



# BRASE

MINI KITCHENER EMC-3000W

---

EN · Instruction manual

DK · Betjeningsvejledning

NO · Bruksanvisning

FI · Käyttöohje

SE · Bruksanvisning



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

EN

LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

NO

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS

SE

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

DK

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

FI

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

EN

- Before use the appliance must be checked for transportation damage, in cases of damage that might affect safety, do not use the appliance. Contact an authorized service centre.
- Only plug the appliance on a flat surface.
- The diameters of the bases of the saucepans used should not be smaller than the diameters of the hotplates.
- Place the tabletop oven on a surface with a constant temperature, but not too near a wall. See installation below.
- CAUTION: overheated food fats can spontaneously ignite!
- Ensure that children cannot reach or open the tabletop oven when it is hot.
- During use the sides and hotplates will become hot. Take care to avoid burns.
- Keep easily inflammable materials away from the appliance.
- Do not allow children to remain in the vicinity of a turned on or hot oven unsupervised.
- Do not use the appliance outdoors.
- The appliance must not be placed near open flames or other sources of heat.

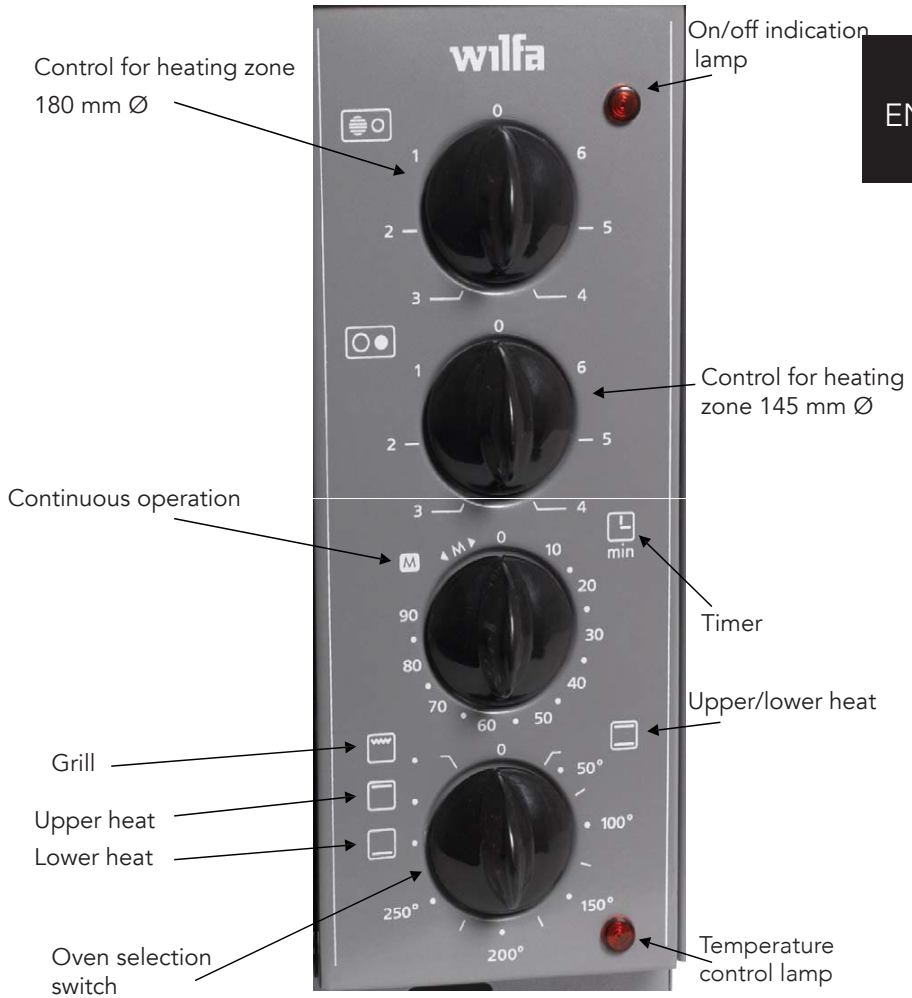
- The tabletop oven must not be immersed in water or rinsed off under running water.
- Do not pull on the cord when unplugging. Pull on the plug itself.
- The tabletop oven must not be lifted by the handle/ oven door.
- Do not allow the cord to hang over the edge of worktops or similar.
- Always unplug the appliance prior to cleaning it.
- Should the tabletop oven be used for purposes other than those it is intended for, the user must him or herself bear responsibility for any damage.
- Do not use the appliance if the cord is damaged. If the tabletop oven is not functioning as it should, is dropped on the floor or is damaged in any other way, it must be taken to an authorized service centre.
- Is the cable damaged, it must be replaced by authorized service personnel.
- Is there damage to the device or that it does not work, it must be serviced only by authorized personnel.

EN

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

NB! This tabletop oven is intended for normal domestic use only.

# OVERVIEW



EN

## PRIOR TO USAGE

In order to avoid possible risks of fire, the distance between the appliance (category B) and all walls has to be at least 10 cm. Keep the space above the appliance free to ensure free air circulation. Put the appliance on a heat-resistant, even and solid base (no varnished tables, no table cloths). Do not operate the appliance in the proximity of other heat sources (stove, gas flames etc.).

## INITIAL USE

Make sure that the mains voltage is identical with the details on the rating plate. Then heat the oven for 10 minutes at maximum temperature, setting the Timer switch at "M" and the selection switch for maximum temperature of the function "upper/lower heat", Following that set the switch at function 'grill' for 10 minutes as well. In this way the protective coating of the various heating elements is burned in. Please disregard the temporary formation of smoke.

## DIRECTIONS FOR USING THE GLASS CERAMIC COOKING SURFACE

Only use pots and pans for electrical stoves with a flat, even bottom and an appropriate diameter (heat-proof glass, crockery or china can also be used). If the bottom of the pot is uneven or too small, energy will be wasted and the maximum heat cannot be used. The cooking surface and the bottom of the pot must always be clean and dry. Do not use any cooking pots consisting of plastic, inferior china, enamel or aluminium foil. In case any objects made up of plastic, aluminium foil, sugar - or dishes containing sugar - inadvertently happen to melt on the hot ceramic hob, shove them away from the hot cooking area immediately by using a cleaning scraper.



For cleaning, it is imperative that no scratch-producing sponges, scouring powders or chemically aggressive cleaning agents like cleansing sprays or stain removers are used! Special glass plate cleansing agents are available on the market. Avoid scratches on the glass plate produced by pointed or sharp objects. Protect the glass plate from breaking caused by falling objects.

The heating zones are regulated by an energy control, which enables varying the regulation infinitely from keeping warm (approx. 7 % of the power) to maximum temperature (100 % power).

Please use the following settings:

- 1 ... 5 to warm up and keep warm
- 4 ... 9 to cook, stew and steam
- 8 ... 12 to start cooking, bake and fry

Switch the appliance down in time, so you can save energy. Further information is given by any ordinary cookbook.

The residual heat indicators on the front part of the cooking surface point to still prevailing risks of burning but also to residual heat which can be used for keeping dishes warm.

EN

## DIRECTIONS FOR USING THE OVEN

EN

With the lower rotary switch you can vary the oven temperature for the function "upper and lower heat" infinitely from 50°C to 250°C or choose the functions "only lower heat (650 W)", "only upper heat (500 W)" or "grill" (1000 W), where the oven is heating with maximum power. In the upper part of the oven there are two heating elements, whereby the inner one provides for the grilling function, the outer one is working when setting the function 'upper heat' or 'upper/lower heat'.

To switch on the oven, turn the above rotary switch to the right as far as it will go and then back to the desired operation time or turn it left and choose "M" = continuous operation. The oven is in operation now, the pilot lamps are going on and the heating process is beginning.

When the lower pilot lamp goes out, the adjusted oven temperature is reached. The alternately lighting up and going out of the lamp during the operation shows the thermostatic regulation of the oven temperature.

Operating with timer, the oven switches off automatically when the set time is over, and a bell rings shortly. The operation time can always be changed by turning the switch to the right or left. Being adjusted for continuous operation "M", the appliance does not switch off automatically. For switching it off the rotary switch has to be turned back to "0".

The oven door is equipped with a seal, a certain air exchange, however, is required. As this can cause slightly diverging temperatures in the front and back part of the oven, we recommend to turn the dishes when half of the preparing time is over.

The standard equipment of the mini Kitchener includes a roasting tray and a grid. As special accessory we additionally offer a flat tray, which is appropriate for preparing cookies, pizza etc.. When required, you can get this tray from your specialist.

While the oven is operated, its interior light is shining and enables you to observe your dishes. The upper pilot lamp indicates that at least one of the functions is in operation. When you have finished cooking or baking, make sure that all switches are in "0" position and the lamps went out.

EN

FOOD	HEAT	COOKING TIME	THE POSITION OF SHELF
Bread	180-200°	40-60 min.	Middle shelf
Pastry	180-200°	20-40 min.	Middle shelf
Beurek	180-220°	40-50 min.	Middle shelf
Cake	160-180°	35-45 min.	Middle shelf
Cookie	170-180°	35-45 min.	Middle shelf
Pizza	180-200°	20-25 min.	Middle shelf
Lamb	200-MAX°	60-120 min.	Middle shelf
Mutton	200-MAX°	60-120 min	Middle shelf
Beef	200-MAX°	60-120 min	Middle shelf
Turkey	200-MAX°	60-100 min	Middle shelf
Chicken	200-MAX°	60-100 min.	Middle shelf
Fish	200-MAX°	30-40 min.	Middle shelf

Kindly note that, the above mentioned cooking times is obtained laboratory conditions. These cooking times can be changed according to line standby voltage, the amount of food and the pre-cooking process that before put in the mini kitchen. Your suitable heat and cooking time can be different from the above mentioned heat and cooking time.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Let the appliance completely cool down and unplug it. If required the glass ceramic cooking surface can be treated with special cleansers, food residues can be removed with a special glass scraper. You get both in many shops. When cleaning the oven, you can switch on its interior light by turning the above switch on "M". Clean the casing and the interior of the oven with a damp cloth and a mild detergent, afterwards drying up the oven interior. The enamel (CleanEmail) can especially simply be cleaned. Do not use any abrasive or aggressive detergents or agents. Do not immerse the appliance in water and make sure that no steam or water enters it. It must not be cleaned with a steam jet appliance.

EN

EN



## GUARANTEE

Wilfa issues a 5 year guarantee on this product from the day of purchase is done. The guarantee covers production failure or defects that arise during the guarantee period. Your purchase receipt works as proof towards retailer if claiming your guarantee.

The guarantee is valid only for products that are bought and used in private households. The guarantee is not valid if the product is used commercially. The guarantee is not valid if the product is misused, used by negligence, if not following instructions given by Wilfa, if modified or if unauthorized reparation is done. The guarantee is also not valid for normal wear of the product, misuse, lack of maintenance, use of wrong electrical voltage or:

- Overloading of product
- Parts which are normally worn down

Instructions manual is also available at our website [wilfa.com](http://wilfa.com)

## SUPPORT AND SPARE PARTS

For support please visit us at [wilfa.com](http://wilfa.com), and see our customer service/support page. Here you will find frequently asked questions, spare parts, tips and tricks and all our contact information.

## RECYCLABILITY



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling free of charge.

EN

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

NO

- Før apparatet startes må det kontrolleres for eventuelle transportskader. Dersom eventuell skade har hatt innvirkning på sikkerheten, må ikke apparatet brukes. I et slikt tilfelle må det innleveres til autorisert servicested.
- Sett hybelkomfyren på et varmebestandig underlag, men ikke for nær en vegg. Se under avsnittet installasjon.
- Vær oppmerksom på at overopphetet matfett kan selvantennes.
- Under bruk blir kokeplatene og sidene varme. Vær obs på brannskade.
- Apparatet må kun koples til egnet jordet stikkontakt.
- Apparatet må stå på en rett overflate. Hold lettantennelige materialer vekk fra apparatet.
- Bunndiameteren på kjeler og panner må ikke være mindre enn diameteren på varmeplatene.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Apparatet må ikke plasseres i nærheten av åpen ild eller annen varmekilde.
- Hybelkomfyrene må ikke nedsenkes i vann eller skylles av under rennende vann.
- Ikke trekk i ledningen når du skal koble fra, ta tak i selve kontakten.



- Hybelkomfyren må ikke løftes etter håndtak / ovnsdør.
- Ikke la ledningen henge løst over bordkanter eller lignende.
- Ta alltid ut kontakten etter bruk og ved rengjøring.
- Om hybelkomfyren brukes til annet formål en tilsiktet, eller ved feilbruk har brukeren selv ansvar ved evt. skader
- Om hybelkomfyren ikke fungerer som den skal, om den er mistet i gulvet eller på en hvilken som helst måte er skadet, må den levers til et autorisert verksted.
- Hybelkomfyren er kun for husholdningsbruk.
- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn av eller har fått anvisninger om sikker bruk av apparatet og er klar over farene forbundet med bruk. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn under 8 år med mindre de er under tilsyn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatet er ikke beregnet til å bli betjent av en ekstern timer eller separat fjernkontroll.

NO

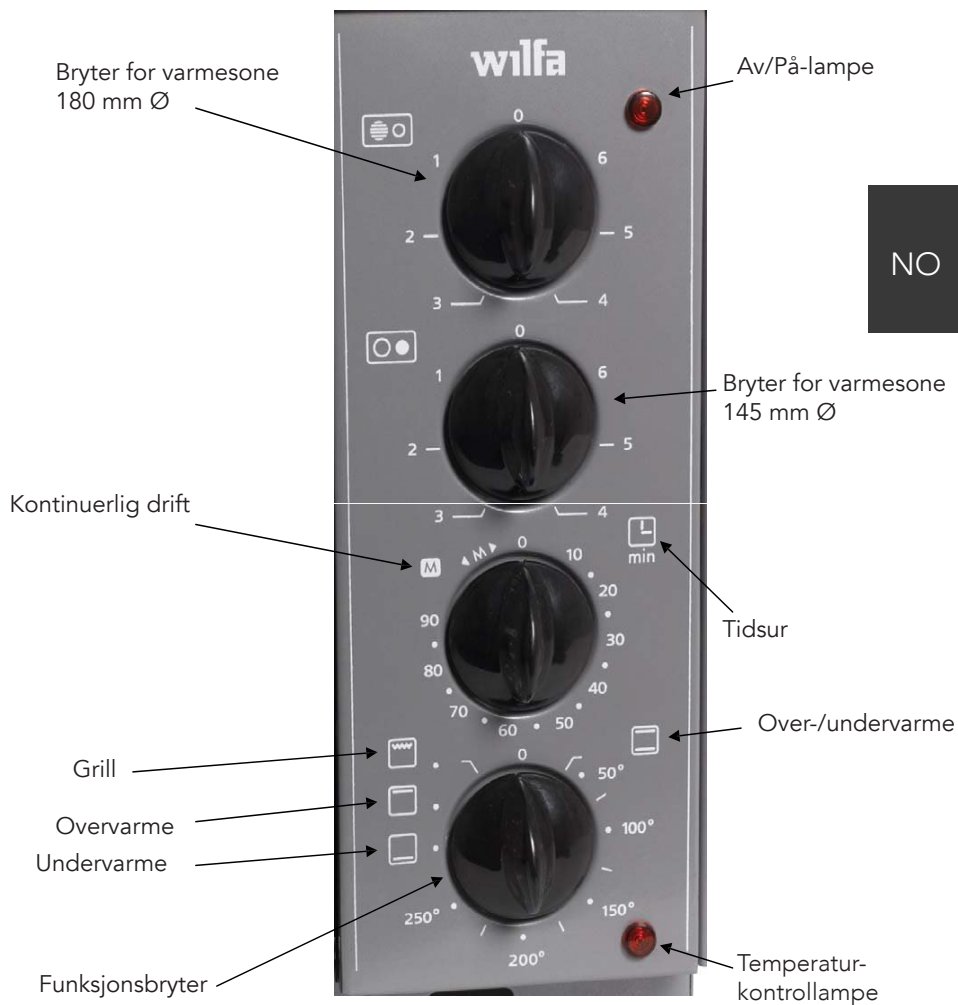
ADVARSEL: Er kabelen skadet, må den byttes av autorisert servicepersonell. Er det skader på apparatet eller at det ikke virker, må det kun repareres av autorisert personell.

ADVARSEL: Det kan bli varme overflater når grillen er i bruk. Hold barn unna.

NO

ADVARSEL: Hvis det oppdages sprekker på ovnen eller på de varme overflatene, må apparatet slås av omgående.

## OVERSIKT



## VEILEDNING FOR BRUK AV GLASSKERAMISK KOKEPLATE

Bruk kun gryter og stekepanner for elektriske ovner med en plettfri, jevn bunn og passende diameter (varmebestandig glass og porselen kan også brukes). Dersom grytens eller pannens bunn er ujevn eller for liten, vil energi gå til spille og maks-temperatur kan ikke brukes.

Kokeplaten og bunnen av kjelene må alltid være rene og tørre. Bruk ikke gryter eller panner som består av plastikk, tynt porselen, aluminiumsfolie eller som er emaljebelagt. Dersom gjenstander som er laget av plastikk, aluminiumsfolie, sukker – eller retter som inneholder sukker – tilfeldigvis smelter inn i den varme keramikkokeplaten, må det umiddelbart vaskes bort fra det varme kokeområdet ved å bruke en renseskrape. For rengjøring er det viktig at ingen grove svamper, skrubbe- eller slipemidler

NO

### FØR BRUK

For å hindre mulig brannfare bør avstanden mellom apparatet (kategori B) og vegger være minst 10 cm. For å sikre fri lufttilgang, sett ikke noe på toppen av komfyren. Plasser komfyren på en varmebestandig, jevn og solid overflate (ikke lakkert bord eller duk). Bruk ikke komfyren i nærheten av andre varmekilder (ovn, gassflammer osv.).

### FØRSTE GANGS BRUK

Forsikre deg om at spenningen i strømforsyningen stemmer overens med det som er angitt på merkeplaten. Varm deretter opp komfyren til maks-temperatur i 10 minutter ved å sette tidtakerbryteren på "M" og funksjonsbryteren på maks-temperatur på funksjonen "over-/undervarme". Etter at du har gjort det, setter du funksjonsbryteren på "grill" i 10 minutter. På denne måten vil det beskyttende belegget på de forskjellige varmeelementene brennes inn. Vennligst se bort fra den midlertidige røykdannelsen.

## VEILEDNING FOR BRUK AV OVNEN

Med den nedre dreiebryteren kan du velge ovnstemperatur for funksjonen "over- og undervarme" fra 50 °C til 250 °C eller velge en av funksjonene "kun undervarme (650 W)", "kun overvarme (500 W)" eller "grill (1000 W)", hvor ovnen varmer med maksimal styrke. I den øvre delen av ovnen finnes det to varmeelementer, hvorav det innerste varmeelementet brukes ved grillfunksjonen, mens det ytre varmeelementet er i bruk når funksjonen er innstilt på "overvarme" eller "over-/undervarme".

For å slå på ovnen, skru tidsuret over så langt til høyre som det er mulig og deretter tilbake til den ønskede funksjonstiden eller skru den til venstre og velg "M" = uavbrutt funksjon. Ovnen er nå i funksjon, kontrollampen blir slått på og oppvarmingen starter.

Når kontrollampen slutter å lyse er den valgte ovnstemperaturen nådd. Vekslede lys av og på i løpet av funksjonstiden viser termostatsens regulering av ovnstemperaturen.

Ved bruk av tidtaker slås ovnen av automatisk når den innstilte tiden er over og det lyder et kort ringesignal. Funksjonstiden kan alltid endres ved å skru bryteren til høyre eller venstre. Når bryteren er stilt inn på "M" for uavbrutt funksjon, vil ikke komfyren slås av automatisk. For å slå av tidtakeren, må dreiebryteren skrues tilbake til "0".

Ovnsdøren er utstyrt med en tetning. Et visst luftskifte er imidlertid nødvendig. Ettersom dette kan føre til små temperaturrendringer i forreste og bakerste del av ovnen, anbefaler vi å snu maten etter halve steketiden.

Standardutstyr for hybelkomfyren inkluderer et stekebrett og en stekerist.

Når ovnen er i bruk vil den innvendige lampen lyse slik at du kan se maten som er på brettet under steking. Den øvre kontrollampen viser at minst én av funksjonene er aktive. Når du er ferdig med å bruke ovnen og stekeplatene, forsikre deg om at alle bryterne står i posisjon "0" og at ingen lamper lyser.

NO

NO

MAT	VARME	STEKETID	POSISJON I OVN
Brød	180-200°	40-60 min.	Midtre hylle
Bakverk	180-200°	20-40 min.	Midtre hylle
Børek	180-220°	40-50 min.	Midtre hylle
Kake	160-180°	35-45 min.	Midtre hylle
Kjeks	170-180°	35-45 min.	Midtre hylle
Pizza	180-200°	20-25 min.	Midtre hylle
Lam	200-MAX°	60-120 min.	Midtre hylle
Fårekjøtt	200-MAX°	60-120 min	Midtre hylle
Storfekjøtt	200-MAX°	60-120 min	Midtre hylle
Kalkun	200-MAX°	60-100 min	Midtre hylle
Kylling	200-MAX°	60-100 min.	Midtre hylle
Fisk	200-MAX°	30-40 min.	Midtre hylle

Vennligst noter at overnevnte steketider er oppnådd i laboratorieforhold. Disse steketidene kan variere i henhold til din standby-spenning, mengde mat og forbehandling av råvarene før du putter det inn i hybelkomfyren. Din foretrukne temperatur og steketid kan være forskjellig fra de overnevnte.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

La hybelkomfyren nedkjøles fullstendig og dra ut kontakten. Dersom det er nødvendig, kan den glasskeramiske overflaten vaskes med spesialrenseprodukter. Matrester kan fjernes med en spesiell glasskraper. Begge deler kan fås kjøpt i mange butikker. Når du vasker ovnen kan du slå på den innvendige lampen ved å skru bryteren over til "M". Vask karmen og innvendig i ovnen med en fuktig klut og et mildt vaskemiddel. Tørk deretter over innsiden av ovnen. Emaljen (CleanEmail) skal ganske enkelt vaskes. Bruk ikke skuremiddel eller aggressive rense- eller vaskemidler. Senk ikke apparatet i vann å forsikre deg om at damp eller vann ikke kommer inn i komfyren. Hybelkomfyren må ikke vaskes med dampvasker.



NO



NO

## GARANTI

Wilfa gir 5 års garanti på dette produktet fra kjøpsdato. Garantien dekker produksjonsfeil eller mangler som oppstår i garantiperioden.

Kjøpskvitteringen fungerer som bevis overfor forhandleren hvis du krever garanti.

Garantien er kun gyldig for produkter som er kjøpt og brukt i privathusholdning. Garantien gjelder ikke hvis produktet brukes kommersielt. Garantien er ikke gyldig hvis produktet misbrukes, ved uaktsom bruk eller hvis du ikke følger instruksjonene fra Wilfa, eller ved uautoriserte modifiseringer og reparasjoner. Garantien dekker heller ikke normal bruksslitasje på produktet, misbruk, mangel på vedlikehold, bruk av feil elektrisk spenning eller:

- Overbelastning av produktet
- Vanlige slitedeler



## SUPPORT OG RESERVEDELER

For support, besøk oss på [wilfa.no](http://wilfa.no), og se vår kundeservice/ supportside. Her finner du vanlige spørsmål, reservedeler, tips og triks, samt all kontaktinformasjon.

NO

## GJENVINNING



Dette merket betyr at produktet ikke må deponeres med vanlig husholdningsavfall i EØS-området. For å unngå skade på miljø og mennesker, er det viktig at dette produktet gjenvinnes. Lever det brukte produktet til en miljøstasjon eller ta kontakt med butikken hvor du kjøpte det. De kan ta seg av produktet for gjenvinning vederlagsfritt.

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

SE

- Innan du använder apparaten måste du kontrollera att den inte har några transportskador. Om en eventuell skada har påverkat apparatens säkerhet får den inte användas. I så fall måste den lämnas in till en auktoriserad serviceverkstad.
- Ställ bänkspisen på ett vämetåligt underlag och ej för nära vägg. Se under installation.
- Tänk på att överhettat matfett kan självantända.
- När bänkspisen används blir häll och omgivande sidor heta. Varning för brännskada!
- Häll bänkspisen under uppsikt när den används.
- Ha inte lätt brännbara material i närheten av bänkspisen.
- Lämna ej barn utan uppsikt i närheten av ansluten eller varm bänkspis.
- Andvända ej bänkspisen utomhus.
- Bänkspisen får inte placeras i närheten av öppen eld eller annan värmekälla.
- Bänkspisen får ej nedsänkas i vatten eller sköljas av under rinnande vatten.
- Dra inte i sladden när du skall ta ut stickproppen. Ta i stickproppen.
- Lyft inte bänkspisen i handtaget/ugnsluckan.

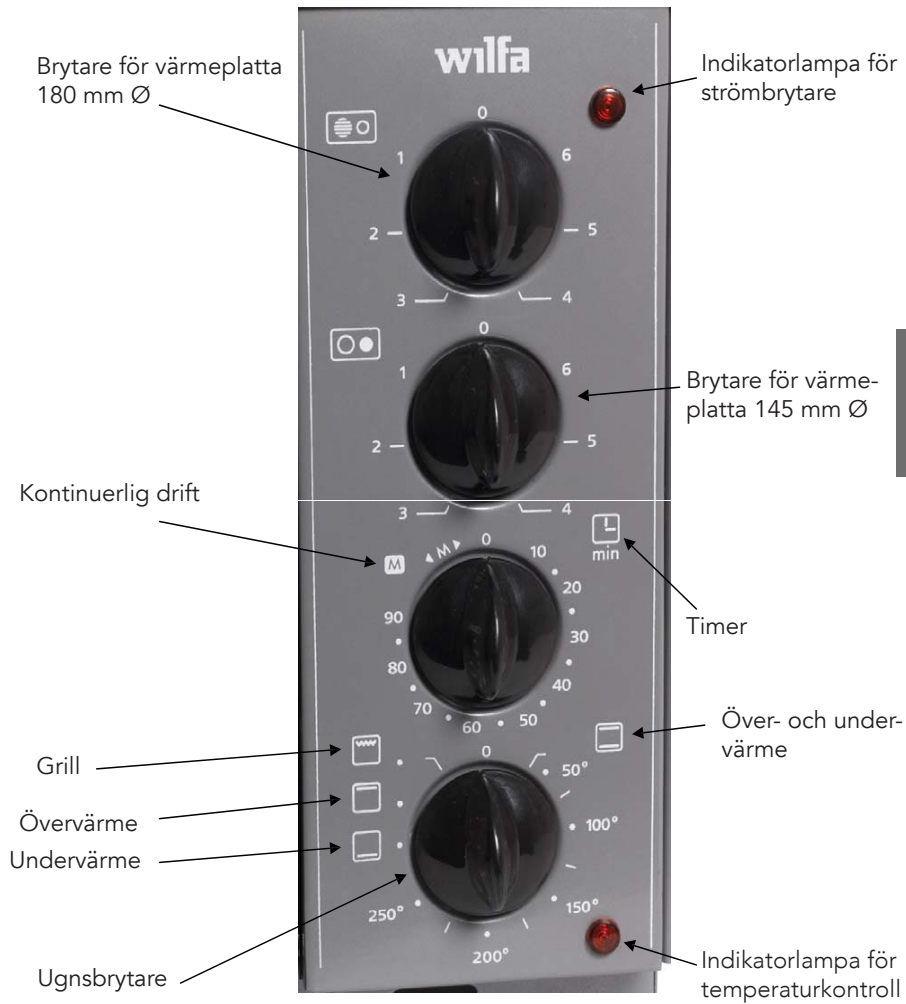
- Låt aldrig anslutningssladden hänga löst från bord eller motsvarende.
- Ta alltid ut stickprppen ut eluttaget efter användning och vid rengöring av bänkspisen.
- Om bänkspisen används till annat ändamål än avsett, eller behandlas fel, har användaren själv ansvaret för ev skador.
- Använda ej bänksåisen om sladden är skadad. Om inte bänkspisen arbetar som den ska, om den har tappats eller på annat sätt skadats, lämna då in den på auktoriserad serviceverkstad.
- Bänkspisen får endast användas för normalt hushållsbruk.
- Denna enhet kan användas av barn över 8 år och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur man använder enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Låt aldrig barn leka med apparaten. Barn kan hjälpa till med rengöring och underhåll av apparaten om de fyllt 8 år och övervakas av ansvarig vuxen. Se till att apparaten och dess kabel alltid är utom räckhåll för barn under 8 år. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av extern timer eller separat fjärrkontrollssystem.

SE

- Är kabeln skadad måste den bytas ut av auktoriserad servicepersonal.
- Finns det skador på enheten eller att det inte fungerar, måste det servas av auktoriserad personal.

SE

## OVERSIKT



SE

## FÖRE BRUK

För att undvika alla möjliga risker för brand skall avståndet mellan apparaten (kategori B) och alla väggar vara minst 10 cm. Håll detta område fritt för att borga för fri luftcirkulation. Placera apparaten på en värmeresistent, jämn och solid bas (ingen lackerad bordsyta, ingen duk). Använd inte apparaten i närheten av andra värmekällor (spis, gaslåga m.m.).

## FÖRSTA GÅNGS BRUK

Försäkra dig om att vägguttagets strömstyrka är identisk med den som anges på märkplattan. Värm sedan upp ugnen i 10 minuter på max temperatur; ställ in Timern på "M" och ugnsbrytaren på maxtemperatur på funktionen "över/undervärme". Fortsätt sedan genom att också ställa in grillen på 10 minuter. På så vis kommer skyddshöljet på de olika värmeelementen brännas in. Bry dig inte om det förbigående bildandet av rök.

SE

## INSTRUKTIONER FÖR BRUK AV DEN KERAMISKA KOKPLATTAN

Använd endast kastruller och grytor som är ämnade för elektriska kokplattor, som har en jämn yta undertill och en passande diameter (ugnssäkert glas, keramik eller porslin kan också användas). Om botten på kokkärlet är ojämn eller för liten kommer energi att gå förlorad och maximal effekt kommer inte att uppnås.

Ytan på botten av kokkärlet måste alltid vara ren och torr. Använd aldrig kokkärl som består av plast, sekunda porslin, emalj eller aluminiumfolie.

Ifall något objekt som är lagat av plast, aluminiumfolie, socker – eller rätter som innehåller socker – av misstag skulle smälta på den varma keramiska kokplattan skall de omedelbart skrapas bort från den varma ytan med hjälp av en rengöringsskrapa. Vid rengöring är det helt nödvändigt att inga svampar eller skurpulver som kan lämna repor, eller kemiskt aggressiva rengöringsmedel som rengöringsprayer eller fläckborttagare, används! Speciella rengöringsmedel för glasplattor finns tillgängliga på marknaden. Undvik att skrapa upp ytan med spetsiga eller vassa föremål. Skydda glaset från att gå sönder på grund av fallande objekt.

Värmeplattorna regleras av en energikontroll som möjliggör en steglös variation i värme från varmhållning (ca 7 % av effekten) till maxtemperatur (100 % effekt).

Använd följande inställningar:

- 1 ... 5 till uppvärmning och varmhållning
- 4 ... 9 till kokning, stuvning och ångkokning
- 8 ... 12 till att koka upp, steka och bryna

Sänk temperaturen i god tid så att du kan spara energi. Ytterligare information finns att tillgå i vilken som helst vanlig kokbok.

Värmeindikatorerna på framsidan av den keramiska kokplattan lyser så länge denna är varm för att undvika risk för brännskador, och även för att indikera att eftervärme kan användas till varmhållning.

SE

## INSTRUKTIONER FÖR BRUK AV UGNEN

Med den nedersta ugsnbrytaren kan du variera ugsnvärmen mellan funktionen "över- och undervärme" steglöst från 50°C till 250°C eller välja funktionen "endast undervärme (650 W)", "endast övervärme (500 W)" eller "grill" (1000 W), då ugnen värms upp med maximal effekt. Det finns två värmeelement i den övre delen av ugnen, där den inre sörjer för grillfunktionen och den yttre är aktiv när ugnen ställs in på funktionen 'övervärme' eller 'över- och undervärme'.

Starta ugnen genom att vrida den övre ugsnbrytaren åt höger så långt som det går och sedan tillbaka till den önskade driftstiden eller vrid den åt vänster för att välja "M" = kontinuerlig drift. Ugnen är nu i drift, indikatorlamporna tänds och uppvärmningsprocessen startar.

SE

När indikatorlampan slocknar har ugnen nått den inställda temperaturen. Den omväxlande tändningen och släckningen av lampan under bruk indikerar den termostatiska regleringen av ugnens temperatur.

Vid bruk av timern kommer ugnen att stängas av automatiskt när den inställda tiden är över, och en ljudsignal kommer att ringa kort. Driftstiden kan alltid förändras genom att brytaren vrids åt höger eller vänster. Ifall apparaten har ställts in på kontinuerlig drift, "M", så kommer den inte att stängas av automatiskt. För att stänga av ugnen måste brytaren vridas tillbaka till "0".



Ugnsdörren är utrustad med en försegling, men vid drift krävs ändå en viss utväxling av luft. Eftersom detta kan föra till något varierande temperaturer längst fram och längst bak i ugnen, rekommenderar vi att man vänder på maträtten när halva tillagnings-tiden har förflutit.

Standardutrustningen till mini-spisen består av en djup ugnsplåt och ett galler.

När ugnen är i bruk lyser den invändiga lampan för att du skall kunna observera dina maträtter. Den övre indikatorlampan visar att minst en av ugnens funktioner är i bruk. Försäkra dig om att alla brytare står i "0" läge och att lamporna har slocknat när du är färdig med matlagning eller bakning.

SE

SE

MAT	VÄRME	TILLAGNINGSTID	PLACERING I UGN
Bröd	180-200°	40-60 min.	I mitten
Bakverk	180-200°	20-40 min.	I mitten
Burek	180-220°	40-50 min.	I mitten
Tårta	160-180°	35-45 min.	I mitten
Kakor	170-180°	35-45 min.	I mitten
Pizza	180-200°	20-25 min.	I mitten
Lamm	200-MAX°	60-120 min.	I mitten
Får	200-MAX°	60-120 min	I mitten
Nötkött	200-MAX°	60-120 min	I mitten
Kalkon	200-MAX°	60-100 min	I mitten
Kyckling	200-MAX°	60-100 min.	I mitten
Fisk	200-MAX°	30-40 min.	I mitten

Observera att ovannämnda tillagningstider erhålls i laboratorieförhållanden. Dessa tillagningstider kan ändras i linje med vilken standby-spänning du har, mängden mat och förkokningsprocessen innan du använder ugnen. Din lämpliga värme och tillagningstid kan skilja sig från ovannämnda värme och tillagningstider.

## RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Låt apparaten svalna fullständigt och dra ut kontakten ur vägguttaget. Den keramiska kokplattan kan behandlas med speciella rengöringsmedel om detta är nödvändigt, och matrester kan avlägsnas med en speciell glasskrapa. Bägge delar finns att tillgå i många butiker. När du rengör ugnen kan du tända den inre lampan genom att vrida den övre brytaren till "M". Rengör ugnens yttre hus och det inre utrymmet med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel, och låt sedan det inre utrymmet torka. Emaljen (CleanEmail) kan speciellt enkelt rengöras. Använd inte slipande eller starka rengöringsmedel eller solutioner. Sänk aldrig ned apparaten i vatten och försäkra dig om att inte ånga eller vatten kommer in i den. Apparaten får inte rengöras med ångstråle.

SE



## GARANTI

Wilfa lämnar 5 års garanti på denna produkt från inköpsdagen. Garantin täcker produktionsfel eller fel som uppstår under garantitiden. Ditt inköpskvitto fungerar som bevis gentemot återförsäljaren om du åberopar garanti.

SE

Garantin gäller endast produkter som köps och används för privat bruk, för normala hushållsändamål. Garantin gäller inte om produkten används för kommersiella ändamål. Garantin gäller inte om produkten används felaktigt eller oaktsamt, om du underlåter att följa Wilfas anvisningar, om produkten har modifierats eller om reparation har utförts av en icke auktoriserad person/ verkstad. Garantin omfattar vidare inte fel som uppstår till följd av normalt slitage, felaktig användning, bristande underhåll eller felaktig elektrisk spänning eller:

- Överbelastning av produkten
- Delar som normalt slits

## SUPPORT OCH RESERVDELAR

För support besök oss på [wilfa.com](http://wilfa.com) och se vår kundservice-/support-sida. Här hittar du svar på vanliga frågor, reservdelar, tips och tricks och all vår kontaktinformation.

## ÅTERVINNINGSBARHET



Denna märkning anger att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall inom EU. För att förhindra skador på miljö och människor ska produkten lämnas in och återvinnas enligt gällande bestämmelser. Använd produkt kan lämnas på angivna återvinningsanläggningar eller lämnas till din lokala återförsäljare. De kan omhänderta produkten och återvinna den på miljömässigt sätt utan kostnad.

SE

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

- Før bordkomfuret tages i brug, kontrolleres det for eventuelle transportskader. Undlad at tage komfuret i brug, hvis det er beskadiget, så det ikke er sikkert at anvedne. Indlever i så fald komfuret på et autoriseret serviceværksted.
- Placer bordkomfuret på et varmebestandigt underlag, men ikke for tæt ved væggen. Se afsnittet vedr. Installering.
- Vær opmærksom på, at overophedet fedtstof kan selvantænde.
- Sørg for, at bordkomfuret er uden for børns rækkevidde, når det er i brug.
- Under brug bliver kogepladerne og komfurets sider meget varme, hvilket medfører risiko for brandskader.
- Hold altid bordkomfuret under opsyn, når det er i brug.
- Sørg for, at der ikke er brandbare materialer i nærheden af komfuret.
- Anvend ikke komfuret udendørs.
- Bordkomfuret må ikke placeres i nærheden af åben ild eller andre varmekilder.
- Bordkomfuret må ikke sænkes ned i vand eller skylles af under rindende vand.

DK

- Træk ikke i ledningen for at slukke komfuret. Tag fat i selve stikket.
- Løft ikke bordkomfuret i ovnslågens håndtag.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkant el. lign.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug og før rengøring.
- Hvis bordkomfuret anvendes til andre formål end det, det er beregnet til, eller ved forkert anvendelse, bærer brugeren selv ansvaret for evt. skader.
- Anvend ikke apparatet, hvis det har været tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis, bør det indleveres på et autoriseret værksted.
- Bordkomfuret er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug.
- Apparatet må benyttes af børn fra 8 år og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået vejledning i brug af produktet på en sikker måde og forstår den risiko, der er forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er over 8 år og er under opsyn. Apparat og ledning skal opbevares utilgængeligt for børn, der er yngre end 8 år.

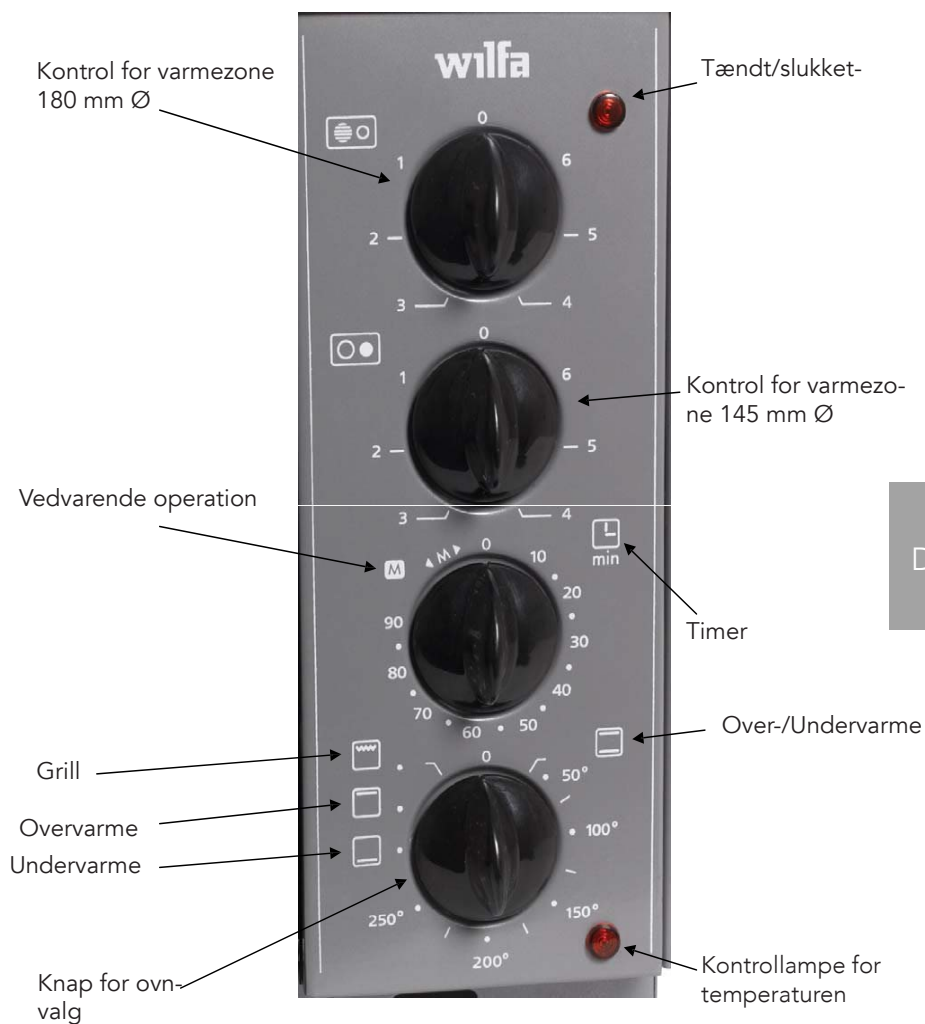
DK

- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Er kablet beskadiget, skal den udskiftes af autoriseret servicepersonale.
- Er der beskadigelse af enheden, eller at det ikke virker, skal det være kun serviceres af autoriseret personale.

DK



# OVERSIGT



## INDEN BRUG

For at undgå en mulig risiko for brand, skal distancen mellem apparatet (kategori B) og alle vægge være mindst 10 cm. Hold pladsen over apparatet fri for at sikre fri luftcirkulation. Placer apparatet på et varmeresistent, jævnt og fast underlag (ikke på et lakeret bord eller en dug). Benyt ikke apparatet i nærheden af andre varmekilder (kakkellovn, gasflammer osv.)

## INDLEDENDE BRUG

Vær sikker på at, den elektriske spænding er identisk med detaljerne på kapacitetsangivelsen. Opvarm derefter ovnen i 10 minutter på maximal temperatur ved at sætte timerknappen på "M" og ovnvalgsknappen på maximumtemperatur på funktionen "over- og undervarme. Sæt da efterfølgende knappen på funktionen "grill" i 10 minutter. På den måde vil beskyttelseslaget på de forskellige varmeelementer brænde væk. Ignorer den samtidige røgdannelse.

DK

## VEJLEDNING FOR BRUG AF DEN GLASKERAMISKE KOGEOVERFLADE

Brug kun gryder og pander til elektriske komfurer med fejlfrie, jævne bunde og en passende diameter (varmesikret glas eller varmesikret porcelæn kan også bruges). Hvis bunden af gryden er ujævn eller for smal, vil der være energispild, og varmen kan ikke bruges maksimalt.

Kogeoverfladen og bunden af gryden skal altid være ren og tør. Benyt aldrig gryder lavet af plastik, porcelæn af dårlig kvalitet, emalje eller aluminiumsfolie.

I tilfælde af at nogen som helst objekter lavet af plastik, aluminiumsfolie, sukker – eller retter som indeholder sukker – uforvarende skulle smelte på den varme keramiske komfurplade, skrab det da med det samme væk fra det varme kogeområde ved hjælp af skraberen. For rengøring er det nødvendigt, at ingen hårde svampe, som kan forårsage ridser, skurepulver eller aggressive kemiske rengøringsmidler som rengøringssprays eller pletfjerner bruges! Specielle rengøringsmidler til keramiske glasplader findes på markedet. Undgå at ride glaspladen med spidse eller skarpe objekter. Beskyt glaspladen mod faldende objekter, som kan ødelægge den.

Varmezonerne reguleres ved hjælp af en energikontrol, som muliggør en varierende af reguleringen fra at holde sig varm (ca. 7 % af energien) til maximal temperatur (100 % effekt).  
Benyt følgende niveauinddeling:

- 1 ... 5 til at varm op og holde varmt
- 4 ... 9 til at koge, småkoge og dampe
- 8 ... 12 til at koge op, bage og stege

Skru apparatet ned i tide, så du derved kan spare energi. Flere informationer finder du i alle almindelige kogebøger.

Indikatoren for resterende varme på forreste del af kogeoverfladen peger på den forekommende risiko for at kunne brænde sig, men viser også til, at der endnu er varme, som kan bruges til at holde retter varme.

DK

## VEJLEDNING FOR BRUG AF OVNEN

Med den nederste drejeknap kan du variere ovntemperaturen for funktionen over- og undervarme mellem alle temperaturer mellem 50°C og 250°C eller vælge mellem funktionerne "bare undervarme" (650 W), "bare overvarme" (500 W) eller "grill" (1000 W), hvor ovnen varmer med maximal energi. I den øvre del af ovnen er der to varmeelementer, hvoraf den inderste bruges til grillfunktionen, den yderste bruges ved funktionerne 'overvarme' eller 'over- og undervarme'.

For at tænde ovnen, drej timerknappen ovenover så langt til højre, som den kan komme, og derefter tilbage til den ønskede operationstid eller drej den til venstre og vælg "M" = vedvarende operation. Ovnen er tændt og i brug nu, kontrollamperne er tændt, varmeprocessen begynder.

Når den nedre kontrol lampe slukker, er den indstillede ovntemperatur nået. At kontrollampen fortsætter med at tænde og slukke efter, at ovnen har nået den indstillede temperatur, markerer den termostatiske regulering af ovntemperaturen.

DK

Bruger man timer, vil ovnen slukke automatisk, når tiden er gået ud, og en klokke vil ringe kort. Operationstiden kan altid ændres ved at dreje timerknappen til højre eller venstre. Er timerknappen sat på vedvarende operation "M", vil apparatet ikke slukke automatisk. For at slukke ovnen, skal timerknappen derfor drejes tilbage til "0".

Ovnlågen er udstyret med et segl, en vis luftcirkulation er dog nødvendig. Dette kan resultere i mindre afvigende temperaturer mellem den forreste del og den bagerste del af ovnen. Vi anbefaler derfor, at man drejer retterne i ovnen efter at halvdelen af forberedelsestiden i ovnen er gået.

Minikomfurets standardudstyr inkluderer en dyb bageplade og en bagerist.

Når ovnen er i brug, vil dens indvendige lys lyse, hvilket gør det muligt for dig at observere dine retter. Den øvre kontrollampe indikerer, at mindst en af funktionerne er i brug. Når du er færdig med at lave mad eller bage, sørg da for at alle knapper står på positionen "0", og at lamperne er slukkede.

DK

MADVARE	VARME	TILBEDREDNINGSTID	POSITION AF HYLDE
Brød	180-200°	40-60 min.	Mellem hylde
Bagværk	180-200°	20-40 min.	Mellem hylde
Börek	180-220°	40-50 min.	Mellem hylde
Kage	160-180°	35-45 min.	Mellem hylde
Cookie	170-180°	35-45 min.	Mellem hylde
Pizza	180-200°	20-25 min.	Mellem hylde
Lam	200-MAX°	60-120 min.	Mellem hylde
Oksekød	200-MAX°	60-120 min	Mellem hylde
Kalkun	200-MAX°	60-100 min	Mellem hylde
Kylling	200-MAX°	60-100 min.	Mellem hylde
Fisk	200-MAX°	30-40 min.	Mellem hylde

Bemærk venligst, at ovennævnte tilberedningstider er opnået under laboratoriske forhold. Disse tilberedningstider kan variere i forhold til standby-spændingen, mængden af mad og den tilberedningsproces, der er, før det blev sat i mini køkkenet. Den passende varme og tilberedningstid for dig kan afvige fra ovennævnte varme og tilberedningstid.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

Lad apparatet køle helt ned og tag dets stik ud af stikkontakten. Hvis det er nødvendigt kan den glaskeramiske kogeoverflade rengøres med et specielt rengøringsmiddel. Madrester kan fjernes med en speciel glasskraber. Du finder begge dele i mange butikker. Når du gør ovnen ren, kan du tænde for dens indvendige ovnlys ved at dreje den øvre ovnknap hen på "M". Rengør beklædningen og den indvendige del af ovnen med en fugtig klud og et mildt rensmiddel. Tør den indvendige del af ovnen efter med en tør klud. Emaljen kan bare rengøres på simpel vis. Brug ingen skuremidler eller aggressive rengøringsmidler. Sænk ikke apparatet ned i vand og undgå, at damp eller vand kommer i kontakt med det. Det må ikke rengøres med en dampmaskine.

DK



## GARANTI

Wilfa yder 5 års garanti på dette produkt fra købsdagen. Garantien dækker produktionsfejl eller mangler, der opstår i garantiperioden. Din kvittering fungerer som dokumentation over for forhandleren, hvis du ønsker at benytte din garanti.

DK

Garantien gælder kun for produkter, der er købt til og bruges i private husstande. Garantien gælder ikke, hvis produktet bruges kommercielt. Garantien gælder ikke, hvis produktet er misbrugt, forsømt, vejledningen fra Wilfa ikke er fulgt, produktet er ændret, eller der er foretaget uautoriseret reparation. Garantien gælder heller ikke for normalt slid på produktet, misbrug, manglende vedligeholdelse, brug af forkert spænding eller:

- Overbelastning af produktet
- Dele, der normalt bliver slidt



## SUPPORT OG RESERVEDELE

Hvis du har brug for support, kan du finde vores kundeservice/ supportside på **Wilfa.com**. Her finder du ofte stillede spørgsmål, reservedele, tips og tricks og alle vores kontaktoplysninger.

## GENANVENDELIGHED



Denne mærkning viser, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forebygge mulige skader på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du anvende retur- og indsamlingssystemet eller kontakte den detailhandel, hvor du har købt produktet. De kan tage imod produktet og sikre miljømæssigt ansvarlig genbrug gratis.

DK

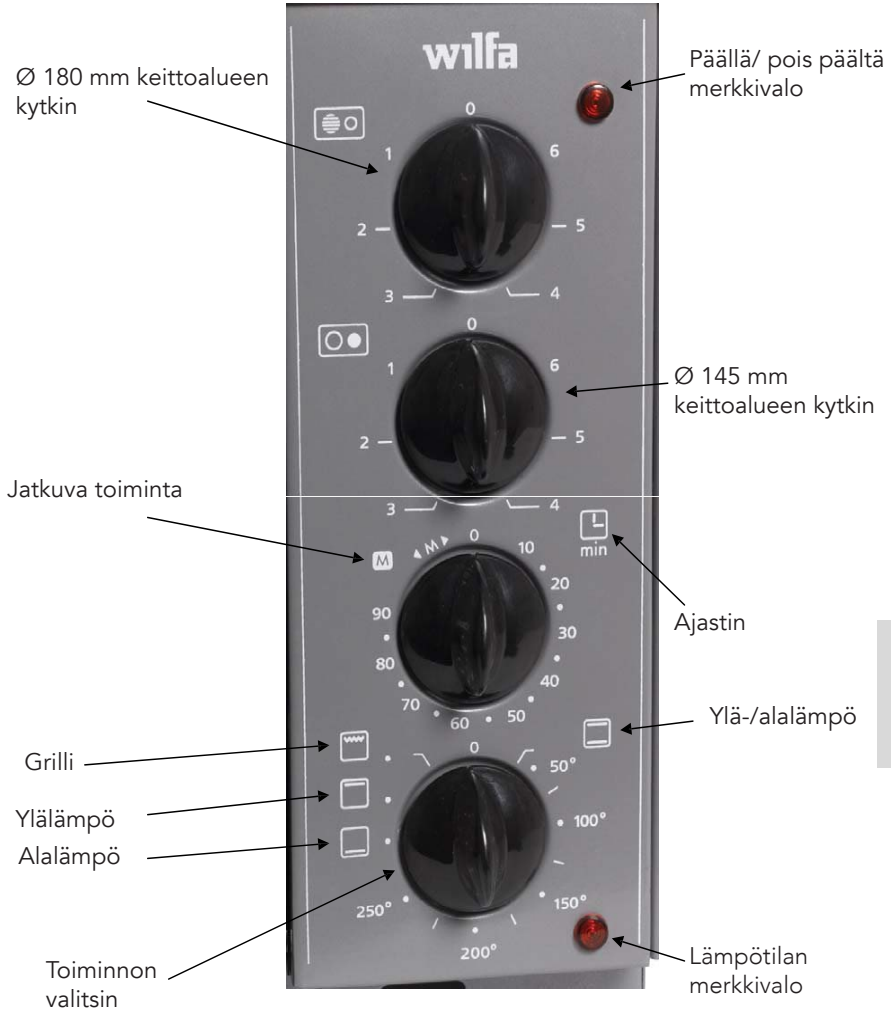
## TURVALLISUUSOHJEET

- Ennen laitteen käyttöönottoa on tarkastettava, ettei se ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos laitteessa on käyttöturvallisuuden vaarantava vika, ei laitetta saa käyttää, vaan se on toimitettava valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Sijoita laite lämmönkestävälle alustalle ja riittävän etäälle seinästä. Katso kohta "Asennus"
- Varmista, etteivät lapset pääse koskemaan kuumaan lieteen tai avaamaan sitä.
- Muista, että ylikuumentunut ruokarasva voi syttyä itsestään.
- Liettä käytettäessä keittotasot ja sivut kuumenevat. Palovammojen vaara!
- Pidä liettä silmällä käytön aikana.
- Älä pidä helposti syttyviä materiaaleja lieden lähellä.
- Älä jätä lapsia ilman silmälläpitoa sähköverkkoon liitetyn tai lämpimän lieden lähelle.
- Älä käytä liettä ulkosalla.
- Liettä ei saa sijoittaa avotulen tai muun lämmönlähteen lähelle.
- Liettä ei saa upottaa veteen eikä huuhdella juoksevalla vedellä.
- Älä irrota pistoketta pistoraslasta johdosta vetämällä. Vedä pistokkeesta.

- Älä vedä johdosta.
- Älä nosta liettä kahvasta/uuninluukusta.
- Älä koskaan jätä verkkojohtoa roikkumaan pöydänreunan tai vastaavan yll.
- Irrota piskote aina pistorasiasta käytön jälkeen ja ennen lieden puhdistusta.
- Jos liettä käytetään muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen tai käsitellään väärin, om käyttäjä itse vastuussa mahdollisista vahingoista.
- Älä käytä liettä, jos sen verkkojohto ja pistoke ovat vaurioituneet, tai se on vaurioitunut iskun vaikutuksesta tai pudottuaan lattialle. Liesi on tällöin toimitettava korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- HUOM! Liesi on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön.
- Jos sähköjohto on vaurioitunut, on laite toimitettava valtuutetulle huoltokorjaamolle.
- Jos laitteessa on vikoja, vaurioita tai se ei toimi, on laite toimitettava valtuutetulle huoltokorjaamolle.
- Lasten ei tule antaa leikkiä laitteella.

- Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset sekä fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan tai tietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämiseen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa. Säilytä laite ja sen johto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Laitetta ei tulisi käyttää erillisellä ajastimella tai kaukosäätimellä.

# KUVA



## ENNEN KÄYTTÖÄ

Mahdollisen palovaaran välttämiseksi tulee etäisyyden laitteen (kategoria B) ja seinien välillä olla vähintään 10 cm. Vapaan ilmankierron varmistamiseksi älä laita mitään liedien päälle. Aseta liesi lämpöä kestäväälle, tasaiselle ja tukevalle tasolle (ei lakatulle pöydälle tai liinalle). Älä käytä liettä muiden lämmönlähteiden läheisyydessä (uuni, kaasuliekki tms.)

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Varmista, että verkkovirran jännite vastaa merkkikilven merkintöjä. Kuumenna sitten liesi maksimilämpötilaan 10 minuutiksi kääntämällä ajastin "M"-asentoon ja toiminnonvalitsin maksimilämpötilaan toiminnossa "ylä-/alalämpö". Kun olet tehnyt tämän, käännä toiminnonvalitsin "grilli"-asentoon 10 minuutiksi. Näin eri lämpövastuksien suojaava pinnoite poltetaan kiinni vastuksiin. Älä huomioi välitöntä savunmuodostusta.

## KERAAMISEN KEITTOTASON KÄYTTÖOHJE

Käytä vain sähköliedelle suunniteltuja patoja ja paistinpannuja, joissa on tahraton ja tasainen pohja ja jotka ovat kooltaan sopivia (kuumuuden kestäväää lasia ja posliinia voi myös käyttää). Jos padan tai pannun pohja on epätasainen tai liian pieni, energiaa menee hukkaan eikä maksimilämpötiloja voi käyttää.

Keittotason ja kattiloiden pohjien tulee aina olla puhtaita ja kuivia. Älä käytä patoja tai pannuja, jotka on valmistettu muovista, ohuesta posliinista, alumiinifoliosta tai emaloitu.

Jos jotain muovista valmistettua, alumiinifoliota, sokeria – tai sokeripitoista ruokaa – sulaa kuumalle, keraamiselle tasolle, se on pestävä välittömästi pois käyttämällä puhdistusraappaa. Puhdistamisessa ei saa käyttää karkeita sieniä, hankaus- tai hionta-aineita tai voimakkaita kemiallisia puhdistustuotteita, kuten puhdistussuihkeita tai tahranpoistoaineita! Saatavilla on erityisiä keraamisen liesitason puhdistusaineita. Vältä terävien esineiden aiheuttamia naarmuja keittotasossa. Suojaa lasitasoa putoavilta esineiltä, jotka voivat rikkoa sen.

Keittoalueiden lämpötilaa säädellään valitsimilla, joiden avulla voit valita lämpimänäpidosta (n. 7% jännitteestä) maksimilämpötilaan (100% jännitteestä).  
Noudata seuraavia ohjeita:

- 1 ... 5 lämmittämiseen ja lämpimänäpitoon
- 4 ... 9 keittämiseen, paistamiseen ja höyryttämiseen
- 8 ... 12 kiehauttamiseen, leipomiseen ja friteeraukseen

Laske lämpötila ajoissa, näin säästät energiaa. Lisätietoja tästä löydät tavallisista keittokirjoista.

Jälkilämmön merkkivalo keittotason etuosassa osoittaa palovammojen vaaran, mutta myös jäljellä olevan lämmön, jota voi hyödyntää ruuan lämpimänäpitoon.

FI

## UUNIN KÄYTTÖ

Alemmalla valitsimella voit valita uunin lämpötilan toiminnossa "ylä- ja alalämpö" 50°C ja 250°C väliltä tai valita jonkin toiminnosta "vain alalämpö (650W)", "vain ylälämpö (500W)" tai "grilli (1000W)", jolloin uuni kuumenee maksimiteholla. Uunin yläosassa on kaksi lämpövastusta, joista sisempi on käytössä grillitoiminnossa ja ulompi on käytössä, kun toiminnoksi on valittu "ylälämpö" tai "ylä- ja alalämpö".

Kytke uuni päälle kääntämällä valitsinta oikealle niin pitkälle kuin voit ja sitten takaisin haluamaasi aikaan tai käännä sitä vasemmalle kohtaan "M" = jatkuva toiminto. Uuni on nyt päällä, merkkivalo syttyy ja uunin kuumennus alkaa.

Valittu lämpötila on saavutettu, kun merkkivalo sammuu. Valo sammuu ja syttyy käytön aikana termostaatin säädellässä uunin lämpötilaa.

Ajastinta käytettäessä uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun säädetty aika on kulunut, ja uunista kuuluu lyhyt merkkiääni. Toiminta-aikaa voi muuttaa vapaasti kääntämällä valitsinta oikealle tai vasemmalle. Kun valitsin on säädetty kohtaan "M", jatkuvalle toiminnolle, uuni ei kytkeydy automaattisesti pois päältä. Ajastin käännetään pois päältä kääntämällä valitsin takaisin "0"-kohtaan.

FI

Uunin luukussa on tiiviste. Tietty ilmanvaihto on kuitenkin välttämätöntä. Koska uunin etu- ja takaosassa voi olla tästä johtuen pieniä lämpötilaeroja, suosittelemme kääntämään ruuan kypsennysajan puolivälissä.

Pöytälieden vakiovarusteisiin kuuluu yksi pelti ja paistoritilä.

Kun uuni on käytössä, uunin sisällä palaa valo niin, että näet uunissa paistuvan ruuan. Ylempi merkkivalo osoittaa, että vähintään yksi lieden toiminto on käytössä. Kun et enää käytä uunia ja keittotasoa, varmista, että kaikki valitsimet ovat "0"-asennossa eikä mikään merkkivalo pala.



FI

RUOKA-AINE	LÄMPÖTILA	KYPSENNYSAIKA	TASO
Laipä	180-200°	40-60 min.	Keskitaso
Leivonnainen	180-200°	20-40 min.	Keskitaso
Börek	180-220°	40-50 min.	Keskitaso
Kakku	160-180°	35-45 min.	Keskitaso
Keksi	170-180°	35-45 min.	Keskitaso
Pizza	180-200°	20-25 min.	Keskitaso
Karitsanliha	200-MAX°	60-120 min.	Keskitaso
Lampaanliha	200-MAX°	60-120 min	Keskitaso
Naudanliha	200-MAX°	60-120 min	Keskitaso
Kalkkuna	200-MAX°	60-100 min	Keskitaso
Broileri	200-MAX°	60-100 min.	Keskitaso
Kala	200-MAX°	30-40 min.	Keskitaso

FI

Ota huomioon, että yllä mainitut kypsennysajat on saavutettu laboratorio-olosuhteissa.

Kypsennysajat voivat vaihdella riippuen sähköverkon jännitteestä, ruoan määrästä sekä esikypsennysprosessista ennen minikeittöön laittamista. Sopiva kuumennus- ja kypsennysaika voi poiketa yllä mainituista.

## PUHDISTAMINEN JA HUOLTO

Anna lieden jäähtyä täysin ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos on tarpeen, keraamisen liesitason voi puhdistaa erityispuhdistusaineella. Ruuan jäämät voi poistaa erityisellä puhdistusraapalla. Näitä molempia on saatavilla monissa kaupoissa. Kun puhdistat uunia, voit kytkeä lampun päälle kääntämällä valitsimen "M"-asentoon. Puhdista reunat ja uunin sisäpinta kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa sitten uunin sisäpinta. Emalipinta (CleanEmail) puhdistetaan pesemällä. Älä käytä hankausaineita tai vahvoja puhdistusaineita. Älä upota laitetta veteen ja varmista, että uunin sisälle ei joudu höyryä tai vettä. Liettä ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.



## TAKUU

Wilfa myöntää tälle tuotteelle viiden vuoden takuun ostopäivästä lukien. Takuu kattaa valmistusvirheet tai takuuaikana ilmenevät viat. Ostokuitti toimii todisteena jälleenmyyjälle takuuvaatimusten esittämisen yhteydessä.

Takuu koskee ainoastaan yksityiskäyttöön ostettuja ja yksityisesti käytettyjä tuotteita. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty kaupallisesti. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty väärin, huolimattomasti tai käytetty Wilfan antamien ohjeiden vastaisesti, tai jos tuotetta on muutettu tai korjattu valtuuttamattomalla tavalla. Takuu ei myöskään koske tuotteen normaalia kulumista, väärinkäyttöä, huollon puutetta tai väärän sähköjännitteen käyttöä, eikä:

- Tuotteen ylikuormitusta
- Normaalisti kuluvia osia

## TUKI JA VARAOSAT

Tukiasioissa käy osoitteesta wilfa.fi ja tutustu asiakaspalvelu-/ tukisivuumme. Sieltä löydät usein kysytyt kysymykset, varaosat, vinkit ja neuvot sekä kaikki yhteystietomme.

## KIERRÄTYS



Tämä merkki osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää EU:n alueella talousjätteen mukana. Tuote on kierrätettävä kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, jotta ympäristölle ja ihmisten terveydelle ei aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Tällöin se käsitellään ilmainen ympäristön kannalta turvallisesti.

FI







BEYOND EXPECTATIONS