄIRIÖT

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminasta.	Kytke uuni toimintaan.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsenlyksen jälkeen.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke laite pois päältä irrotamalla ja kiinnittämällä sulake-taulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakyntinytä, ja kytke se takaisin päälle. Käännny kuluttajameuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Näytössä näkyy "0.00" ja "LED".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.

HUOLTOTIEDOT

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

Huoltopalvelun vaativat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan

etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

Suosittelemme, että kirjoitat tiedot täähän:

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

ASENNUS

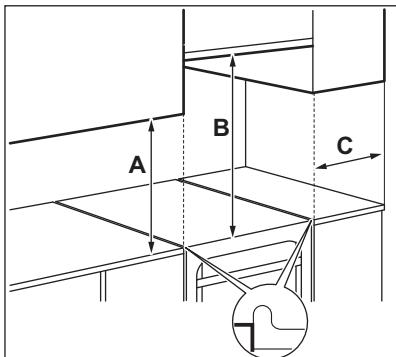


VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

LAITTEEN SJOOTTAMINEN

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

Katso asennuksen vähimmäisetäisydet taulukosta.



VÄHIMMÄISETÄISYDÉT

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

TEKNISET TIEDOT

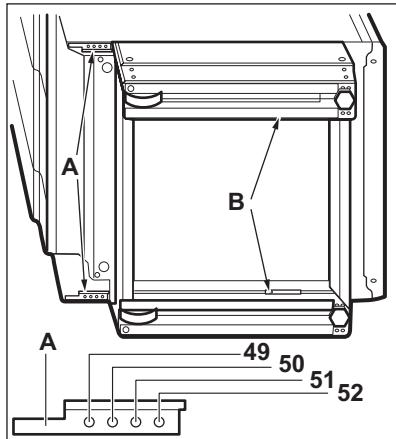
Jännite	230 V
Taajuus	50 Hz
Laitteen luokitus	1

Mitat	mm
Korkeus	854 - 919
Leveys	500
Syvyys	600

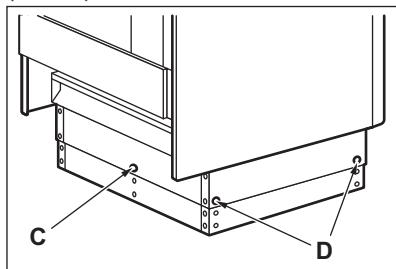
LIEDEN KORKEUDEN JA SYVÝYDEN MUUTTAMINEN

Lieden korkeus on 898 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

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

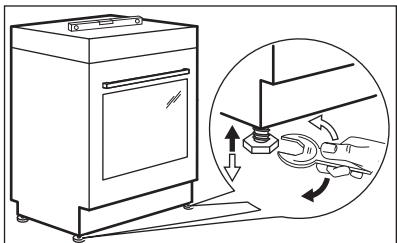


3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia) auki.



6. Paina jalusta vaadittuun korkeusasetukseen: 919, 884 tai 854 mm.
7. Ruuvaaa ruuvit C ja D kiinni.

LAITTEEN TASAPAINOTTAMINEN



Aseta laitteen ylätaso samalle tasolle muiden pintojen kanssa säätmällä laitteen alla olevia pieniä jalikoja.

KALLISTUSSUOJA

Määritä laitteen oikea korkeus ja leveys ennen kuin kiinnität kallistussuojan.



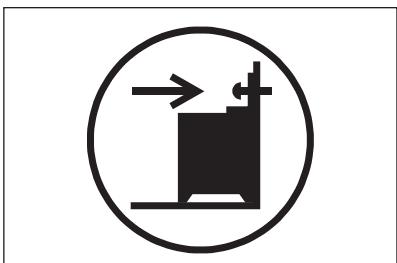
HUOMIO! Varmista, että asennat kallistussuojan oikealle korkeudelle.



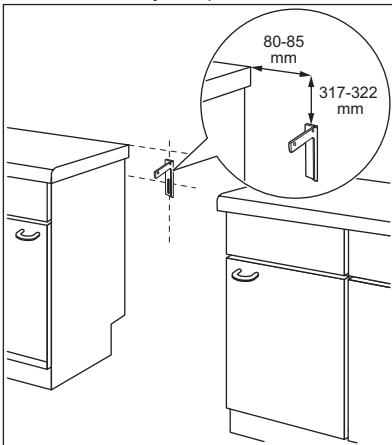
Tarkista, että laitteen takana oleva seinäpinta on tasainen.

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

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



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



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



Jos olet muuttanut lieden mittoja, kohdista kaatumiseste oikein.



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

SÄHKÖLIITÄNTÄ



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

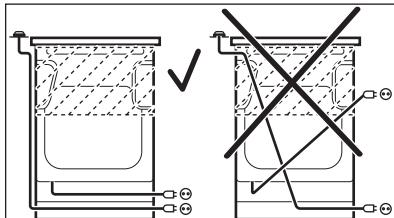
Laitteen mukana ei toimiteta pistoketta eikä virtajohtoa.



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

Soveltuvat kaapeliajorit eri vaiheisiin:

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



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

ENERGIATEHOKKUUS

KEITTOTASON TUOTETIEDOT STANDARDIN EU 66/2014 MUKAISESTI

Mallin tunnus	RML530	
Keittotasotyypпи	Keittotasotason sisäosa Vapaasti seisova liesi	
Keittoalueiden määrä	4	
Kuumennustekniikka	Valurautainen keittolevy	
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla takana Oikealla takana Oikealla edessä Vasemmalla edessä	14,5 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiankulutus keittoalueutta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla takana Oikealla takana Oikealla edessä Vasemmalla edessä	197,5 Wh/kg 198,5 Wh/kg 199,5 Wh/kg 196,0 Wh/kg
Keittotasotason energiankulutus (EC electric hob)		197,9 Wh/kg

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

KEITTOTASO - ENERGIANSÄÄSTÖ

Voit säästää energiota jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimääriä.

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

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

Toimittajan nimi	Rosenlew
Mallin tunnus	RML530
Energialuokka	96,2

Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminossa	0,84 kWh/kierros
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,76 kWh/kierros
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Äänimer.voimak	57 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	43.0 kg

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

UUNI - ENERGIANSÄÄSTÖ



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

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

Kun mahdollista, älä esikuumenna uuria ennen kuin asetat ruoka-aineekset uuniin.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä merkityjä kodinkoneita

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uuntoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Ruokien lämpimänäpito

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

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

SÄKERHETSINFORMATION

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

SÄKERHET FÖR BARN OCH HANDIKAPPADE



WARNING!

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

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

ALLMÄN SÄKERHET

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

- För att undvika överhetning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Placerar inte produkten på en sockel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsysteem.
- **VARNING:** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- **VARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänt ordning.

- Sättet för frånkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande anslutningsbestämmelser.
- **VARNING:** Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av apparaten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

INSTALLATION



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

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

ELEKTRISK ANSLUTNING



VARNING! Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylden överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.

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

ANVÄND



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

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

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



VARNING! Risk för brand och explosion

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



VARNING! Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Använd inte den solida värmeplattan för direkt matlagning. Den måste användas med lämpliga kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING



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

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

INRE BELYSNING

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



VARNING! Risk för elektrisk stöt.

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

KASSERING



VARNING! Risk för kvävning eller skador.

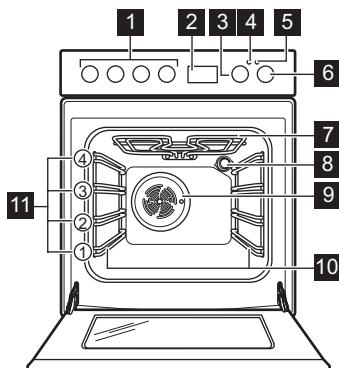
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

UNDERHÅLL

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

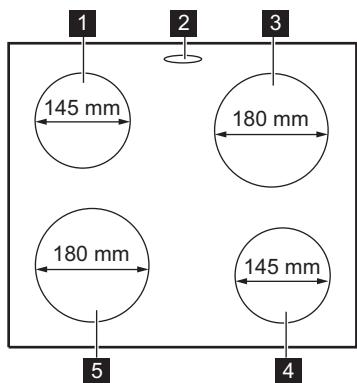
PRODUKTBESKRIVNING

ALLMÄN ÖVERSIKT



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

BESKRIVNING AV HÄLLEN



- 1 Kokzon 1000 W
- 2 Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 3 Kokzon 1500 W
- 4 Kokzon 1500 W
- 5 Kokzon 2000 W

TILLBEHÖR

- Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- Installera teleskopskenor (tillval)**
För hyllor och plåtar. Kan beställas separat.
- Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

FÖRSTA RENGÖRING

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången.

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

INSTÄLLNING AV KLOCKAN

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

När produkten har anslutits till elnätet eller efter ett strömbrott, blinkar displayen automatiskt.

1. Tryck på väljarknappen .

Symbolen för aktiverad timer tänds.

2. Använd eller för att ställa in rätt tid.

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

För att ändra tiden, slå på produkten och tryck på och samtidigt eller .

När kolontecknet mellan timmarna och minuterna blinkar, tryck på eller för att ställa in den nya tiden.

FÖRVÄRMNING

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

HÅLL - DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

VÄRMELÄGE

Symboler	Funktion
	Avstängt läge

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

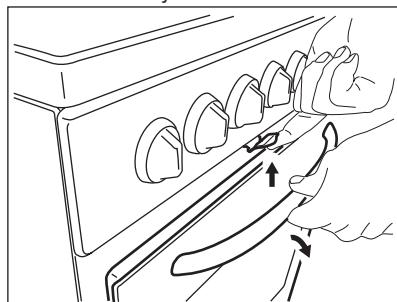
Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

MEKANISKT LUCKLÅS

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna produktluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna dörren.

Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

Symboler	Funktion
	Värmeinställningar



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

Vrid vredet till önskat värmeläge.

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

ANVÄNDA SNABBPLATTAN

En röd punkt i mitten av plattan visar att det är en snabbplatta. En snabbplatta värmes upp snabbare

än vanliga plattor. De röda punkterna är målade på plattorna. De kan silitas under användning och till och med försvinna helt efter en tid. Detta har dock inte någon effekt på hällens funktion.

HÄLL - RÅD OCH TIPS



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

KOKKÄRL



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

EXEMPEL PÅ TILLAGNINGSMRÅDEN

Värmeläge:	Gör så här:
1	Varmhållning

Värmeläge:	Gör så här:
2	Lätt sjudning
3	Sjudning
4	Stekning/bryning
5	Uppkokning
6	Uppkokning/snabbstekning/fritering

HÄLL - UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

ALLMÄN INFORMATION

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.

Rostfritt stål

- Använd ett särskilt rengöringsmedel för rostfritt stål för de rostfria kanterna på hällen.
- Kokplattornas rostfria kanter kan ändra färg på grund av den höga temperaturen.

- Diska rostfria delar med vatten, och torka sedan med en mjuk duk.

RENGÖRING AV DEN ELEKTRISKA KOKPLATTAN

- Använd rengöringspulver eller skursvampen.
- Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
- Värm sedan kokplattan till en låg temperatur och låt den torka.
- Grid regelbundet in kokplattorna med symaskinolja för att håll dem i bra skick. Torka bort oljan med hushållspapper.

UGN - DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

AKTIVERA OCH INAKTIVERA PRODUKTEN



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

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

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.

2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

SÄKERHETSTERMOSTAT

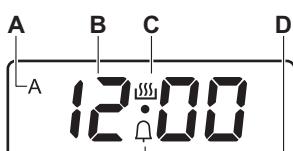
Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

UGNSFUNKTIONER

Symbol	Ugnsfunktioner	Program
0	Avstängt läge	Produkten är avstängd.
	Inbyggna sugg	För att sätta på lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	Över-undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Lätt tillagning	För att baka i formar och torka på en hylfposition vid låg temperatur.
	Varmluft	För att tillaga flera olika maträtter samtidigt. För att tillaga hemgjord frukt i sockerlag och torka svamp eller frukt.
	Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.

UGN - KLOCKFUNKTIONER

DISPLAY



A. Funktionerna Koktid och Sluttid

B. Tidvisning

C. Kontrollampa för aktiverad timer

D. Kontrollampa för signaler

KNAPPAR

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

TABELL ÖVER KLOCKFUNKTIONER

Klock-funktion	Program	
🔔	Signalur	För att ställa in nedräkning (1 min - 23 tim 59 min). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt.
pro-gram-tid	Programtid	För att ställa in tillagningstiden för ugnen (1 min - 10 tim).
Sluttid	Sluttid	För att ställa klockan när ugnen ska stängas av (1 min - 10 tim).



Du kan använda Koktid och Sluttid samtidigt om du vill att produkten ska slås på och stängas av automatiskt: ställ först in Koktid och sedan Sluttid.

STÄLLA IN KLOCKFUNKTIONER

För Koktid och Sluttid, välj en ugnsfunktion och tillagningstemperatur. Detta är inte nödvändigt för signaluret .

- Tryck flera gånger på tills lampan för önskad klockfunktion börjar blinna.
- Tryck på eller för att ställa in önskad klockfunktion.

Klockfunktionen aktiveras. Displayen visar lampan för den klockfunktion som du ställer in. För Slut- och Koktid visas också symbol A på displayen.

- När tiden gått ut blinkar kontrollampen för klockfunktionen och en ljudsignal hörs i 7 minuter. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.



Med funktionerna Koktid och Sluttid stängs produkten av automatiskt.

AVBRYTA KLOCKFUNKTIONERNA

- Tryck flera gånger på tills önskad funktionslampa blinkar.
- Tryck och håll inne och samtidigt. Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

ÄNDRA LJUDSIGNALEN

- För att höra aktuell ljudsignal, tryck och håll inne -knappen.
- Tryck flera gånger på för att ändra signalen.
- Släpp -knappen.
Den senaste tonen du ställde in är den nya ljudsignalen.
- Vänta fem sekunder tills inställningen bekräftas automatiskt.



När produkten är fränkopplad från elnätet eller efter ett strömbrott, går signaltonen tillbaka till standardsignalen.

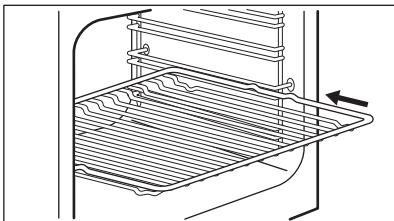
UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

SÄTTA IN TILLBEHÖR

Galler:



Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

Plåt:

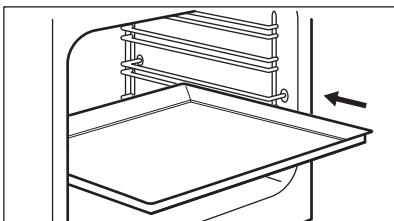
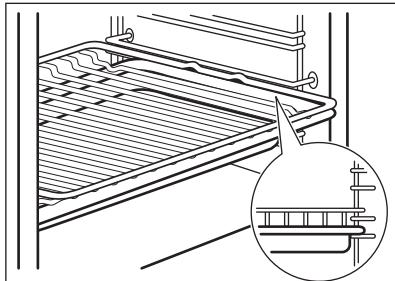


Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.

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

Galler och långpanna tillsammans:

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



UGN - RÅD OCH TIPS



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.



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

ALLMÄN INFORMATION

- Produkten har fyra hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

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

Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

BAKNING

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

BAKA KAKOR

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningsperioden har gått.

ÖVER/UNDERVÄRME □

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Smördegskakor	250	150	25 - 30	3	bakplåt
Tunn kaka ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm)
Småkakor ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200 - 220	60 - 70	2	galler
				1	bakplåt
Halv kyckling	1300	190 - 210	35 + 30	3	galler
				1	bakplåt

- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

TILLAGNING AV KÖTT OCH FISK

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att kötsaftarna inte siprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagningsperioden kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

TILLAGNINGSTIDER

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym. I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Fläskkotlett	600	190 - 210	30 - 35	3	Trådhylla
				1	bakplåt
Mördegskaka 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplåt
Fylld jästkaka 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakplåt
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakplåt
Julkaka 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	bakplåt
Quiche Lorraïne 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumplåtar (längd: 20 cm)
Ungersk valnötsdessert 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (somlói galuska) - traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	bakplåt
Rulltårta 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	bakplåt
Maränger	400	100 - 120	40 - 50	2	bakplåt
Smulpaj 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Butterkaka 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	bakplåt

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 15 minuter.

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

4) Förvärm i ugnen i 20 minuter.

5) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

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

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

LÄTT TILLAGNING

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Kakor 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	bakplåt
Tunn kaka 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	bakplåt
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	bakplåt
Rulltårta 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	bakplåt
Maräng 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	bakplåt
Sockerkaka 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Butterkaka 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Hel kyckling	1200	220 - 230	45 - 55	2	galler
				1	bakplåt

1) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärml ugnen i 20 minuter.

2) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärml ugnen i 10 minuter.

MAX GRILL

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

1) Förvärml i ugnen i 4 minuter.

2) Förvärml i ugnen i 10 minuter.

UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

ANMÄRKNINGAR OM RENGÖRING

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

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

PRODUKTER I ROSTFRITT STÅL ELLER ALUMINIUM

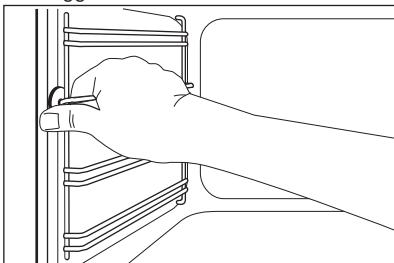


Rengör ugnsluckan endast med en blötklud. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

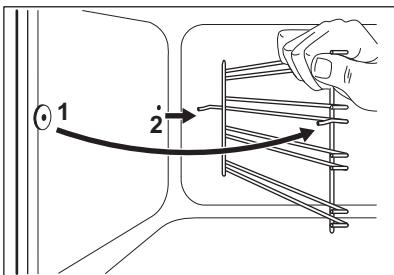
AVLÄGSNA UGNSSTEGARNA

Vid rengöring av ugnen ska ugnssstegarna tas bort.

- Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



- Dra ut stegen bak till från ugnssidan och ta bort den.



Sätt i ugnssstegarna i omvänt ordning.

UGNSTAK

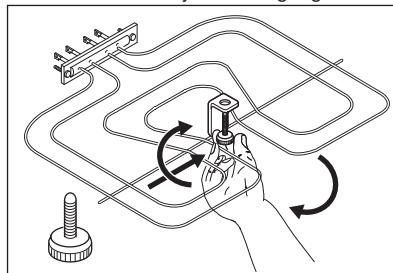


WARNING! Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränna dig.

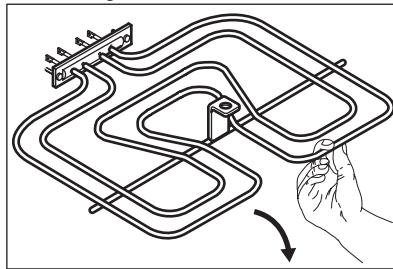
Ta ut ugnssstegarna.

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

- Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skravmejsel första gången.



- Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



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

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänt ordning. Sätt i ugnssstegarna.



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

DEMONTERING OCH MONTERING AV LUCKGLASEN

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

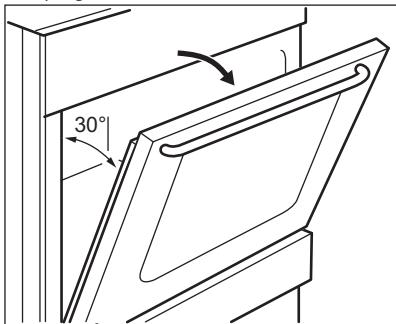


WARNING! Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktlig stängas och eventuellt orsaka skador.

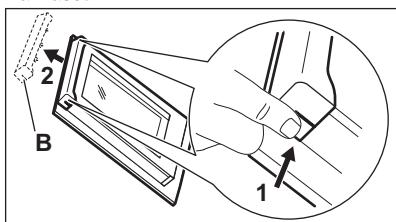


VARNING! Använd inte ugnen utan ugnsglasen.

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



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



- Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



VARNING! När du tar ut luckglasen försöker ugnsluckan stänga sig.

- Håll i övre kanten av luckglasen och dra upp dem ett i taget.
- Rengör luckglasen med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset noga.

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



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



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



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

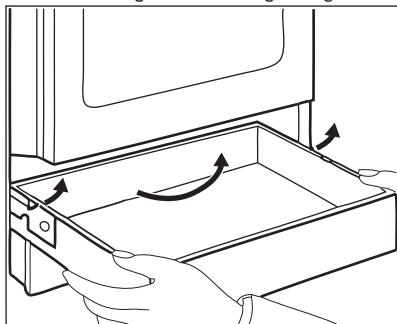
TA BORT FÖRVARINGSLÅDAN



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

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

- Dra ut förvaringslådan så långt det går.



- Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.
- Dra ut lådan helt.

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

BYTE AV LAMPAN

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



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

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

Baklampan

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

FELSÖKNING



VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

VAD GÖR JAG OM...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag inte kan sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförseringen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförseringen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen. Ugnen värmes inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
Ugnen värmes inte upp.	Ugnen är avstånd.	Sätt på ugnen.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lätt maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Ugnen värmes inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värmes inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Juster vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manuallen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Ugnsdisplayen visar "0.00" och "LED".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.

TEKNIKA DATA

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten av

produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

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

INSTALLATION

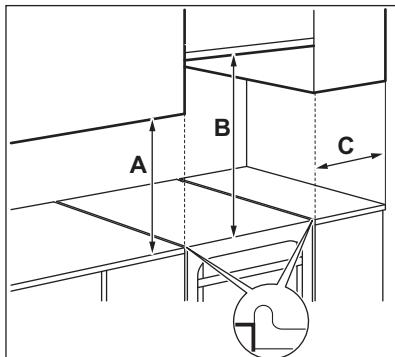


VARNING! Se säkerhetsavsnitten.

PLACERING AV PRODUKTEN

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

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

Mått	mm
A	400
B	650
C	150

TEKNISKA DATA

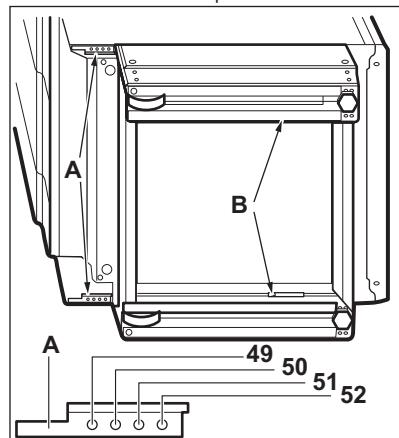
Nätspänning	230 V
Frekvens	50 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	854 - 919
Bredd	500
Djup	600

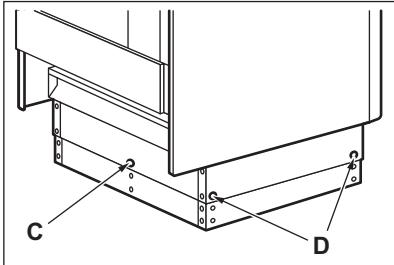
ÄNDRING AV SPISENS HÖJD OCH DJUP

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

1. Lägg spisen på sidan.
2. Ändra sockelns djup genom att lossa skruv A och lossa skruvarna B på konsolen.

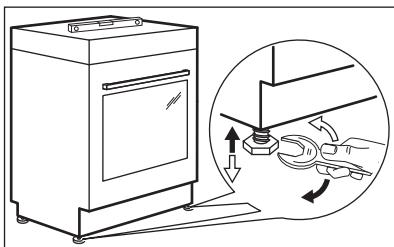


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten bak till på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdinställning: 919, 884 eller 854 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

HÖJDJUSTERING AV PRODUKTEN



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

TIPPSKYDD

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

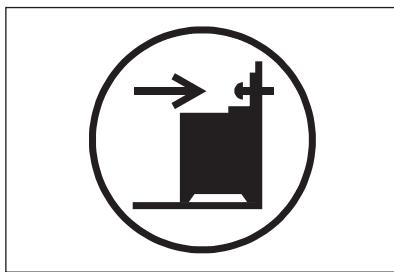


FÖRSIKTIGHET! Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

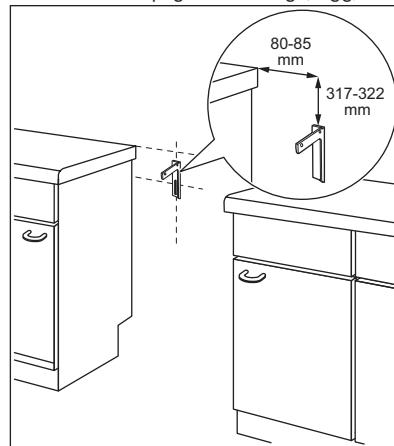


Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

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



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



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



Om du ändrade mätten på spisen måste du justera tippskyddet.



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

ELEKTRISK INSTALLATION



VARNING! Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel.



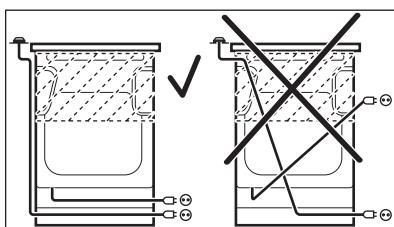
VARNING! Innan du ansluter nätsladden till uttaget ska du mäta spänningen mellan faserna i hushållsnätverket. Läs sedan på anslutningsetiketten på produkten baksida så att rätt elektrisk installation används. Med denna stegordning undviker man installationsfel och skador på produkten elektriska komponenter.

Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

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



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



ENERGIEFFEKTIVITET

PRODUKTINFORMATION FÖR HÄLL ENLIGT EU 66/2014

Modellbeskrivning	RML530	
Typ av häll	Häll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmnings-teknik	Solid värmeplatta	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	14,5 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	197,5 Wh/kg 198,5 Wh/kg 199,5 Wh/kg 196,0 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	197,9 Wh/kg	

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

HÄLL - ENERGIBESPARING

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

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

- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.

- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

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

Leverantörens namn	Rosenlew
Modellbeskrivning	RML530
Energiindex	96.2
Energiklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0,84 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0,76 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	57 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	43.0 kg

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

UGN - ENERGIBESPARING



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

Allmänna tips

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

Använd metalltrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

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

Laga mat med varmluft

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

För varmhållning av mat

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

MILJÖSKYDD

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

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

867330587-A-132017

CE

ROSENLEW