



LKI561401W

LKI561401X

FI Käyttöohje | **Liesi**
SV Bruksanvisning | **Spis**

2

37



Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTTEEN KUVAUS.....	10
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	11
6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	12
7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	15
8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	17
9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	18
10. UUNI – KELLOTOIMINNOT.....	19
11. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	20
12. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	22
13. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	29
14. VIANMÄÄRITYS.....	31
15. ENERGIATEHOKKUUS.....	34
16. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA.....	36

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, etteivät he ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Tämä laite tulee liittää sähköverkkoon H05VV-F-tyypin 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 millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.

- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansiin lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansiä ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.

- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Poiskytkentävälineet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.

- 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.

2.2 Sähköliitännät

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaiden ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

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

2.3 Käyttö

VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.
Sähköiskun vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Kuumaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona, äläkä aseta ruokaa suoraan kosketukseen sen kanssa.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokertoaluesiiniin laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneista öljyistä voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa uunin pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.

- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.7 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

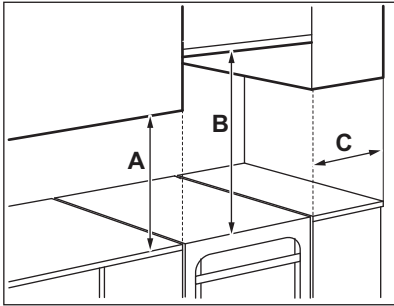
3.1 Laitteen sijainti



Älä asenna liettä lähelle lavuaaria tai kaappia, jossa on allas. Kosteus tai vesipisarat voivat päästä sivupaneelin ja kaapin väliin ja vaurioittaa sivupaneelin maalia ajan myötä.

Voit asentaa vapaasti sijoitettavan kaapillisen laitteen yhdelle tai kahdelle sivulle ja nurkkaan.

Tarkista taulukosta asennuksen vähimmäisetäisyydet.



Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniset tiedot

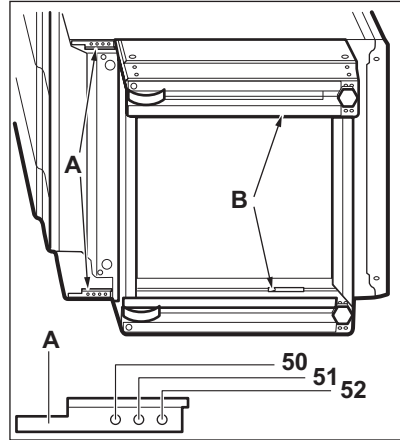
Jännite	230 V
Taajuus	50–60 Hz
Laiteluokka	1

Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500
Syvyys	600

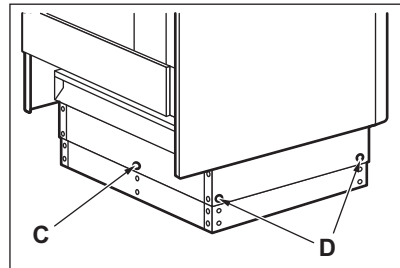
3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden säätäminen

Lieden mitat ovat: 897 mm (korkeus) ja 500 mm (syvyys).

1. Aseta liesi toiselle kyljelle.
2. Säätääksesi liedan jalustan syvyyttä, irrota ruuvi A ja löysää ruuveja B kannattimesta.

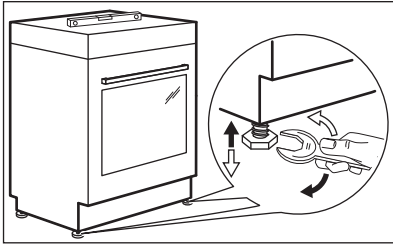


3. Aseta haluamasi syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta irrottamalla jalustan takana keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia).



6. Aseta jalusta haluamaasi korkeuteen: 923, 898 tai 858 mm.
7. Ruuvaa ruuvit C ja D kiinni.

3.4 Laitteen asettaminen vaakasuoraan



Aseta laitteen ylätaso muiden tasojen korkeudelle laitteen pohjassa olevia pieniä jalkoja säätämällä.

3.5 Kaatumiseste

Aseta laitteelle oikea korkeus ja taso ennen kaatumisesteen kiinnittämistä.

HUOMIO!

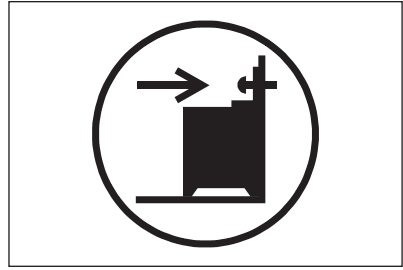
Varmista, että asennat kaatumisesteen oikeaan korkeuteen.



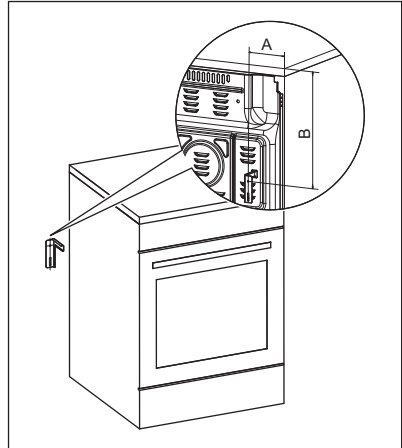
Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

Kaatumiseste täytyy asentaa. Jos et asenna sitä, laite voi kallistua.

Laitteessa on kuvassa esitetty symboli (jos se on katsottu pakolliseksi) muistuttamaan käyttäjää kaatumisesteen asentamisesta.



1. Asenna kaatumiseste B - 357 mm laitteen yläpintaa alemmaksi ja A - 67 mm laitteen sivulta kannattimessa olevaan pyöreään reikään. Kiinnitä se tiukasti ruuveilla vankkaan materiaaliin tai käytä sopivaa vahvistusta (seinä).



2. Reikä on laitteen takana sen vasemmalla sivulla. Kohota laitteen etuosaa ja aseta laite tilan keskelle kalusteiden väliin. Jos tila kalusteiden välissä on laitteen leveyttä suurempi, säädä sivumittaa voidaksesi keskittää laitteen.



Jos olet muuttanut liedn mittoja, sinun on linjattava kaatumiseste asianmukaisesti.



HUOMIO!

Jos tila kalusteiden välissä on laitetta leveämpi, säädä sivumittaa voidaksesi keskittää laitteen.

3.6 Sähköasennus

⚠ VAROITUS!

Valmistaja ei ole vastuussa, jos et noudata turvallisuusluvuissa esitettyjä turvallisuusohjeita.

Laitteen mukana ei toimiteta pääpistoketta tai päävirtajohtoa. Liitäntäportti sijaitsee takapaneelin takana.

⚠ VAROITUS!

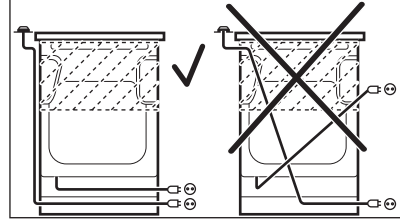
Ennen virtajohtojen kytkemistä napaan mittaa talon sähköverkon vaiheiden välillä vallitseva jännite. Tutustu seuravaaksi laitteen takana olevaan kytkentätarraan tarvittavan sähkökytkennän selvittämiseksi. Tässä järjestyksessä eteneminen toimii keinona välttää asennusvirheitä ja laitteen sähkökomponenttien vaurioituminen.

Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

Vaihe	Kaapelin vähimmäiskoko
1	3 x 6,0 mm ²
3 nollajohtimella	5 x 1,5 mm ²

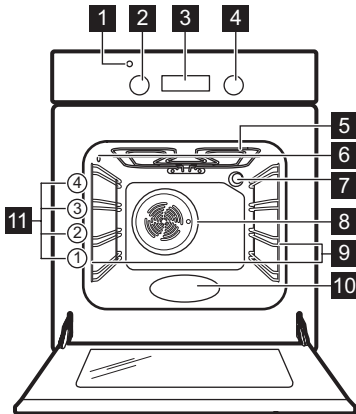
⚠ VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



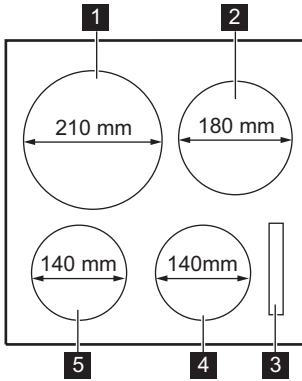
4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Lämpötilan merkkivalo/symboli
- 2 Lämpötilanuppi
- 3 Elektroninen ohjelmointilaite
- 4 Nuppi uunitoiminnoille
- 5 Lämpövastus
- 6 Paistolämpömittarin pistorasia
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kammion reliefi
- 11 Kannatintaso

4.2 Keittoaluejärjestely



- 1 Induktiokerävyalue 2300 W, PowerBoost-toiminnolla 3350 W
- 2 Induktiokerävyalue 1800 W, PowerBoost-toiminnolla 2800 W
- 3 Näyttö
- 4 Induktiokerävyalue 1400 W, PowerBoost-toiminnolla 2500 W
- 5 Induktiokerävyalue 1400 W, PowerBoost-toiminnolla 2500 W




5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.


5.1 Esikuuminen ja puhdistus



Esikuuminna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta  toiminto. Aseta enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Tämän toiminnon suurin sallittu lämpötila on 210 °C. Anna laitteen toimia 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuilituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5.2 Kellonajan asetus

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

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


Aseta kellonaika painamalla painiketta  tai .

Vilkkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu aika.

5.3 Kellonajan muuttaminen



Kellonaikaa ei voida muuttaa, jos jokin toiminnoista on toiminnassa.

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

5.4 Sisäänpainettava vääntimet

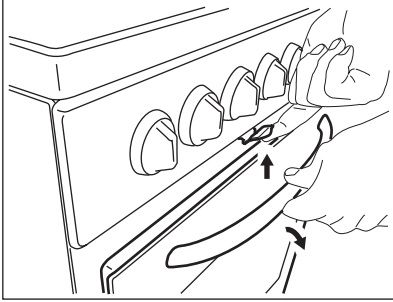
Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.5 Mekaaninen luukun lukko

Lapset eivät pysty avaamaan luukkua.

Uunin luukun avaaminen:

1. Vedä ja pidä luukun lukko alhaalla.



2. Avaa luukku.

Älä vedä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi!

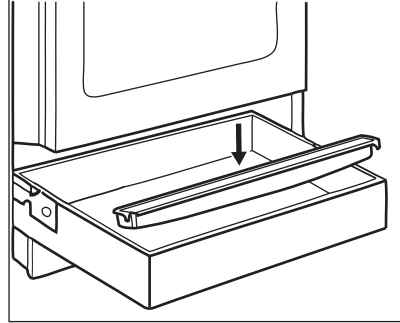


Laitteen pois päältä kytkeminen ei peruuta mekaanista luukun lukkoa.

5.6 Kondenssiveden kerääjän asennus

Kondenssiveden kerääjää käytetään uunin käytön aikana muodostuvan kondensaation keräämiseen.

1. Aseta kondenssiveden kerääjä säilytyslaatikon etuosaan.



2. Tyhjennä kondenssiveden kerääjä aina ruoan kypsytämisen jälkeen.

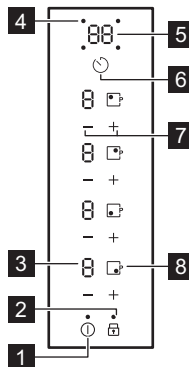
6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ








VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.




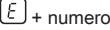




6.1 Keittotason käyttöpaneeli



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.


Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus
1 	Päälle / Pois päältä	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2 	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
4 -	Keittoalueiden ajastimen il-maisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
5 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
6 	-	Keittoalueen valitseminen.
7 	-	Tehoasetuksen tai aika-asetuksen asettaminen.
8 	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.

6.2 Kuumennuksen asetuksen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on pois käytöstä.
	Keittoalue on toiminnassa. Piste tarkoittaa kuumennustehon muutosta puolella.
	PowerBoost on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): jatka kypsennystä / lämpi-mänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Väärä tai liian pieni keittoastia, tai keittoalueella ei ole keittoastiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.




6.3 OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

 Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvässä.

Induktiokeittoalueet tuottavat kypsennykseen tarvittavan lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka kuumenee keittoastian lämmöllä.

Merkkivalot syttyy, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason:

-  - jatka kypsennystä,
-  - lämpimänä pito,
-  - jälkilämpö.


Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,

- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.



Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.4 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

6.5 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:





- kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta,
- et aseta tehoasetusta kytkettyäsi keittotason toimintaan,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut tai sen päälle on asetettu jotain (pannu, liina jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdistapaneeli.
- keittotaso kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin), Anna keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.
- käytät väärää keittoastioita. Symboli  syttyy, ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua  tulee näkyviin, ja keittotaso kytketty pois toiminnasta.

Tehoasetuksen ja keittotason käytöstä pois kytkemiseen kuluvan ajan välinen suhde:

Tehoasetus	Keittotaso kytketty pois päältä, kun on kulunut
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia

Tehoasetus	Keittotaso kytketty pois päältä, kun on kulunut
6 - 9	1,5 tuntia

6.6 Tehotaso

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta . Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

6.7 Automaattinen kuumentaminen



Jos käynnistät tämän toiminnon, saavutat haluamasi tehotason nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason päälle joksikin aikaa ja laskee sitten oikeaan tehotasoon.





Toiminnon käynnistäminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa  ( syttyy).

Kosketa välittömästi -painiketta ( syttyy).

Kosketa välittömästi -painiketta, kunnes oikea tehoasetus syttyy. 3 sekunnin kuluttua  syttyy.

Toiminnon poistaminen käytöstä: paina .


6.8 PowerBoost

Tämä toiminto antaa lisätehoa induktiokeittoalueille. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue asettuu automaattisesti takaisin suurimmalle tehotasolle.

Toiminnon kytkeminen toimintaan

keittoalueelle: kosketa  ( syttyy).

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  tai .




6.9 Ajastin

• **Ajanlaskuajastin**

Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.



Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.


Toiminnon aktivointi tai ajan


muuttaminen: kosketa . Ajastimen numerot **00** ja merkkivalot **+** ja **-** syttyvät näytöllä.  muuttuu punaiseksi, ja  muuttuu valkoiseksi.



Jos ajastinta ei ole asetettu, kaikki merkkivalot sammuvat 3 sekunnin kuluttua.

Lisää **+** tai **-** ajan asettamiseksi (00–99 minuuttia). Ajastin käynnistyy automaattisesti 3 sekunnin kuluttua. Osoittimet , **+** ja **-** katoavat.  pysyy punaisena.



Kun ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki, ja **00** vilkkuu. Äänimerkki voidaan sammuttaa koskettamalla .


Toiminnon poistaminen käytöstä: kosketa . Osoittimet **+** ja **-** syttyvät. Valitse **-** tai **+** -arvoksi **00**. Vaihtoehtoisesti voit asettaa tehotason arvoon **0**. Tällöin äänimerkki kuuluu ja ajastin peruutetaan.

6.10 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta teho ensin.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa .  syttyy 4 sekunnin ajaksi. Ajastin pysyy päällä.





Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa . Edellinen tehoasetus syttyy.











Kun kytket keittotason pois päältä, kytket myös tämän toiminnon pois päältä.

6.11 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason tahattoman käytön.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso päälle -painikkeella. Älä aseta tehoasetusta. Kosketa painiketta  4 sekuntia.  syttyy. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kytke keittotaso päälle -painikkeella. Älä aseta tehoasetusta. Kosketa painiketta  4 sekuntia.  syttyy. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä kypsennysaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy. Kosketa painiketta  4 sekuntia. **Aseta tehoasetus 10 sekunnin kuluessa.** Keittotasoa voi käyttää. Kun keittotason käytöstä painikkeella , toiminto toimii jälleen.

7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.



Induktiokaittoasoilla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastioiden materiaali

- **soveltuvat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **ei sovellu:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokaittoasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.

Keittoastian mitat

Induktiokaittoasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat taulukosta "Keittoaluemääritykset".

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.

Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen enimmäiskokoa, joka on määritelty kohdassa Keittoastian halkaisija.

7.2 Keittoaluemääritykset

Keittoalue	Keittoastioiden vähimmäishalkaisija (mm)
Vasen takana	180

Keittoalue	Keittoastioiden vähimmäishalkaisija (mm)
Oikea takana	150
Oikea edessä	125
Vasen edessä	125

7.3 Äänet käytön aikana



Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehotasosta riippuen.

Keittoastioihin liittyvät äänet:


- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
 - viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
 - Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- ### Keittotasoon liittyvät äänet:
- napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
 - sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
 - rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

7.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuusuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2.	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2.	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2. - 3.	Riisiin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisiin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3. - 4.	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4. - 5.	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4. - 5.	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
5. - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun sekoitus, kananmunat, pannukakut, munakit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uoppaistetut ranskalaiset.		
	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.		

8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä aina lasipintaisille keittotasolle suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökaluna lasin

puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.

VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso

pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

1. Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.



Lämpötilaa ei tarvitse asettaa toimintojen yhteydessä, joissa ei käytetä kuumennusta.

3. Uuni kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

9.2 Ylikuumenemissuoja

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

9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, laitteen toimintopainikkeiden ja lämpötilan säätimien on oltava off-asennossa. Muussa tapauksessa jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa.

9.4 Uunitoiminnot



Off -asento

Uuni on kytketty pois päältä.



Uunin lamppu

Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.



SteamBake

Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Hedelmien ja vihannesten säilöminen.



Alalämpö

Pohjaltaan rapeiden kakkujen paistaminen.



Ylä + alalämpö / Vesipuhdistus

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Katso lisätietoja kohdasta "Huolto ja puhdistus": Vesipuhdistus.



Pikagrillaus

Liteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahtoleivän valmistamiseen.



Tehogrillaus

Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Kiertoilma

Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kanatintasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.



Kosteaa kiertoilmaa

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavien standardien mukaisesti: IEC/EN 60350-1.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Lämmitysteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö.

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilmaa.



Kiertoilma

Kypsentäminen samanaikaisesti enintään kahdella kannattintasolla ja elintarvikkeiden kiuvaus. Aseta lämpötila 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnolla Ylä + alalämpö.



Sulatus

Ruoan sulatus. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.

9.5 Toiminnon kytkeminen päälle: SteamBake

Tämä toiminto mahdollistaa kosteuden parantamisen kypsentämisen aikana.



VAROITUS!


Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

- Älä avaa laitteen luukkua seuraavan toiminnon ollessa käynnissä: SteamBake:
- Avaa laitteen luukku varoen seuraavan toiminnon käytön jälkeen: SteamBake:



Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

1. Avaa uunin luukku.
2. Täytä lokero hanavedellä. Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.
3. Aseta toiminto: SteamBake .
4. Käännä lämpötilan painiketta valitaksesi lämpötilan.
5. Aseta elintarvikkeet laitteeseen ja sulje uuninluukku.



HUOMIO!

Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.

6. Kytke laite pois päältä kääntämällä uunin toimintojen säädin ja lämpötilan säädin Off-asentoon (pois päältä).
7. Poista vesi lokerosta.

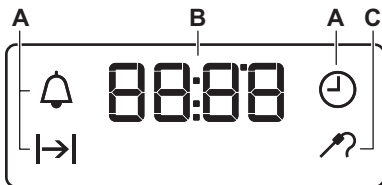


VAROITUS!

Varmista, että laite on jäähtynyt ennen jäljellä olevan veden poistamista lokerosta.


10. UUNI – KELLOTOIMINNOT

10.1 Näyttö






- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Paistolämpömittarin merkivalo



10.2 Painikkeet


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


10.3 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttökohde
 KELLONAIKA	Aseta, muuta tai tarkista kellonaika.
 KESTO	Uunin toiminta-ajan keston asettaminen.
 HÄLYTINAJASTIN	Laskennan asettaminen. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka uuni on pois päältä.



10.4 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

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

Näytössä näkyy .


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

10.5 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.

2. Aseta vaadittu aika painamalla **+** tai **—**. Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.
3. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

10.6 Kellotoimintojen peruuttaminen

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

11. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

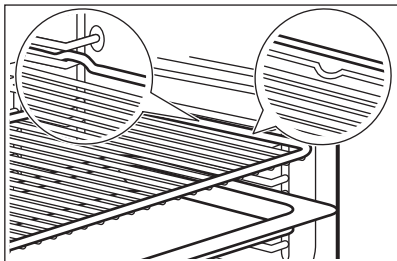
11.1 Lisävarusteiden asennus

Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.



Pieni lovet parantavat turvallisuutta ja toimivat kallistumisenestosuojana. Ne toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.



Jos uunipelti on kalveva, aseta kalvevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

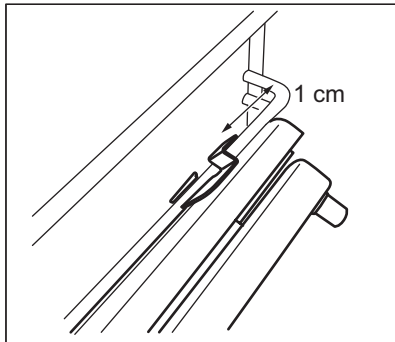
11.2 Teleskooppikannattimet



Voit asettaa teleskooppikannattimet eri kannatintasoille tasoa 4 lukuunottamatta.

Teleskooppikannattinten asentaminen

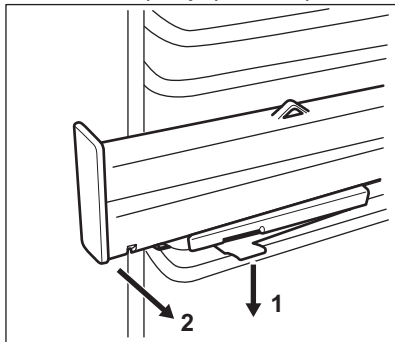
1. Käännä teleskooppikannattinta noin 90°.
2. Liu'uta teleskooppikannattimen takapäässä oleva salpa ritilän tukikiskolle. Varmista, että asetat kannattimen uunin oikealle puolelle.



3. Käännä kannatin oikeaan asentoon. Teleskooppikannattimen toisessa päässä olevan pysäytinelementin on osoitettava ylöspäin.
4. Työnnä kannatin kokonaan uunin takaseinää vasten.
5. Työnnä teleskooppikannattimen etupäätä ritilän tukikiskoa vasten. Kun etupäässä oleva salpa lukittuu oikein, kuuluu naksahdus.
6. Asenna toinen teleskooppikannatin samalla tavalla. Varmista, että molemmat teleskooppikannattimet ovat samalla tasolla.

Teleskooppikannattinten irrottaminen

1. Paina teleskooppikannattimen etupäässä olevaa salpaa ja pidä sitä painettuna.



2. Vedä kannattimen etuosaa irti ritilän tuesta.
3. Käännä teleskooppikannattinta noin 90°.
4. Irrota kannattimen takapää ritilän tuesta.
5. Suorita samat vaiheet toisen teleskooppikannattimen irrottamiseksi.

11.3 Paistolämpömittarin käyttö


Paistolämpömittari mittaa ruoan sisälämpötilan kypsennyksen aikana.

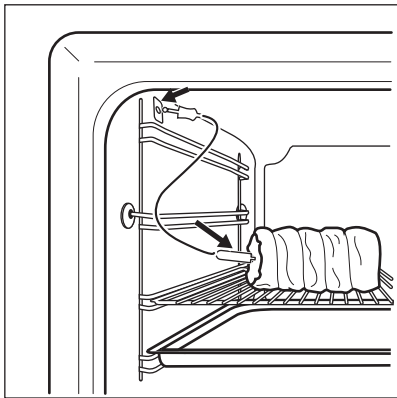
Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

- Uunin lämpötila. Tutustu paistotaulukon tietoihin.
- Paistettavan ruoan sisälämpötila. Tutustu paistolämpömittarin taulukon tietoihin.

⚠ HUOMIO!


Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria ja alkuperäisiä varaosia.

1. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan keskelle.
2. Aseta paistolämpömittarin pistoke laitteen sisällä sivuseinässä sijaitsevaan pistorasiaan. Katso kohta "Tuotteen kuvaus". Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.



3. Aseta sisälämpötila painamalla \oplus tai \ominus . Voit asettaa lämpötilan välille 30 °C - 99 °C.
4. Valitse uunin toiminto ja uunin lämpötila.
5. Kun liha on saavuttanut asetetun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Sammuta äänimerkki painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Kytke laite pois päältä.
7. Poista paistolämpötilamittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.

Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta ruoan sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voi muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina uudelleen , jos haluat muuttaa asetettua lämpötilaa.

⚠ VAROITUS!

Toimi varoen poistaessasi paistolämpötilamittarin kärkeä ja pistoketta. Paistolämpötilamittari on kuuma. On olemassa palovammojen vaara.

12. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

12.1 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 ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkuu toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.

Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

12.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

12.3 Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkuu ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

Leivonnaiset

Ruokalaji	Vesi lokerossa (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Tarvikkeet
Vaalea leipä ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Käytä leivinpeltiä.
Sämpylät ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Itse tehty pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Käytä leivinpeltiä.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Käytä leivinpeltiä.
Keksit, skonssit, croissantit ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Käytä leivinpeltiä.

Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

12.4 Lihan ja kalan kypsentaminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

12.5 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

12.6 SteamBake



Täytä lokero vedellä ennen esilämmitystä uunin ollessa kylmä.

Katso kohta "Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: SteamBake"

Ruokalaji	Vesi lokerossa (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso	Tarvikkeet
Luumukakku, omenapiirakka, korvapuustit ¹⁾	100	180	20	2	Käytä kakkuvuokaa.

¹⁾ Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Pakasteruokien kypsennys

Ruokalaji	Vesi lokerossa (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso	Tarvikkeet
Pakastepizza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Käytä paistoritilää.
Croissantit, pakaste ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Käytä leivinpeltiä.

¹⁾ Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Esivalmistettujen ruokien kypsennys

Ruokalaji	Vesi lokerossa (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso	Tarvikkeet
Vaalea leipä	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Sämpylät	100	110	10 - 20	2	Käytä leivinpeltiä.
Itse tehty pizza	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Käytä leivinpeltiä.
Vihannekset	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Riisi	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Liha	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.

Lihan paistaminen

Ruokalaji	Vesi lokerossa (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso	Tarvikkeet
Porsaanpaisti	200	180	65 - 80	2	Käytä ritilää ja leivinpeltiä.
Paahtopaisti	200	200	50 - 60	2	Käytä ritilää ja leivinpeltiä.
Kana	200	210	60 - 80	2	Käytä ritilää ja leivinpeltiä.
Kalkkunapaisti	200	200	70 - 90	2	Käytä ritilää ja leivinpeltiä.

12.7 Säilöntä

VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Käytä ainoastaan markkinoilla saatavilla olevia samankokoisia säilöntäpurkkeja.
- Aseta enintään kuusi puolen litran säilöntäpurkkia uunipellille.
- Täytä purkit tasaisesti jättäen kunkin purkin yläosaan 1 cm tyhjää tilaa. Aseta

kannet purkkien päälle sulkematta niitä ilmatiiviisti.

- Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Lisää leivinpelliille 1/2 l vettä ja lokeroon 1/4 l vettä uunin riittävän kosteuden varmistamiseksi.
- Valitse SteamBake -toiminto ja aseta oikea lämpötila alla olevan taulukon mukaan.
- Sulje purkit ilmatiiviisti vasta sitten, kun toiminto on sammunut.

Pehmeät hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Mansikat / mustikat / vadelmat	160	25 - 30	1	Käytä leivinpeltiä.

Luuhedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Päärynät/kvittenit/luumut	160	35 - 40	1	Käytä leivinpeltiä.

Pehmeät vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Kesäkurpitsa / munakoiso / sipulit / tomaatit	160	30 - 35	1	Käytä leivinpeltiä.

Pikkelsit

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Porkkanat / pikkelsit / nauriit / selleri	160	35 - 45	1	Käytä leivinpeltiä.

12.8 Ylä + alalämpö

Leivonnaisten paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Matala kakku	160 - 170	25 - 35	2
Hiiivalla kohotettu omenakakku	170 - 190	45 - 55	3
Uunipannukakku	170 - 180	35 - 45	2
Murokakku	170 - 190	50 - 60	3
Juustokakku	170 - 190	60 - 70	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Maalaisleipä	190 - 210	50 - 60	2
Romanialainen sokerikakku	165 - 175	35 - 45	2
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	165 - 175	35 - 45	2
Hiiwasämpylät	180 - 200	15 - 25	2
Kääretorttu	150 - 170	15 - 25	2
Kinkkupiiras	215 - 225	45 - 55	2

Lihan paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kana, puolikas	210 - 230	35 - 50	2
Porsaanleike	190 - 210	30 - 35	3
Kala, kokonainen	200 - 220	40 - 70	2

12.9 Pikagrillaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kana, puolikas	230	50 - 60	2
Porsaanleike	230	40–50	3
Grillipekoni	250	17–25	2
Makkarat	250	20 - 30	2
Naudanlihapihvit: puolikypsä	230	25–35	2

12.10 Tehogrillaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kana, puolikas	200	50 - 60	2
Kana	250	55–60	2
Kanan siipipalat	230	30–40	2
Porsaanleike	230	40–50	2
Naudanlihapihvit: kypsä	250	35–40	2

12.11 Kiertoilma

Leivonnaisten paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Täytetty hiivataikinapohjainen kakku	150 - 160	20 - 30	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Victoria-voileipä	170 - 190	30 - 40	2
Sveitsiläinen omenapiiras	180 - 200	35 - 45	2
Joulukakku	150 - 160	40 - 50	2
Maustekakku	170 - 190	50 - 60	2
Marengit	110 - 120	30 - 40	2
Perunapaistos	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makaronilaatikko	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Lihan paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kana, kokonainen	200 - 220	55 - 65	2
Porsaanpaisti	170 - 180	45 - 50	2

12.12 Kosteaa kiertoilma

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Tarvikkeet
Leipä ja pizza				
Pullat	190	25–30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Sämpylät	200	40–45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Pakastepizza, 350 g	190	25–35	2	Paistoritilä
Leivonnaiset leivinpelliillä				
Kääretorttu	180	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Brownie	180	35 - 45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Vuokakakku				
Kohokas	210	35 - 45	2	kuusi keraamista annosvuokaa ritilällä
Torttupohja	180	25–35	2	torttuvuoka ritilällä
Sokerikakku	150	35 - 45	2	kakkuvuoka ritilän päällä
Kala				
Kala annospusseissa, 300 g	180	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kokonainen kala, 200 g	180	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kalafilee, 300 g	180	30–40	2	pizzapannu ritilällä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Tarvikkeet
Liha				
Liha paistopussissa, 250 g	200	35 - 45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Lihavartaat, 500 g	200	30-40	2	Leivinpelti tai uunipannu
Pienet leivonnaiset				
Pikkuleivät	170	25-35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Macaronit	170	40-50	2	Leivinpelti tai uunipannu
Muffinssit	180	30-40	2	Leivinpelti tai uunipannu
Suolakeksit	160	25-35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Murotaikinapikkuleivät	140	25-35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Leivonnaiset	170	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kasvisruoat				
Vihannessekoitus pussissa, 400 g	200	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Munakas	200	30-40	2	pizzapannu rutilällä
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	190	25-35	2	Leivinpelti tai uunipannu

12.13 Kiertoilma

Leivonnaisten paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Matala kakku	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Hiivasämpylät	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Marengit	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Voikakku	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.14 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Tarvikkeet	Kannatintaso	Aika (min)
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	160	Leivinpelti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	150	Leivinpelti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	160	Leivinpelti	1 + 3	30-40

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Tarvikkeet	Kannatin-taso	Aika (min)
Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain)	Ylä + alalämpö	190	Paistoritilä	1	65 – 75
Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain)	Kiertoilma	180	Paistoritilä	2	70–80
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	180	Paistoritilä	2	20 - 30
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	Paistoritilä	2	25–35
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	170	Paistoritilä	1 + 3	30–40
Murokeksit / pasteijat	Ylä + alalämpö	140	Leivinpelti	3	15–30
Murokeksit / pasteijat	Kiertoilma	140	Leivinpelti	3	20 - 30
Murokeksit / pasteijat	Kiertoilma	140	Leivinpelti	1 + 3	15–30
Paahtoleipä	Pikagrillaus	250	Paistoritilä	3	5–10
Naudanlihapihvi ¹⁾	Tehogrillaus	250	paistoritilä tai uuni-pannu	3	15–20 ensimmäinen puoli; 10–15 toinen puoli

¹⁾ Esikuumenna uunissa 10 minuuttia.

13. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdista uunin etupinta pehmeällä puhdistusliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Etenkin grillipannu muodostaa tulipaloriskin.

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää puhdistusliinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Poista pinttynyt tahra erityisellä uunipuhdistusaineella.

Tarttumattomia lisävarusteita ja ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

13.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

13.3 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



Suosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään 5.–10. toiminnon käyttökerran välein: SteamBake:

1. Lisää 250 ml väkiviinaetikkaa uunin alaosaan lokeroon. Käytä enintään 6% etikkaa ilman yrtejä.
2. Anna etikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

13.4 Kannattimien

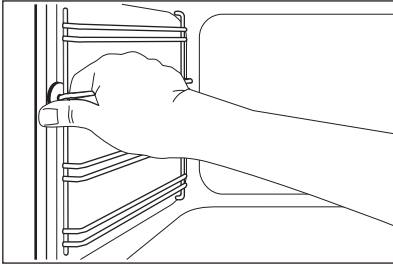
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



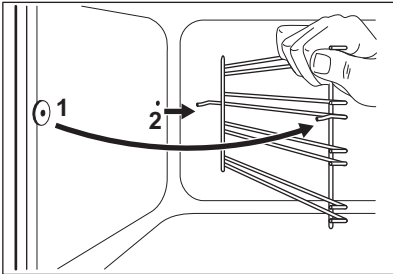
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

13.5 Käyttöohjeet: Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jääneen rasvan ja ruokajäämät laitteesta kosteuden avulla.

1. Kaada vesi lokeroon: 250ml:
2. Aseta -toiminto
3. Aseta lämpötilaksi 90 °C.
4. Anna laitteen toimia 30 min:n ajan.
5. Sammuta laite.
6. Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

13.6 Uunin lasipaneelien irrottaminen ja asentaminen

Voit irrottaa sisäiset lasipaneelit puhdistamista varten. Lasipaneelien lukumäärä vaihtelee eri malleissa.



VAROITUS!

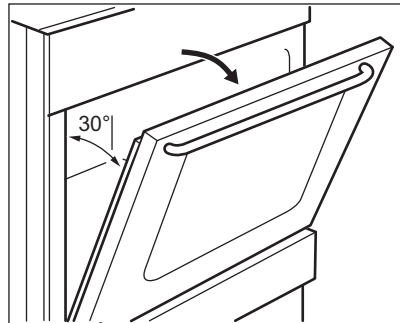
Pidä uuninluukku hieman auki puhdistuksen aikana. Jos avaat sen kokonaan, se voi vahingossa sulkeutua ja aiheuttaa vahinkoa.



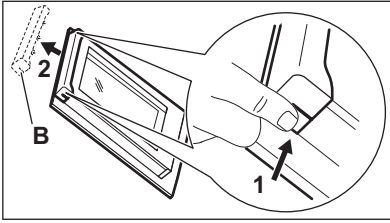
VAROITUS!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

1. Avaa luukku noin 30 asteen kulmaan. Luukku pysyy paikoillaan, kun se on hieman auki.



2. Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin luukun tiivisteen vapauttamiseksi.



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

VAROITUS!

Kun lasipaneelit poistetaan, uunin luukku pyrkii sulkeutumaan.

4. Pidä kiinni luukun lasipaneelien yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ylöspäin.
5. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti.

Kun olet puhdistanut lasipaneelit kokonaan, asenna ne ja uuninluukku paikoilleen. Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienempi paneeli ja sitten suurempi.

HUOMIO!

Varmista, että asennat sisäisen lasipaneelin oikein paikalleen.

13.7 Alalaatikko

Säilytyslaatikko on uunikammion alapuolella.

VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.

VAROITUS!

Älä säilytä alalaatikossa helposti syttyviä esineitä, kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, uunikintaita, paperia, puhdistusaineita, aerosoleja, muovisia esineitä. Uunia käytettäessä laatikko voi kuumentua. On olemassa tulipalovaara.

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

1. Vedä vetolaatikkoa ulospäin, kunnes se pysähtyy.
2. Nosta alalaatikkoa hieman, jotta sitä voidaan nostaa ylöspäin laatikon ohjaimien kulmassa.

Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

13.8 Lampun vaihtaminen

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.

Takalamppu






1. Kierrä lampun lasikupua sen poistamiseksi.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

14. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laitetta ei saa käyntiin.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahoja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Keittotasolla kestää liian kauan keittoastian kuumentamisessa.	Väärä keittoastian halkaisija tai laatu.	Käytä induktiokeittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoluonon kokoa
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takavyöhykkeille, jos mahdollista.
 kytkeytyy päälle.	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan.
 kytkeytyy päälle.	Lapsilukko/lukitus on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
 kytkeytyy päälle.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
	Käytetty keittoastia on väärä.	Käytä oikeaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa.
 ja jokin numero kytkeytyvät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Kytke keittotaso irti sähköverkosta joksikin aikaa. Irrota sulake talon sähköjärjestelmästä. Kytke se uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikeseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
E4 kytkeytyy päälle.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma oli keittoastiassa, virheilmoitus sammuu. Jälkilämmön merkivalo voi palaa. Anna keittoastian viilentyä riittävästi. Tarkista, että keittoastia on yhteensopiva keittotason kanssa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
	Tarvittavia asetuksia ei ole asetettu.	Varmista asetusten oikeellisuus.
	Kelloa ei ole säädetty.	Aseta kellonaika.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Ruokien kypsytminen kestää liian kauan tai ne kypsyvät liian nopeasti.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä lämpötilaa tarvittaessa. Noudata käyttöohjetta.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyse on sähköviasta.	Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja käynnistä se uudelleen. Jos näytöllä on edelleen virhekoodi, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut virtakatko.	Nollaa kello.
Ruoka ei kypsenny hyvin toiminnolla SteamBake.	SteamBake-toimintoa ei ole kytketty toimintaan.	Katso kohta "Toiminnon SteamBake kytkeminen päälle".
	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "Toiminnon SteamBake kytkeminen päälle".
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Lue ohjeet kohdasta "Uuni - Neuvoja ja vinkkejä".
Vettä tulee ulos lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeroon. Katso vastaavat ohjeet.

14.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

15. ENERGIA TEHOKKUUS

15.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKI561401W LKI561401X
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedien sisällä
Keittoalueiden lukumäärä	4
Kuumennusteknologia	Induktio
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen takana 21,0 cm Oikea takana 18,0 cm Oikea edessä 14,0 cm Vasen edessä 14,0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen takana 175.0 Wh/kg Oikea takana 170.0 Wh/kg Oikea edessä 184.0 Wh/kg Vasen edessä 184.6 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)	178.4 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 – Ruuanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 2: Keittotasot – Tehokkuuden mitaustavat.

15.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruuanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

15.3 EU:n uunien energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi

Electrolux

Mallin tunniste	LKI561401W 943005665 LKI561401X 943005666	
Energiatehokkuusluokka	94,9	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,84 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,75 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	58 l	
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan lieden sisällä	
Massa	LKI561401W	54.0 kg
	LKI561401X	55.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

15.4 Uuni – Energiansäästö

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Tutustu lisätietoihin luvussa Laite - "Päivittäinen käyttö", Laitetoiminnot.

15.5 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen


Virrankulutus valmiustilassa


0.8 W

Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen

16. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita 

kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	37
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	40
3. INSTALLATION.....	42
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	45
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	46
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	47
7. HÅLL – RÅD OCH TIPS.....	50
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	52
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....	52
10. UGN – KLOCKFUNKTIONER.....	54
11. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	55
12. UGN – RÅD OCH TIPS.....	57
13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	63
14. FELSÖKNING.....	65
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	68
16. MILJÖSKYDD.....	69

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- 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 om hur

produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Den här produkten måste anslutas till elnätet med kabeltyp H05VV-F för att kunna stå emot temperaturen från den bakre panelen.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra 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 kan bli heta.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugniformar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 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 rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- 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.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om 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 anslutningsladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Använd

VARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

VARNING!

Risk för brand och explosion.

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

VARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärlet stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärlet torrkokas.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärlet faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärlet eller utan kokkärlet.

- Kockkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad undersida kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

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.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring

WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

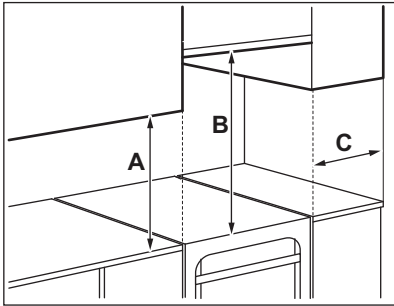
3.1 Produktens placering



Installera inte spisen nära diskhon eller i närheten av ett skåp med diskho. Fukt/vattendroppar kan komma in mellan sidopanelen och skåpet och kan med tiden skada färgen på sidopanelen.

Du kan placera din fristående produkt med skåp på ena eller båda sidorna eller i ett hörn.

Se tabellen för minsta avstånd för placering.



Minsta avstånd

Dimension	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniska data

Märkspänning	230 V
Frekvens	50–60 Hz
Produktklass	1

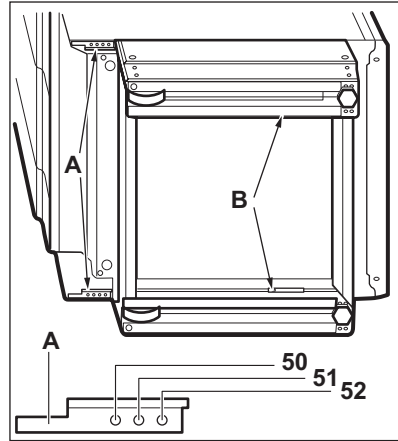
Dimension	mm
Höjd	858 - 923
Bredd	500
Djup	600

3.3 Ändra spisens höjd och djup

Spisen levereras på 897 mm höjd och 500 mm djup.

1. Lägg spisen på ena sidan.

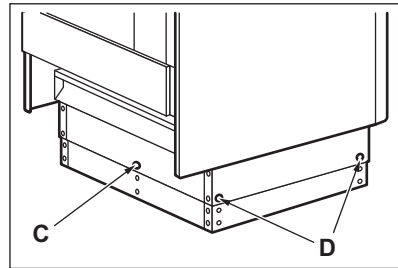
2. För sockeldjup, skruva loss skruven A och lossa skruvarna B på fästet.



3. Ställ in önskat djup.

4. Skruva i skruvarna A och B.

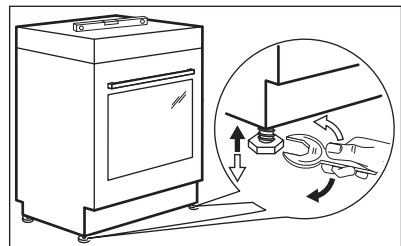
5. För höjd, skruva loss skruven C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sideskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 923, 898 eller 858 mm.

7. Skruva i skruvarna C och D.

3.4 Nivåutjämning av produkten



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa produktens övre yta i nivå med andra ytor.

3.5 Tippskydd

Ställ in rätt höjd och utrymme för produkten innan du sätter dit tippskyddet.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

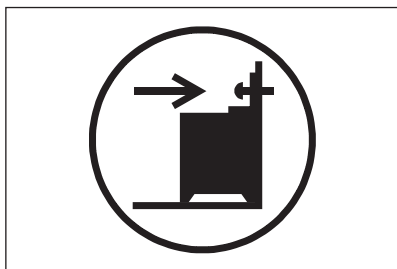
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



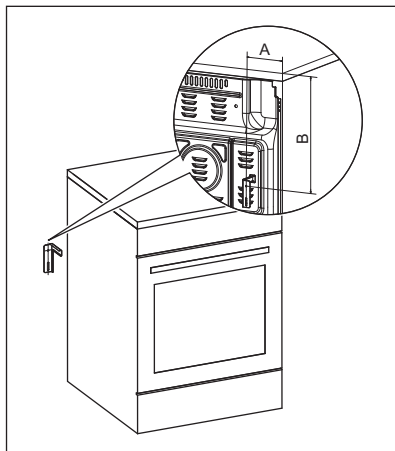
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar den kan produkten tippa.

Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



1. Installera tippskyddet B –357 mm nedanför produktens ovansida och A–67 mm från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast i det stabila materialet eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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



Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.

3.6 Elektrisk installation

WARNING!

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel. Anslutningsterminalen sitter bakom bakpanelen.

⚠ VARNING!

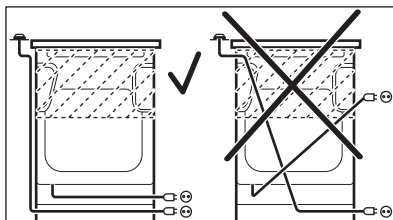
Innan du ansluter nätkabeln till kontakten bör du mäta spänningen mellan faserna i hushållsnätverket. Kontrollera sedan kopplingsetiketten på produktens baksida för att använda rätt elektrisk anslutning. Detta kopplingsschema förhindrar installationsfel och skador på produktens elektriska komponenter.

Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

Fas	Minimistorlek kabel
1	3x6,0 mm ²
3 med neutral	5x1,5 mm ²

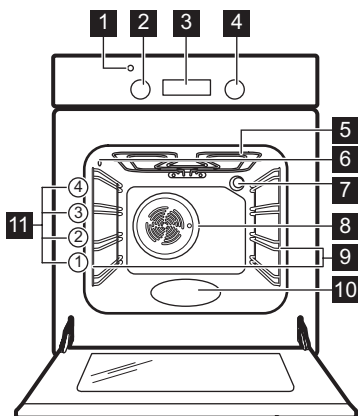
⚠ VARNING!

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



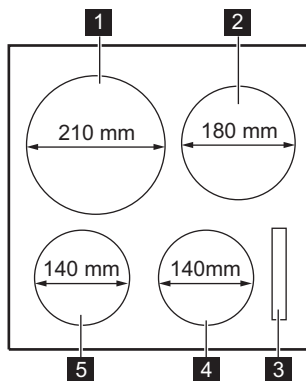
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Temperaturindikator/symbol
- 2** Temperaturratt
- 3** Elektronisk programmeringsenhet
- 4** Funktionsvred för ugn
- 5** Värmeelement
- 6** Uttag för matlagningstermometern
- 7** Lampa
- 8** Fläkt
- 9** Ugnsstegar, borttagbara
- 10** Fördjupning i ugnsutrymmet
- 11** Hyllplaceringar

4.2 Hällens layout



- 1 Induktionskokkon 2300 W med PowerBoost 3350 W
- 2 Induktionskokkon 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 3 Display
- 4 Induktionskokkon 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 5 Induktionskokkon 1400 W med PowerBoost 2500 W




5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.


5.1 Initial förvärmning och rengöring



Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Den maximala temperaturen för denna funktion är 210 °C. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.2 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.


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

Tryck på  eller  för att ställa in rätt tid. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

5.3 Ändra tid



Du kan inte ändra klockan om någon av funktionerna är aktiverade.

Tryck på  flera gånger tills kontrollampen för klockfunktionen blinkar. För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

5.4 Infällbara vred

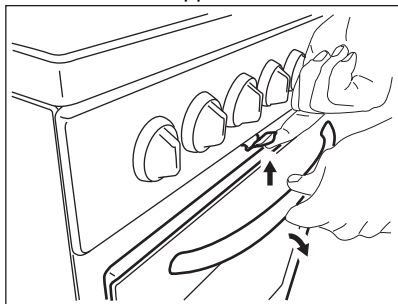
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.5 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Dra och håll upp lucklåset.



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

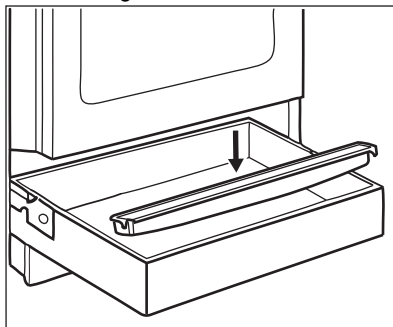


Det mekaniska lucklåset avaktiveras inte när ugnen stängs av.

5.6 Montering av kondensbehållare

Kondensbehållaren används för att samla upp kondensvatten som bildas under ugnsdrift.

1. Placera kondensbehållaren på förvaringslådans framsida.



2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

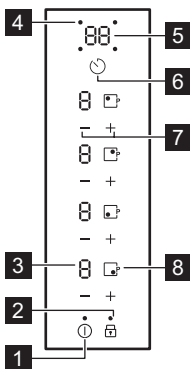
6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.














6.1 Kontrollpanel håll



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.




Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1 	På / Av	För att aktivera och avaktivera hällen.
2 	Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
3 -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
4 -	Timerindikatorer för kokzoner-na	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
5 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
6 	-	För att välja kokzon.
7 	-	För att ställa in en värmeställning eller en tidsinställning.
8 	PowerBoost	För att aktivera funktionen.

6.2 Värmelägesdisplayer

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
  /  	Kokzon är aktiv. Punkten betyder halva värmnivån.
	PowerBoost är på.
 + siffra	Ett fel har uppstått.
 /  / 	OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning/varmhållning/restvärme.
	Knapplås / Barnlås är på.
	Felaktigt eller för litet kokkärl eller inget kokkärl på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

6.3 OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator)

VARNING!

 /  /  Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna visar när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

 - fortsatt tillagningen

 - varmhållning

 - restvärme.


Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,

- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.



Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.4 Aktivera och avaktivera

Tryck på  i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

6.5 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är av,
- du ställer inte in värmeinställningen efter att du har satt på hällen,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du använder fel kokkärl. Symbolen  visas och tillagningszonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du inte stänger av en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund visas  ett meddelande och hällen stängs av.



Förhållandet mellan värmeinställningen och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

6.6 Värmeläge

Tryck på  för att öka värmeläget.

Användning  för att minska värmeläget.

Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.







6.7 Automatisk uppvärmning

Du kan uppnå önskat värmeläge på kortare tid om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på  ( tänds). Tryck med en gång på  ( tänds). Tryck med en gång på  tills rätt värmeinställning visas. Efter 3 sekunder tänds .



För att inaktivera funktionen, tryck på .

6.8 PowerBoost

Denna funktion ger mer effekt till induktionskokzonerna. Funktionen kan endast aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tid. Efter denna tid återgår induktionskokzonen automatiskt till den högsta värmeinställningen.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på  ( tänds).

För att inaktivera funktionen, tryck på  eller .



6.9 Timer



-  **Timer för nedräkning**

Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagnings-session.

Ställ först in värmeinställningen för tillagningszonen, ställ därefter in funktionen.



För att aktivera funktionen eller ändra tiden: tryck på .


Timersiffrorna **00** och indikatorerna  och  tänds på displayen.

 blir röd, och  blir vit.



Om timern inte har ställts in släcks alla indikatorerna efter 3 sekunder.

Tryck på **+** eller **-** för att ställa in tiden (00–99 minuter). Efter 3 sekunder börjar timern räkna ned automatiskt. Indikatorlamporna , **+** och **-** slocknar.  förblir röd.

När timern avslutar nedräkningen ljuder en signal och **00** blinkar. Du stänger av signalen genom att trycka på .

Inaktivera funktionen: tryck på .

Indikatorlamporna **+** och **-** tänds. Använd **-** eller **+** för att ställa in **00** på displayen. Alternativt sätter du värmenivån till **0**. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

6.10 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeinställningen.

Ange värmeinställning först.

För att aktivera funktionen: tryck på   tänds i 4 sekunder. Timern förblir aktiverad.





För att stänga av funktionen: tryck på . Föregående värmeinställning aktiveras.











När du stänger av hällen inaktiveras även denna funktion.

6.11 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

För att aktivera funktionen: slå på hällen med . Ställ inte in någon värmeinställning. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Stäng av hällen med .

För att stänga av funktionen: slå på hällen med . Ställ inte in någon värmeinställning. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Stäng av hällen med .

För att åsidosätta funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med .  tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläget inom 10 sekunder.** Nu kan du använda hällen. När du stänger av hällen med  är funktionen igång igen.

7. HÄLL – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockärllet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl.

Kockärismaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).

- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.
- en magnet fäster på kastrullens botten.



Kockärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt. Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Kockärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten. För korrekta kockärismått, se tabellen "Specifikationer för kokzoner".

Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek i Kokkärlsdiameter för optimal värmeöverföring.

7.2 Data för kokzoner

Kokzon	Minsta kokkärls-diameter (mm)
Vänster bak	180
Höger bak	150
Höger fram	125
Vänster fram	125

7.3 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.


7.4 Förenklad matlagningssguide

Korrelationen mellan en zons värmeinställning och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeinställningen är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhög värmeinställning använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2.	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2.	Fluffiga omeletter, ugnstekta ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2. - 3.	Sjud ris och mjölkätter, värm färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3. - 4.	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4. - 5.	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1–2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4. - 5.	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
5. - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkvökt, kotletter, croquettes, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		
	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.

VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan dessa orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk trasa.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen

1. Välj en ugnsfunktion genom att vrida på funktionsvredet på ugnen.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.



För funktionerna utan uppvärmning behöver du inte ställa in temperaturen.

3. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.

9.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som


stänger av strömtilförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.


9.3 Kylfläkt


När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten, säkerställ att både funktionsvredet såväl som temperaturvredet är av. Annars fortsätter kylfläkten att gå.


9.4 Ugnsfunktioner


0 Av-läge
Ugnen är avstängd.


 **Ugnsbelysning**
För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.


 **SteamBake**
För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. Konservering av frukt eller grönsaker.

 **Undervärme**
För bakning av kakor med knaprig botten.

 **Över-/undervärme / Aqua Clean**
Bakning och stekning på en ugnsnivå. Se kapitlet "Underhåll och rengöring" för mer information om: Aqua Clean.


 **Snabbgrillning**
För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.

 **Varmluftsgrillning**
Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. Bryna och göra gratänger.

 **Varmluftstillagning**
Ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.

 **Varmluft med fukt**
Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass och ekodesignförfordningar (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt.

 **Varmluft**
För att baka på högst två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.

 **Uppptining**
För att tina upp mat. Uppptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

9.5 Aktivera funktionen: SteamBake

Den här funktionen ger bättre fuktighet under tillagning.

WARNING!


Risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när du använder funktionen: SteamBake.
- Öppna luckan försiktigt när funktionen har varit på: SteamBake.

i

Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.
Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml.
Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.
3. Ställ in funktionen: SteamBake .
4. Vrid temperaturvredet för att välja en temperatur.
5. Ställ in maten i ugnen och stäng ugnsluckan.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Fyll inte på ugnens bottenfördjupning med vatten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

6. För att stänga av ugnen, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till avstängt läge.

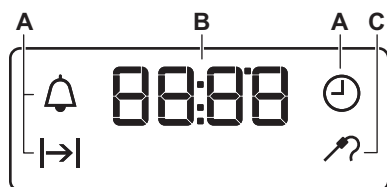
7. Ta bort vatten från ugnens bottenfördjupning.

⚠ VARNING!

Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.

10. UGN – KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer

10.2 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Ställa in tiden.
	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Ställa in tiden.

10.3 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
KLOCKSLAG	För att ställa in, ändra eller kontrollera klockslag.
TILLAGNINGSTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
SIGNALUR	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. TIDURET kan ställas in när som helst, även när ugnen är avstängd.



10.4 Ställa in KOKTID



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

Displayen visar .

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

10.5 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.


2. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.


Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

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

10.6 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa börjar blinka.

2. Tryck på och håll in .

Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

11. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

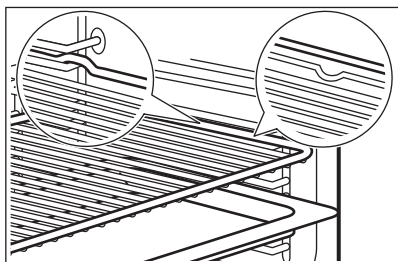
11.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



Små inbuktningar ökar säkerheten och ger tippskydd. De är också tippskyddsanordningar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkäril glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

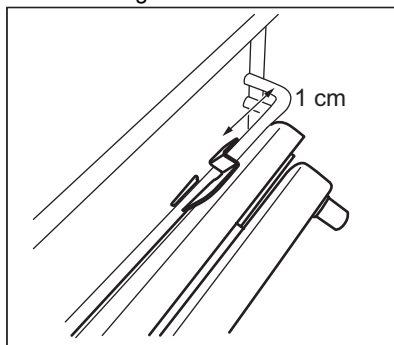
11.2 Utdragbara bakplåtsskenor



Du kan montera teleskopskenorna på olika nivåer, förutom nivå 4.

Installera teleskopskenorna

1. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
2. Skjut haken på den bakre änden av teleskopskenan på en ugnsstegsskena. Se till att du sätter teleskopskenan på rätt sida av ugnen.



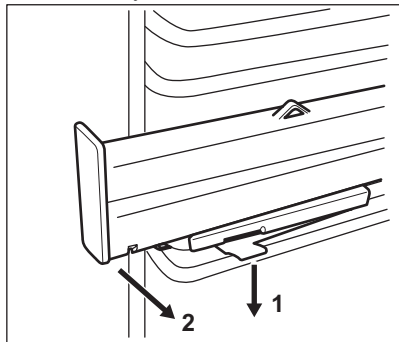
3. Vrid teleskopskenan till rätt position. Stoppelementet som är i ena änden av teleskopskenan måste peka uppåt.
4. Tryck teleskopskenan hela vägen mot ugnens bakre vägg.
5. Tryck den teleskopskenans främre ände mot ugnsstegsskenan. Det hörs ett klick

när haken på den främre änden låser sig korrekt.

6. Gör samma steg för att installera den andra teleskopskenan. Se till att de två teleskopskenorna är på samma nivå.

Ta bort teleskopskenorna

1. Håll i haken i teleskopskenans främre ände intryckt.



2. Dra först ut teleskopskenans främre del från ugnstegen.
3. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
4. Ta bort den bakre änden av teleskopskenan från ugnstegen.
5. Gör samma steg för att ta bort den andra teleskopskenan.

11.3 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter köttets innetemperatur medan det tillagas.


Två temperaturer ska ställas in:

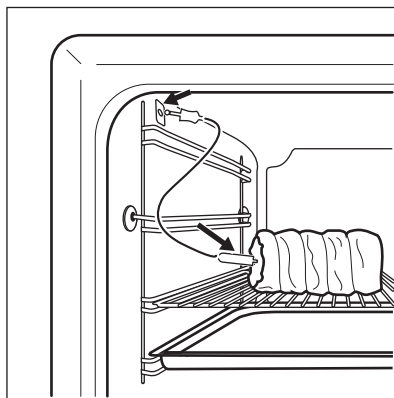
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för ugnstekning.
- Tillagningstemperaturen. Se tabellen för matlagningstermometern.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.


1. Sätt i matlagningstermometerns spets i mitten av köttet.

2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget på ena sidoväggen inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning". Matlagningstermometerns indikator  blinkar.



3. Tryck på knappen \uparrow eller \downarrow för att ställa in innetemperaturen. Du kan ställa in temperaturen på mellan 30 °C och 99 °C.
4. Välj funktion och ugnstemperatur.
5. En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den angivna innetemperaturen. Tryck på en knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Stäng av produkten.
7. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.

Om du inte tycker att köttet är tillräckligt tillagat, utför du de ovanstående stegen på nytt och anger en högre innetemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra den angivna innetemperaturen.

⚠ WARNING!

Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är het. Det finns risk för brännskador.

12. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



Temperatur och baktid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

12.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energitåtgången minskas till ett minimum.

Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.

Ta bort fukten efter varje användning.

Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljen.

12.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra

ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

12.3 Baka kakor

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

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

12.4 Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

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

12.5 Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

12.6 SteamBake



Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.

Se "Aktivera funktionen: SteamBake"

Bakning

Livsmedel	Häll vatten i ugnens bottenfördjupning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Ljust bröd ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Använd bakplåt.
Frallor ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Använd bakplåt.
Hemgjord pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Använd bakplåt.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Använd bakplåt.
Cookies, scones, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Använd bakplåt.
Plommonkaka, äppelpaj, kanelbullar ¹⁾	100	180	20	2	Använd kakform.

¹⁾ Förvärm i en tom ugn i 5 minuter före tillagning.

Tillaga mat direkt från frysen

Livsmedel	Häll vatten i ugnens bottenfördjupning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Fryst pizza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Använd gallret.
Fryst croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Använd bakplåt.

¹⁾ Förvärm i en tom ugn i 10 minuter före tillagning.

Uppvärmning

Livsmedel	Häll vatten i ugnens bottenfördjupning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Ljust bröd	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåt.
Frallor	100	110	10 - 20	2	Använd bakplåt.
Hemgjord pizza	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåt.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Använd bakplåt.
Grönsaker	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåt.
Ris	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåt.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåt.
Kött	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåt.

Ugnstekning

Livsmedel	Häll vatten i ugnens bottenför djupning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Fläskstek	200	180	65 - 80	2	Använd gallret och bakplåten.
Rostbiff	200	200	50 - 60	2	Använd gallret och bakplåten.
Kyckling	200	210	60 - 80	2	Använd gallret och bakplåten.
Ugnstek kal-kon	200	200	70 - 90	2	Använd gallret och bakplåten.

12.7 Konservering

WARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

- Använd endast konserverburkar med samma mått som finns på marknaden.
- Sätt inte mer än sex halvliters burkar på plåten.
- Fyll burkarna jämnt, men lämna 1 cm överst i burken. Låt locken ligga på burken utan att försluta dem hermetiskt.

- Burkarna får inte vidröra varandra.
- Häll 1/2 l vatten på bakplåten och 1/4 l vatten i ugnen för att få tillräckligt med fukt i ugnen.
- Välj funktionen SteamBake och ställ in rätt temperatur, enligt tabellen nedan.
- Burkarna kan förslutas hermetiskt endast när funktionen är avstängd.

Mjuk frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Jordgubbar / blåbär / hallon	160	25 - 30	1	Använd bakplåt.

Stenfrukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Päron / kvitten / plommon	160	35 - 40	1	Använd bakplåt.

Mjuka grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Zucchini / aubergine / lök / tomater	160	30 - 35	1	Använd bakplåt.

Inlagda grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Morötter / inlagda grönsaker / kålrot / selleri	160	35 - 45	1	Använd bakplåt.

12.8 Över-/undervärme

Bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kakbotten	160 - 170	25 - 35	2
Jästkaka med äpple	170 - 190	45 - 55	3
Mjuk kaka	170 - 180	35 - 45	2
Smulpaj	170 - 190	50 - 60	3
Cheesecake	170 - 190	60 - 70	2
Bondbröd	190 - 210	50 - 60	2
Rumänsk sockerkaka	165 - 175	35 - 45	2
Rumänsk sockerkaka - traditionell	165 - 175	35 - 45	2
Frallor	180 - 200	15 - 25	2
Rulltårta	150 - 170	15 - 25	2
Quiche lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Ugnsstekning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Halv kyckling	210 - 230	35 - 50	2
Fläskkotlett	190 - 210	30 - 35	3
Fisk, hel	200 - 220	40 - 70	2

12.9 Snabbgrillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Halv kyckling	230	50-60	2
Fläskkotlett	230	40-50	3
Grilla bacon	250	17-25	2
Korv	250	20-30	2
Nötkött: medium	230	25-35	2

12.10 Varmluftsgrillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Halv kyckling	200	50-60	2
Kyckling	250	55-60	2
Kycklingvingar	230	30-40	2
Fläskkotlett	230	40-50	2
Biff a nöt: well done	250	35-40	2

12.11 Varmluftstillagning

Bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fylld jästkaka	150 - 160	20 - 30	2
Viktoriakaka	170 - 190	30 - 40	2
Schweizisk äppelkaka	180 - 200	35 - 45	2
Julkaka	150 - 160	40 - 50	2
Madeirakaka	170 - 190	50 - 60	2
Maräng	110 - 120	30 - 40	2
Potatisgratäng	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makaronipudding	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Ugnsstekning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Hel kyckling	200 - 220	55 - 65	2
Fläskstek	170 - 180	45 - 50	2

12.12 Varmluft med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bröd och pizza				
Bullar	190	25-30	2	bakplåt eller ugnsform
Bröd/Bullar	200	40-45	2	bakplåt eller ugnsform
Fryst pizza 350 g	190	25-35	2	Galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20-30	2	bakplåt eller ugnsform
Brownie	180	35-45	2	bakplåt eller ugnsform
Kakor i form				
Sufflé	210	35-45	2	sex keramiska ramekiner på galler
Sockerkaksbotten	180	25-35	2	brylépuddingform på galler
Sockerkaka	150	35-45	2	kakform på galler
Fisk				
Fisk i påsar 300 g	180	25-35	2	bakplåt eller ugnsform

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Hel fisk 200 g	180	25–35	2	bakplåt eller ugnform
Fiskfilé 300 g	180	30–40	2	pizzaform på galler
Kött				
Kött i påse 250 g	200	35–45	2	bakplåt eller ugnform
Köttspett 500 g	200	30–40	2	bakplåt eller ugnform
Små bakade godsaker				
Småkakor	170	25–35	2	bakplåt eller ugnform
Macroner	170	40–50	2	bakplåt eller ugnform
Muffins	180	30–40	2	bakplåt eller ugnform
Välsmakande crackers	160	25–35	2	bakplåt eller ugnform
Mördegkakor	140	25–35	2	bakplåt eller ugnform
Tarteletter	170	20–30	2	bakplåt eller ugnform
Vegetariskt				
Blandade grönsaker i påse 400 g	200	20–30	2	bakplåt eller ugnform
Omelett	200	30–40	2	pizzaform på galler
Grönsaker på plåt 700 g	190	25–35	2	bakplåt eller ugnform

12.13 Varmluft

Bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kakbotten	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Frallor	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Maräng	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Butterkaka	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.14 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Småkakor, 16 st/plåt	Över-/undervärme	160	bakplåt	3	20–30
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluftstillagning	150	bakplåt	3	20–30
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluft	160	bakplåt	1 + 3	30–40

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	Över-/undervärme	190	Galler	1	65–75
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	Varmluftstillagning	180	Galler	2	70–80
Fettfria kex	Över-/undervärme	180	Galler	2	20–30
Fettfria kex	Varmluftstillagning	160	Galler	2	25–35
Fettfria kex	Varmluft	170	Galler	1 + 3	30–40
Småbröd / mördegskakor	Över-/undervärme	140	bakplåt	3	15–30
Småbröd / mördegskakor	Varmluftstillagning	140	bakplåt	3	20–30
Småbröd / mördegskakor	Varmluft	140	bakplåt	1 + 3	15–30
Rostat bröd	Snabbgrillning	250	Galler	3	5–10
Hamburgare av nötkött ¹⁾	Varmluftgrillning	250	galler eller ugnsform	3	15–20 första sidan; 15–20 andra sidan

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter

13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Rengöring

Rengör ugnens framsida med en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metallytor.

Rengör ugnen invändigt efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsgöring.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören och .

13.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

13.3 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.



Vi rekommenderar att du utför rengöringsproceduren åtminstone var 5:e till var 10:e användning av funktionen: SteamBake.

1. Häll 250 ml vitvinsvinäger i ugnens bottenfördjupning. Använd högst 6% vinäger utan örter.
2. Låt vinägern lösa upp kalkbeläggningar vid rumstemperatur i 30 minuter.
3. Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten och en mjuk trasa.

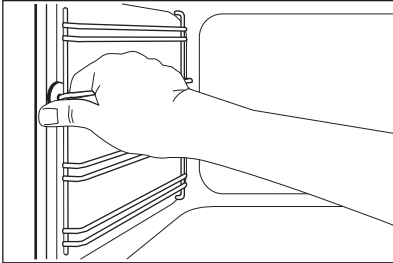
13.4 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

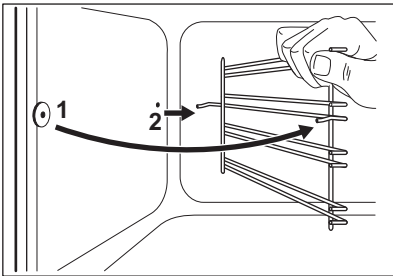
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

13.5 Användning: Aqua Clean

Denna rengöringsprocedur använder ånga för att avlägsna fett och matrester från ugnen.

1. Häll vatten i ugnsbottens hålighet: 250ml.
2. Ställ in funktionen .
3. Ställ in temperaturen på 90 °C.
4. Låt produkten vara igång i 30 min.
5. Stäng av produkten.
6. Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

13.6 Ta bort och montera ugnens glaspaneler

Du kan avlägsna de invändiga glaspanelerna för att rengöra dem. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

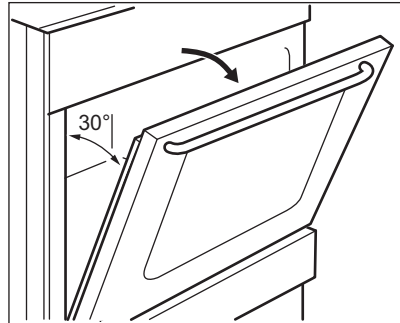
WARNING!

Håll ugnsluckan något öppen under rengöringsprocessen. Om du öppnar den helt kan den stängas av misstag och orsaka skador.

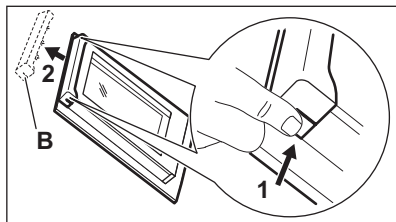
WARNING!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

1. Öppna luckan tills den är i en vinkel på cirka 30°. Luckan står på egen hand när den är något öppen.



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



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

⚠ VARNING!

När glaspanelerna tas bort försöker ugnsluckan stängas.

4. Håll i överkanten av glaspanelerna och dra dem uppåt en i taget.
5. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga.

Sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i den mindre ugnspanelen först, därefter den större.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Se till att montera den inre glaspanelen på rätt plats.

13.7 Lådan

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

⚠ VARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.

⚠ VARNING!

Förvara inte brandfarliga föremål (såsom rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper, rengöringsprodukter, aerosoler, eller plastföremål) i lådan. När du använder ugnen kan lådan bli varm. Det finns en risk för brand.

Lådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

Ta ut lådan:

1. Dra ut lådan helt.
2. Lyft lådan något så att den kan lyftas uppåt i en vinkel mot lådskenorna.

Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

13.8 Byte av lampan

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre lampan






1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

14. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

14.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Du kan inte aktivera maskinen.	Ugnen är inte ansluten till strömför- sörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt an- sluten till nätspänning.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elekt- riker.
Det går inte att aktivera eller använ- da hällen.	Säkringen har gått.	Aktivera hällen igen och ställ in vär- meinställningen på mindre än 10 se- kunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touch- kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrol- lerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrol- len.
Hällen tar för lång tid att värma upp korkkärlet.	Fel diameter eller kvalitet på korkkär- let.	Använd korkkärlet avsedda för induk- tion med en bottendiameter som lik- nar kokzonens storlek
Touchkontrollerna blir varma.	Korkkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera om möjligt stora korkkärlet på de bakre zonerna.
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktive- rat.	Se avsnittet "Häll – daglig använd- ning".
 tänds.	Det finns inget korkkärlet på zonen.	Ställ korkkärlet på zonen.
	Fel korkkärlet används.	Använd rätt korkkärlet. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
	Diametern på korkkärlets botten är för liten för zonen.	Använd korkkärlet med rätt mått.
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla bort hällen från eluttaget en liten stund. Koppla bort säkringen från elsystemet i huset. Anslut den igen. Om  tänds igen vänder du dig till ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
E4 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torr. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Aktivera zonen igen efter cirka 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet svalna tillräckligt. Kontrollera om dina kokkärl är kompatibla med hällen. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
	Klockan är inte inställd.	Ställ tiden
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.	Du har lämnat maten i ugnen för länge.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Matlagningstermometerns kontakt är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt helt i uttaget.
Tillagningen tar för lång eller för kort tid.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felkoden visas på displayen igen.
Displayen visar "12.00".	Ett strömavbrott har inträffat.	Ställ in tiden på klockan igen.
Det blev inte bra när jag använde funktionen: SteamBake.	Du aktiverade inte funktionen SteamBake.	Se "Aktivera funktionen: SteamBake".
	Du fyllde inte på botten-skålen med vatten.	Se "Aktivera funktionen: SteamBake".
Vattnet i botten-skålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen på åtminstone 110 °C. Se avsnittet "Ugn – råd och tips".
Vattnet rinner ut ur ugnens bottenfördjupning.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i ugnens bottenfördjupning. Se den specifika proceduren.

14.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på produktdekalen. Produktdekalen sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Serienummer (S.N.)

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	LKI561401W LKI561401X	
Typ av häll	Häll för fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	21,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 14,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	175.0 Wh/kg 170.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 184.6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 – Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.

15.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

15.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförfordningar för ugn

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	LKI561401W 943005665 LKI561401X 943005666
Energieffektivitetsindex	94.9
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0,84 kWh/cykel

Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0,75 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	58 l	
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis	
Massa	LKI561401W	54.0 kg
	LKI561401X	55.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

15.4 Ugn – Energibesparing

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningstätt ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

15.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturlagning

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.


Varmhållning


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

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen. För ytterligare information, se kapitlet "Produkt – Daglig användning", produktfunktioner.

16. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland



electrolux.com

867375527-B-422025



CE