

LKI561400W
LKI561400X



FI Liesi
SV Spis

Käyttöohje 2
Bruksanvisning 41

SISÄLTÖ

| | |
|---|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT..... | 3 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET..... | 6 |
| 3. ASENNUS..... | 8 |
| 4. TUOTEKUVAUS..... | 11 |
| 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ..... | 12 |
| 6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 13 |
| 7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ..... | 15 |
| 8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS..... | 17 |
| 9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 18 |
| 10. UUNI - KELLOTOIMINNOT..... | 20 |
| 11. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... | 21 |
| 12. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ..... | 24 |
| 13. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS..... | 32 |
| 14. VIANMÄÄRITYS..... | 35 |
| 15. ENERGIATEHOKKUUS..... | 38 |
| 16. YMPÄRISTÖNSUOJELU..... | 40 |

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU


Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

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 lähetyviltä 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 kypsentyminen 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 höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansien lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.

- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. 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 esilläolevat osat kuumentuvat 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 vältetään 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.
- Poiskytkentävälinaat on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemissa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

6. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen 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 korkuisten 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!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- 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 luukua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten 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 virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta 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. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta 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. Alkoholin sisältävien ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi laitteen päällä tai suorassa kosketuksessa laitteen lokeron 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!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- 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.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia 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.

3. ASENNUS

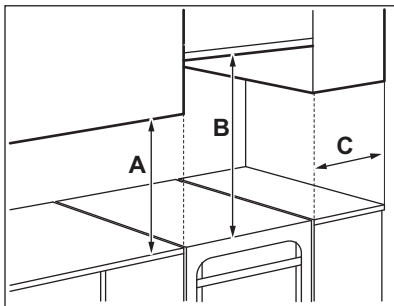


VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Laitteen sijoittaminen

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

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

Vähimmäisetäisyydet

| Mitat | mm |
|----------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Tekniset tiedot

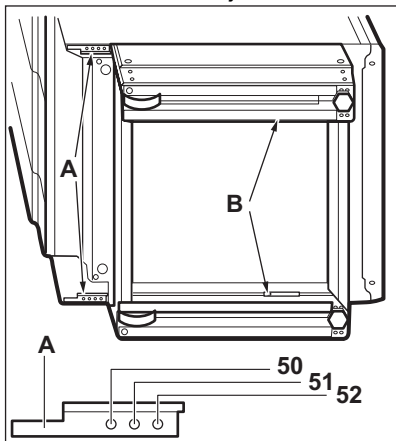
| | |
|-------------|------------|
| Jännite | 230 V |
| Taajuus | 50 – 60 Hz |
| Laiteluokka | 1 |

| Mitat | mm |
|---------|-----------|
| Korkeus | 858 - 923 |
| Leveys | 500 |
| Syvyys | 600 |

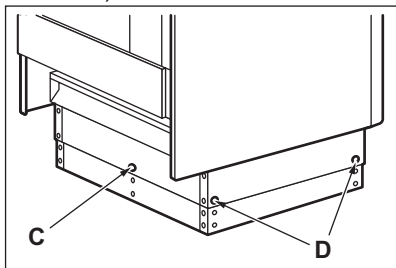
3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden muuttaminen

Lieden korkeus on 897 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

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

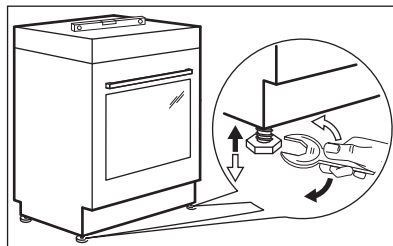


3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia) auki.



6. Paina jalusta vaadittuun korkeusasetukseen: 923, 898 tai 858 mm.
7. Ruuvaa ruuvit C ja D kiinni.

3.4 Laitteen tasapainottaminen



Aseta laitteen ylätaso samalle tasolle muiden pintojen kanssa säätämällä laitteen alla olevia pieniä jalkoja.

3.5 Kallistumisenestosuoja

Aseta laitteelle oikea korkeus ja ala ennen kuin kiinnität kallistumisenestosuojan.



HUOMIO!

Varmista, että asennat kallistumisenestosuojan oikeaan korkeuteen.



Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

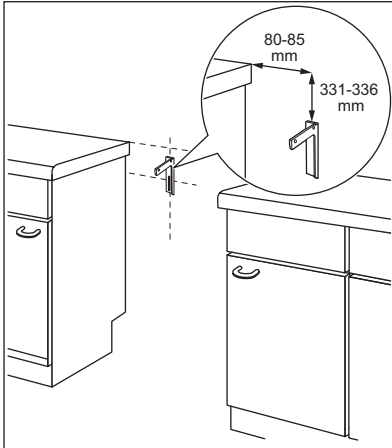
Kallistumisenestosuoja täytyy asentaa. Jos et asenna sitä, laite voi kallistua.

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





1. Asenna kallistumisenestosuoja 331 - 336 mm laitteen yläpintaa alemmaksi ja 80–85 mm laitteen sivulta olevassa kannattimessa olevaan pyöreään reikään. Ruuvaa se kiinteään materiaaliin tai käytä tarkoitukseen soveltuvaa vahvistetta (seinää).



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 liedien mittoja, sinun on linjattava kallistumisenestolaite asianmukaisesti.



HUOMIO!

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

3.6 Sähköasennus



VAROITUS!

Valmistaja ei ole vastuussa seurauksista, jos et noudata Turvallisuus-lukujen varoituksia.

Laitteen mukana ei toimiteta pääpistoketta tai päävirtajohtoa.



VAROITUS!

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

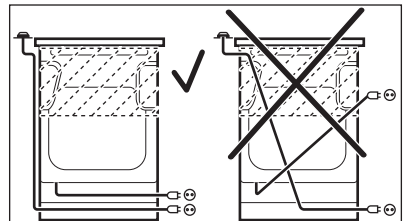
Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

| Vaihe | Kaapelin vähimmäiskoko |
|-------------------|------------------------|
| 1 | 3x10,0 mm ² |
| 3 nollajohtimella | 5x1,5 mm ² |



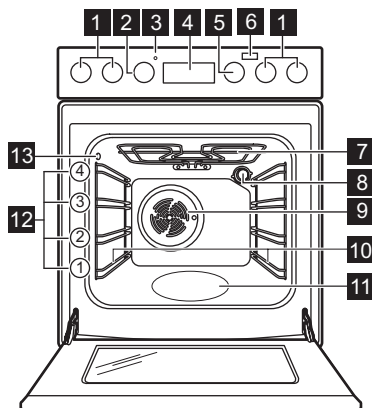
VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



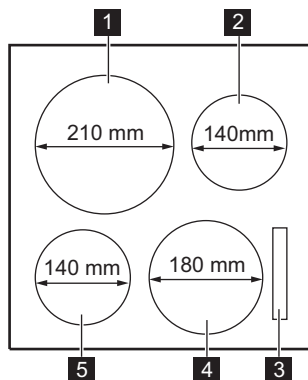
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Keittotason nupit
- 2 Lämpötilanuppi
- 3 Lämpötilan merkivalo/symboli
- 4 Elektroninen ohjelmointilaite
- 5 Nuppi uunitoiminnoille
- 6 PlusSteam-painike
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Hyllykannatin, irrotettava
- 11 Sisätilan vesiallas
- 12 Hyllytasot
- 13 Paistolämpömittarin pistorasia

4.2 Keittoaluejärjestely



- 1 Induktiokeittoalue 2 300 W, sis. PowerBoost 3 600 W
- 2 Induktiokeittoalue 1 400 W, sis. PowerBoost 2 500 W
- 3 Näyttö
- 4 Induktiokeittoalue 1 800 W, sis. PowerBoost 2 800 W
- 5 Induktiokeittoalue 1 400 W, sis. PowerBoost 2 500 W

4.3 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Paistolämpömittari**
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.

- **Teleskooppikannattimet**
Ritilät ja pellit voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimilla.
- **Säilytyslokero**
Säilytyslaatikko on uunin lokeron alapuolella.
- **Kondenssiveden kerääjä**
Kerää kondenssiveden, jota muodostuu uunin käytön aikana.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

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 käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.5 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.



Toiminto: PlusSteam katso luvun "Uuni - Päivittäinen käyttö" kohta "Toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam".

1. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto  , paina: PlusSteam . Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

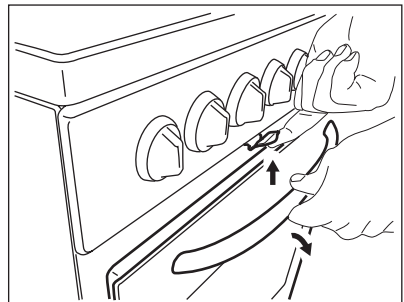
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

5.6 Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkua.

Uunin luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



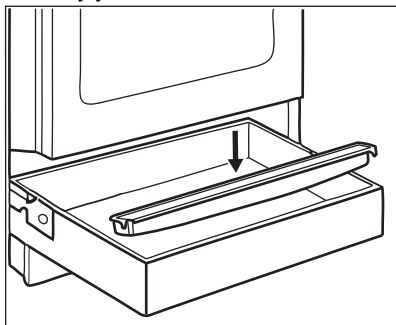
2. Avaa luukku. Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!



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

5.7 Kondenssiveden kerääjän asennus

1. Aseta kondenssiveden kerääjä säilytyslaatikon etuosaan.



2. Tyhjennä kondenssiveden kerääjä aina ruoan kypsennyksen jälkeen.

6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Lämpöasetus

| Merkki | Toiminto |
|--------|---------------------|
| 0 | Pois päältä -asento |
| P | PowerBoost |

| Merkki | Toiminto |
|--------|---------------|
| 1 - 9 | Tehoasetukset |







Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois päältä 5–10 minuuttia ennen ruoankypsennyksen päättymistä.

Käännä valitun keittoalueen väännin vaaditun tehotason kohdalle. Kierrä säädin pois päältä -asentoon ruoankypsennyksen loppuun.

6.2 Tehotasojen näytöt

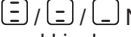
| Näyttö | Kuvaus |
|---------------|---|
| 0 | Keittoalue on kytketty pois toiminnasta. |
| 1 - 9 / 2 - 6 | Keittoalue on toiminnassa. Piste tarkoittaa puolen asteen muutosta lämmitystasossa. |
| A | Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle. |
| P | PowerBoost on kytketty päälle. |
| E + numero | Toimintahäiriö. |

| Näyttö | Kuvaus |
|---|--|
|  | OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö. |
|  | Lapsilukko on kytketty päälle. |
|  | Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa. |
|  | Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle. |


6.3 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



VAROITUS!

 Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jälkilämmön aiheuttaman palovamman mahdollisuus.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka lämpiää keittoastioiden lämmöstä.

Merkkivalot  tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille, vaikka et olisi niitä käyttämässä
- kun kuumia keittoastioita asetetaan keittoalueelle
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.



Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.4 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen

jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.


- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

| Tehotaso | Keittotason pois kytkeytymisaika |
|----------|----------------------------------|
| 1 - 2 | 6 tuntia |
| 3 - 4 | 5 tuntia |
| 5 | 4 tuntia |
| 6 - 9 | 1,5 tunti |

6.5 PowerBoost

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

Keittoalueen toiminnon päälle kytkeminen: käännä keittoalueen väännin asentoon **P**.  syttyy keittotason näyttöön.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: käännä keittoalueen väännin off-asentoon.

6.6 Automaattinen kuumennus

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

i Toiminnon käynnistäminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Keittoalueen toiminnon kytkeminen toimintaan: käännä väännintä myötäpäivään ääriasentoon. **P** menee päälle. Käännä kiertonuppi vastapäivään johonkin 9:ää alemmista asennoista ja käännä sitten takaisin asentoon 9. **P** muuttuu **R**. Aseta haluamasi tehotaso välittömästi välille 1–8. Tehotaso näkyy näytössä. **R** syttyy uudelleen kuuden sekunnin kuluttua. Alue toimii suurimmalla tehotasolla. Valittu tehotaso palautuu alueeseen jonkin ajan kuluttua.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: käännä väännintä vastapäivään asentoon **0**.

6.7 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: käännä takavasemman ja etuoikean

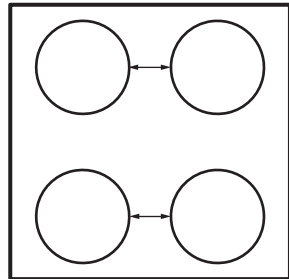
keittoalueen vääntimiä samanaikaisesti vastapäivään. Näytöissä näkyy **L**.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: käännä takavasemman ja etuoikean keittoalueen vääntimiä uudelleen samanaikaisesti vastapäivään.

6.8 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Vaiheissa on maksimisähköuormitukset.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkettyä toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähköuormitus ylittyy.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

! **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

i Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

7.1 Ruoanlaittovälineet

i Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

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 induktiokeittotasolla, 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

Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.

7.2 Ruoanlaittovälineiden vähimmäishalkaisija

| Keittoalue | Ruoanlaittovälineiden vähimmäishalkaisija (mm) |
|--------------|--|
| Vasen takana | 180 |
| Oikea takana | 125 |
| Oikea edessä | 150 |
| Vasen edessä | 125 |

| Tehotaso | Käyttökohde: | Aika (min) | Vinkkejä |
|----------|---|----------------|----------------------------------|
| 1 | Valmiiden ruokien lämpimänäpito. | tarpeen mukaan | Aseta keittoastian päälle kansi. |
| 1 - 2 | Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattujen sulattaminen. | 5 - 25 | Sekoita aika ajoin. |
| 1 - 2 | Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat. | 10 - 40 | Valmista kannen alla. |

7.3 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.

7.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

| Tehotaso | Käyttökohde: | Aika (min) | Vinkkejä |
|---|---|----------------|---|
| 2. - 3. | Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen. | 25 - 50 | Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. |
| 3. - 4. | Höyrytetyt vihannekset, kala, liha. | 20 - 45 | Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen. |
| 4. - 5. | Höyryssä kypsennetyt perunat. | 20 - 60 | Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita. |
| 4. - 5. | Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot. | 60 - 150 | Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet. |
| 5. - 7 | Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen. | tarpeen mukaan | Käännä kypsennyksen puolivälissä. |
| 7 - 8 | Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit. | 5 - 15 | Käännä kypsennyksen puolivälissä. |
| 9 | Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (glassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus. | | |
|  | Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä. | | |

8. KEITTOTASO - HOITO 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 erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

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 kirkkaat 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. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle. Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
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






9.4 Uunitoiminnot

| Symboli | Uunitoiminnot | Käyttökohde |
|---------|----------------------|--|
| | Pois päältä - asento | Uuni on kytketty pois päältä. |
| | Uunin lamppu | Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa. |
| | PlusSteam | Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Hedelmien ja vihannesten säilöntään. |
| | Kevyt kiertoilma | Mureiden ja mehukkaiden paistien valmistamiseen tai hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen. |
| | Alalämpö | Pohjaltaan rapeiden kakkujen paistaminen. |
| | Ylä-/alalämpö | Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla. |
| | Pikagrillaus | Litteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja leivän paahtamiseen. |

ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, uunin toimintojen vääntimien ja lämpötilan vääntimen on oltava Off-asennossa. Muutoin jäähdytyspuhallin toimii edelleen.

| Symboli | Uunitoiminnot | Käyttökohde |
|---|------------------------|---|
|  | Tehogrillaus | Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus. |
|  | Kiertoilma | Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannattimatasolla ilman, että tuokset sekoittuvat. |
|  | Kosteaa paisto | Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Ruoanlaitto-ohjeita löytyy luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa paisto. 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. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Uuni – Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka vastaamaan standardia EN 60350-1. |
|  | Kuumennettu kiertoilma | Korkeintaan kahden kannattimataso käyttäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä-/alalämpö-toiminnossa. |
|  | Sulatus | Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko. |

9.5 Toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam

Tämä toiminto mahdollistaa kosteuden parantamisen kypsentämisen aikana.



VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.



Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

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



Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".


1. Avaa uuninluukku.

2. Täytä lokero hanavedellä. Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.
3. Aseta toiminto: PlusSteam .
4. Paina Plus Steam -painiketta . Plus Steam -painike toimii ainoastaan seuraavan toiminnon kanssa: PlusSteam. Merkkivalo syttyy.
5. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
6. Aseta elintarvikkeet laitteeseen ja sulje uuninluukku.



HUOMIO!

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

7. Laite kytketään pois toiminnasta painamalla Plus Steam -painiketta , kääntämällä uunin toimintojen

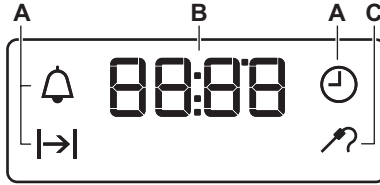
- vääntimet ja lämpötilan väännin Off-
asentoon.
Plus Steam -painikkeen merkkivalo
sammuu.
8. Poista vesi lokerosta.

**VAROITUS!**

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

10. UUNI - KELLOTOIMINNOT

10.1 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
B. Ajastin
C. Paistolämpömittarin merkkivalo

10.2 Painikkeet

| Painike | Toiminto | Kuvaus |
|---------|-----------|------------------------------------|
| — | MIINUS | Ajan asettaminen. |
| | KELLO | Kellotoiminnon asettaminen. |
| + | PLUS | Ajan asettaminen. |
| | PlusSteam | Toiminnon käyttöönotto: PlusSteam. |





10.3 Kellotoimintojen taulukko

| Kellotoiminto | Sovellus |
|---------------------|--|
| KELLONAIKA | Aseta, muuta tai tarkista kellonaika. |
| KESTO | Uunin toiminta-ajan keston asettaminen. |
| HÄLYTINAJAS- TIN | 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 .
 4. Kun aika päättyy, merkkivalo vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
 5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
 6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.
- Näytössä näkyy .

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 - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

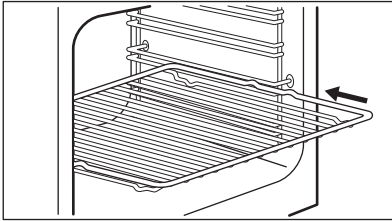


VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Paistoritilä:

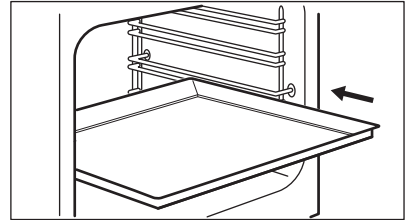


Aseta ritilä haluamasi ohjaukiskiskojen väliin.

Leivinpelti:



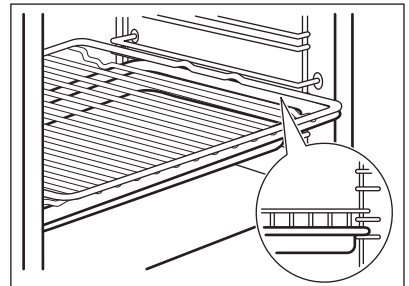
Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



Työnnä leivinpelti tai uunipannu kannatintason ohjaukiskiskojen väliin. Varmista, ettei se kosketa uunin takaseinään.

Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjaukiskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskiskoihin.



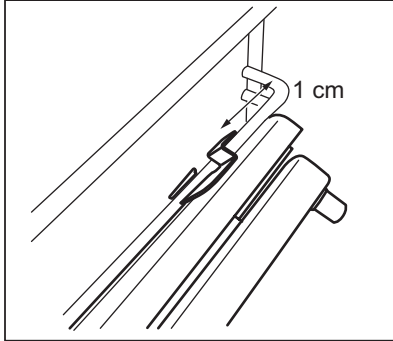
11.2 Teleskooppikannattimet



Voit asettaa teleskooppikannattimet eri kannatintasoille tasoa 4 lukuunottamatta.

Teleskooppikannattimien asentaminen

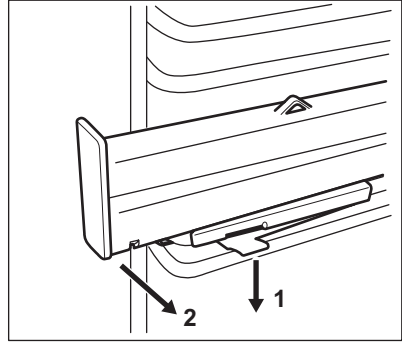
1. Käännä teleskooppikannatinta noin 90 °.
2. Liu'uta teleskooppikannattimen takaosassa oleva lukitsin kannatinkiskoon. Varmista, että asetat kannattimen oikealle puolelle uunia.



3. Käännä kannatin oikeaan asentoon. Teleskooppikannattimen päässä olevan pysäyttimen tulee osoittaa ylöspäin.
4. Paina kannatin kokonaan uunin takaseinään.
5. Paina teleskooppikannattimen etuosaa kannatinkiskoa vasten. Kuulet napsahduksen, kun etuosan lukitsin lukittuu oikein.
6. Asenna toinen teleskooppikannatin samalla tavalla. Varmista, että molemmat teleskooppikannattimet ovat samalla tasolla.

Teleskooppikannattimien poistaminen

1. Paina ja pidä lukitsinta teleskooppikannattimen etuosassa.



2. Vedä kannattimen etuosaa pois päin kannatinkiskosta.
3. Käännä teleskooppikannatinta noin 90 °.
4. Poista kannattimen takaosa kannatinkiskosta.
5. Poista toinen teleskooppikannatin samalla tavalla.

11.3 Teleskooppikannattimet - Uunin lisävarusteiden asennus

Ritilät voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.



HUOMIO!

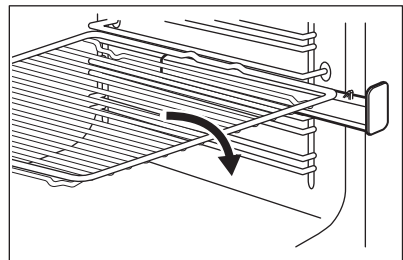
Teleskooppikannattimia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.



HUOMIO!

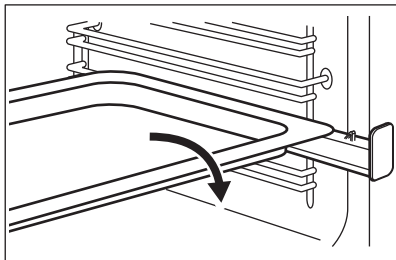
Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluukun sulkemista.

Paistoritilä:



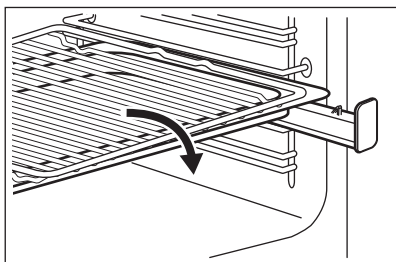
Uunipannu:

Aseta matalareunainen uunipannu teleskooppikannattimien päälle.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Aseta paistoritilä ja uunipannu teleskooppikannattimien päälle.



11.4 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.


Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- Uunin lämpötila.
- Sisälämpötila.

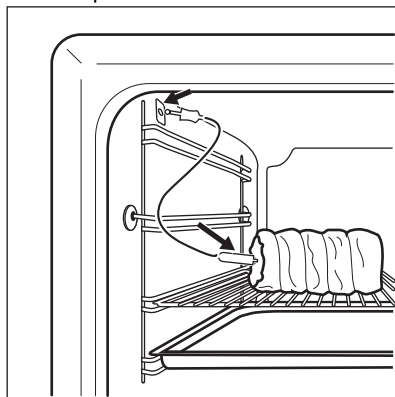


HUOMIO!
Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin sivussa olevaan pistorasiaan.

Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

2. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.




3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta $+$ tai $-$. Lämpötilan voi asettaa välille 30 °C - 99 °C.

4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

5. Kytke laite pois päältä.

6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta. Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsä, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat muuttaa asetetun sisälämpötilan.



VAROITUS!
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

12. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä 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 paistoaajan ja energian kulutuksen minimiin.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkuja 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. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

12.3 Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkuja ennen kuin 3/4 paistoaajasta on kulunut.

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

12.4 Lihan ja kalan kypsentäminen

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 Paistoaajat

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 PlusSteam +



Täytä lokero vedellä ennen esilämmitystä uunin ollessa kylmä.

Katso kohta "Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam"

Leivonnaiset

| Ruokalaji | Lokeron vesimäärä (ml) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattin-taso | Lisävarusteet |
|---|------------------------|----------------|------------|----------------|---------------------|
| Vehnäleipä ¹⁾ | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Käytä leivinpeltiä. |
| Sämpylät ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Käytä leivinpeltiä. |
| Kotipizza ¹⁾ | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | Käytä leivinpeltiä. |
| Focaccia ¹⁾ | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | Käytä leivinpeltiä. |
| Pikkuleivät, teeleivät, kroissantit ¹⁾ | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Käytä leivinpeltiä. |
| Rusinakaku, omenapiirakka, korvapuustit ¹⁾ | 100 | 180 | 20 | 2 | Käytä kakkuvuokaa. |

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

Pakasteruokien kypsennys

| Ruokalaji | Lokeron vesimäärä (ml) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattin-taso | Lisävarusteet |
|------------------------------------|------------------------|----------------|------------|----------------|---------------------|
| Pakastepizza ¹⁾ | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Käytä ritilää. |
| Kroissantit, pakaste ¹⁾ | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | Käytä leivinpeltiä. |

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

Esivalmistettujen ruokien kypsennys

| Ruokalaji | Lokeron vesimäärä (ml) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattin-taso | Lisävarusteet |
|-------------|------------------------|----------------|------------|----------------|---------------------|
| Vehnäleipä | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Käytä leivinpeltiä. |
| Sämpylät | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Käytä leivinpeltiä. |
| Kotipizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Käytä leivinpeltiä. |
| Focaccia | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Käytä leivinpeltiä. |
| Vihannekset | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Käytä leivinpeltiä. |

| Ruokalaji | Lokeron vesimäärä (ml) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattin-taso | Lisävarusteet |
|-----------|------------------------|----------------|------------|----------------|---------------------|
| 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 | Lokeron vesimäärä (ml) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattin-taso | Lisävarusteet |
|-----------------|------------------------|----------------|------------|----------------|--------------------------------|
| 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. |
| Kalkkuna-paisti | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | Käytä ritilää ja leivinpeltiä. |

12.7 Säilöntä +



VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

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

Aseta kannet purkkien päälle sulkematta niitä ilmatiiviisti.

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

Pehmeät marjat/hedelmät

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattin-taso | Lisävarusteet |
|-------------------------------|----------------|------------|----------------|---------------------|
| Mansikat / mustikat / valmiit | 160 | 25 - 30 | 1 | Käytä leivinpeltiä. |

Kivelliset hedelmät

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso | Lisävarusteet |
|-------------------------------|----------------|------------|--------------|---------------------|
| Päärynät / kvittenit / luumut | 160 | 35 - 40 | 1 | Käytä leivinpeltiä. |

Pehmeät vihannekset

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso | Lisävarusteet |
|---|----------------|------------|--------------|---------------------|
| Kesäkurpitsa / munakoiso / sipulit / tomaatit | 160 | 30 - 35 | 1 | Käytä leivinpeltiä. |

Pikkelsit

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso | Lisävarusteet |
|---|----------------|------------|--------------|---------------------|
| Porkkanat / pikkelsit / nauriit / selleri | 160 | 35 - 45 | 1 | Käytä leivinpeltiä. |

12.8 Kevyt kiertoilma **Drying**

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (h) | Kannatintaso | |
|--------------------------|----------------|----------|--------------|--------|
| | | | 1 taso | 2 taso |
| Vihannekset | | | | |
| Pavut | 60 - 70 | 7 - 9 | 2 | 1 / 3 |
| Paprikoita suikaleina | 60 - 70 | 10 - 12 | 2 | 1 / 3 |
| Vihannekset hapanruokiin | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Sieniä siivuina | 50 - 60 | 13 - 15 | 2 | 1 / 3 |
| Yrtit | 40 - 50 | 3 - 5 | 2 | 1 / 3 |
| Hedelmät | | | | |
| Luumun puolikkaat | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Aprikoosin puolikkaat | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Omenaviipaleet | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Päärynäviipaleet | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Matalalämpö

| Ruokalaji | Määrä (kg) | Paistaminen mo-lemmalta puolelta (min) | Lämpötila (°C) | Kannattintaso | Aika (min) |
|---------------------------|------------|--|----------------|---------------|------------|
| Naudanliha | | | | | |
| Filee, puolikypsä | 1,0 - 1,5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |
| Paahtopaisti, puolikypsä | 1,5 - 2,0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 160 - 200 |
| Vasikanliha | | | | | |
| Filee rosé | 1,0 - 1,5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 50 - 90 |
| Selkäpaisti, yksi kappale | 1,5 - 2,0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Vasikanpaisti, puolikypsä | 1,5 - 2,0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Pork | | | | | |
| Filee rosé | 1,0 - 1,5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 100 |
| Selkäpaisti, yksi kappale | 1,5 - 2,0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Porsaanpaisti, puolikypsä | 1,5 - 2,0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |

12.9 Ylä-/alalämpö **Leivonnaisten paistaminen**

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattintaso |
|---|----------------|------------|---------------|
| Matalat kakut | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Hiivalla kohotettu omenakakku | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Pannukakku | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |
| Murokakku | 170 - 190 | 50 - 60 | 3 |
| Juustokakku | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 |
| Maalaisleipä | 190 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Romanialainen sokerikakku | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Romanialainen sokerikakku – perinteinen | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Hiivataikinapullat | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|--------------|----------------|------------|--------------|
| Kääretorttu | 150 - 170 | 15 - 25 | 2 |
| Kinkkupiiras | 215 - 225 | 45 - 55 | 2 |

Lihan paistaminen

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|------------------|----------------|------------|--------------|
| Puolikas kana | 210 - 230 | 35 - 50 | 2 |
| Porsaankyljykset | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 |
| Kala, kokonainen | 200 - 220 | 40 - 70 | 2 |

12.10 Pikagrillaus

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|------------------------------|----------------|------------|--------------|
| Puolikas kana | 230 | 50 - 60 | 2 |
| Porsaankyljykset | 230 | 40 - 50 | 3 |
| Grillipekoni | 250 | 17 - 25 | 2 |
| Makkarat | 250 | 20 - 30 | 2 |
| Naudanlihapihvit: puolikypsä | 230 | 25 - 35 | 2 |

12.11 Tehogrillaus

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|-------------------------|----------------|------------|--------------|
| Puolikas kana | 200 | 50 - 60 | 2 |
| Kana | 250 | 55 - 60 | 2 |
| Kanan siipipalat | 230 | 30 - 40 | 2 |
| Porsaankyljykset | 230 | 40 - 50 | 2 |
| Naudanlihapihvit: kypsä | 250 | 35 - 40 | 2 |

12.12 Kiertoilma

Leivonnaisten paistaminen

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|-----------------------------------|----------------|------------|--------------|
| Täytetty hiivalla kohotettu kakku | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Täytekakkupohja | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Sveitsiläinen omenapiirakka | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|----------------------------|----------------|------------|--------------|
| Joulukakku (hedelmä-kakku) | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Maustekakku | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Marenki | 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 |

12.13 Kosteaa paistoa

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso | Lisävarusteet |
|------------------------------------|----------------|------------|--------------|--|
| Leipä ja pizza | | | | |
| Pullat | 190 | 25 - 30 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Sämpylät | 200 | 40 - 45 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Pakastepizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | ritilä |
| Leivonnaiset leivinpellillä | | | | |
| Kääretorttu | 180 | 20 - 30 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | leivinpelti tai grilli-/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 | | | | |
| Kalat pusseissa, 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Kokonainen kala, 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso | Lisävarusteet |
|-----------------------------------|----------------|------------|--------------|-----------------------------------|
| Kalafilée, 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | pizzapannu ritilällä |
| Liha | | | | |
| Liha pussissa, 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Lihavartaat, 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Pienet leivonnaiset | | | | |
| Pikkuleivät | 170 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Macaronit | 170 | 40 - 50 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Muffinssit | 180 | 30 - 40 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Suolakeksit | 160 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Murotaikinapikkuleivät | 140 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Leivonnaiset | 170 | 20 - 30 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Kasvisruoat | | | | |
| Vihanneskoitus pussissa, 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Munakas | 200 | 30 - 40 | 2 | pizzapannu ritilällä |
| Vihannekset leivinpellillä, 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |

12.14 Kuumennettu kiertoilma

Leivonnaisten paistaminen

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|--------------------|----------------|------------|--------------|
| Matalat kakut | 140 - 160 | 40 - 50 | 1 + 3 |
| Hiivataikinapullat | 190 - 210 | 10 - 20 | 1 + 3 |
| Marenki | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 |
| Voikakku | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 |
| Pizza | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 + 3 |

12.15 Tiedoksi testauslaitoksille

| Ruoka | Toiminto | Lämpötila (C°) | Varusteet | Hyllytaso | Aika (min) |
|-----------------------------------|---------------|----------------|-------------|-----------|------------|
| Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti) | Ylä-/alalämpö | 160 | Leivinpelti | 3 | 20 - 30 |

| Ruoka | Toiminto | Lämpötila (C°) | Varusteet | Hyllytaso | Aika (min) |
|--|------------------------|----------------|------------------------------------|-----------|---|
| Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti) | Kiertoilma | 150 | Leivinpelti | 3 | 20 - 30 |
| Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti) | Kuumennettu kiertoilma | 160 | Leivinpelti | 1 + 3 | 30 - 40 |
| 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 | Kuumennettu kiertoilma | 170 | Paistoritilä | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Murokeksit / pastijat | Ylä-/alalämpö | 140 | Leivinpelti | 3 | 15 - 30 |
| Murokeksit / pastijat | Kiertoilma | 140 | Leivinpelti | 3 | 20 - 30 |
| Murokeksit / pastijat | Kuumennettu kiertoilma | 140 | Leivinpelti | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Paahtoleipä | Pikagrillaus | 250 | Paistoritilä | 3 | 5 - 10 |
| Naudanlihapihvi ¹⁾ | Tehogrillaus | 250 | Paistoritilä tai grilli-/uunipannu | 3 | 15–20 ensimmäinen puoli; 10–15 toinen puoli |

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

13. UUNI - HOITO 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 pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

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

13.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

Älä käytä teräsvillaa, happeja 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: PlusSteam.

1. Lisää 250 ml valkoviinietikkaa uunin alaosaan lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman yrtejä.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämät ympäristölämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista laite lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.

13.4 Kannattimien

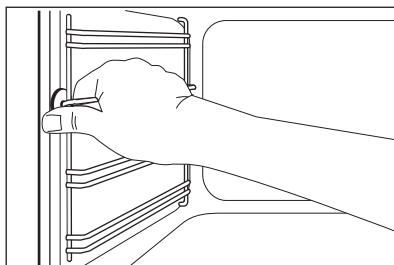
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



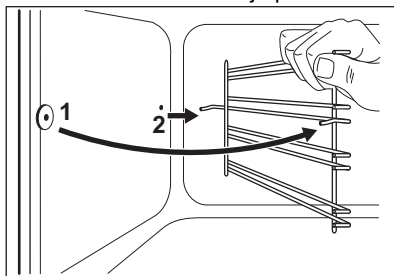
HUOMIO!

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 Grillin poistaminen:



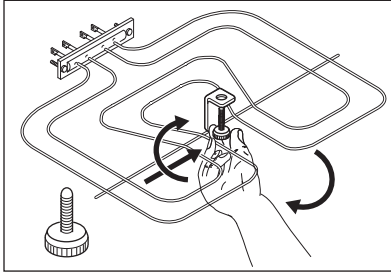
VAROITUS!

Kytke laite pois päältä ennen lämpövastuksen poistamista. Varmista, että laite on jäähtynyt. On olemassa palovammojen vaara.

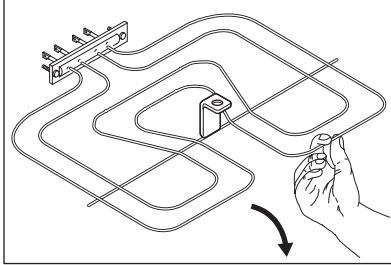
Poista hyllykannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen helpottaaksesi uunin sisätilan katon puhdistamista.

1. Poista lämpövastusta kiinnittävä ruuvi. Käytä ruuvimeisseliä ensimmäisellä kerralla.



2. Vedä lämpövastus varovasti alas.



3. Puhdista uunin sisäpinnan katto pehmeällä liinalla, lämpimällä vedellä ja puhdistusaineella ja anna sen kuivua.

Asenna lämpövastus käänteisessä järjestyksessä.

Asenna hyllykannattimet.



VAROITUS!

Varmista, että lämpövastus on oikein asennettu ja että se ei putoa.

13.6 Uunin lasilevyjen irrottaminen ja asentaminen

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



VAROITUS!

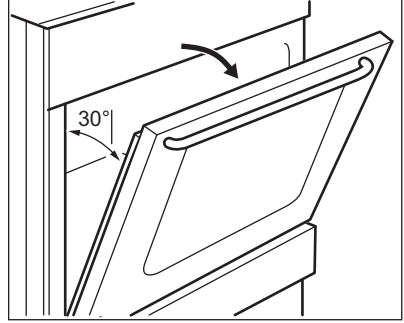
Pidä uuniluukku hieman auki puhdistuksen aikana. Kun avaat sen kokonaan, se voi vahingossa sulkeutua ja aiheuttaa vahinkoja.



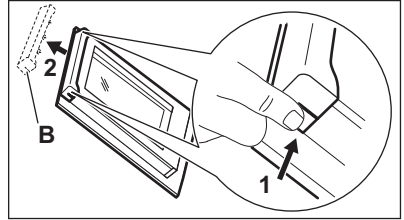
VAROITUS!

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

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



2. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



VAROITUS!

Uunin luukku pyrkii sulkeutumaan, kun poistat lasilevyt.

4. Pidä luukun lasilevyjen yläreunasta ja vedä niitä ylöspäin yksi kerrallaan.

5. Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun, asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suuremmat.



HUOMIO!

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

13.7 Laatikon irrotus

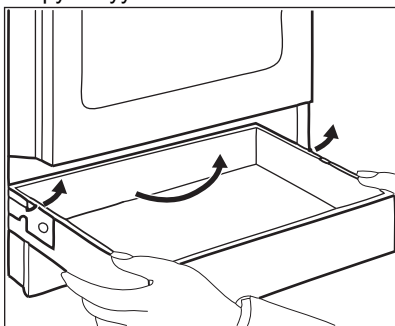


VAROITUS!

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

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.



2. Nosta laatikkoa hitaasti.
3. Vedä laatikko kokonaan ulos. Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet 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 |
|-------------------------------|---|---|
| Laite ei kytkeydy toimintaan. | Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti. | Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon. |
| | Sulake on palanut. | Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. |

| Ongelma | Mahdollinen syy | Korjaustoimenpide |
|---|--|--|
| Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. | Sulake on palanut. | Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaaso 10 sekunnin kuluessa. |
| | Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita. | Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi. |
| Automaattinen kuumennus ei toimi. | Alue on kuuma. | Anna alueen jäähtyä riittävästi. |
| | Korkein tehotaaso on asetettu. | Korkeimman tehotaason arvo on sama kuin toiminnon. |
| Tehotaaso muuttuu kahden asetuksen välillä. | Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa. | Katso kohta "Päivittäinen käyttö". |
|  syttyy. | Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa. | Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan. |
|  syttyy. | Alueella ei ole keittoastiaa. | Aseta keittoastia alueelle. |
| | Keittoastia on sopimaton. | Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä". |
| | Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle. | Käytä oikean kokoista keittoastiaa. |
|  syttyy. | Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut. | Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä". |
| Uuni ei kuumene. | Uuni on kytketty pois toiminnasta. | Kytke uuni toimintaan. |
| | Tarvittavia asetuksia ei ole tehty. | Varmista, että asetukset ovat oikein. |
| | Kelloa ei ole asetettu. | Aseta kello. |
| Valo ei syty. | Lamppu on palanut. | Vaihda lamppu. |

| Ongelma | Mahdollinen syy | Korjaustoimenpide |
|---|---|--|
| Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uuniin sisälle. | Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi. | Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen. |
| Paistolämpömittari ei toimi. | Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan. | Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan. |
| Kypsentämiseen kuluu liian kauan tai liian vähän aikaa. | Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea. | Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita. |
| Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa. | Kyseessä on sähköhäiriö. | Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä. |
| Näytössä näkyy "12.00". | On tapahtunut sähkökatkos. | Aseta kello uudelleen. |
| Seuraava toiminto ei tuota hyviä tuloksia: PlusSteam. | PlusSteam-toimintoa ei ole kytketty toimintaan. | Katso kohta "Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam". |
| | Lokeroa ei ole täytetty vedellä. | Katso kohta "Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam". |
| | PlusSteam-toimintoa ei ole kytketty oikein päälle Plus Steam -painikkeella. | Katso kohta "Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam". |
| Haluat kytkeä toimintaan Kevyt kiertoilma-toiminnon, mutta Plus Steam -painikkeen merkkivalo palaa. | PlusSteam-toiminto on toiminnassa. | Paina Plus Steam -painiketta  toiminnon PlusSteam-pysäyttämiseksi. |
| Lokerossa oleva vesi ei kiehu. | Lämpötila on liian matala. | Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Lue ohjeet kohdasta "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 uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

| | |
|--|-------|
| Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän: | |
| Malli (Mod.): | |
| Tuotenumero (PNC) | |
| Sarjanumero (S.N.) | |

15. ENERGIATEHOKKUUS

15.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

| | | |
|--|--|--|
| Mallin tunniste | LKI561400W LKI561400X | |
| Keittotason tyyppi | Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä | |
| Keittoalueiden lukumäärä | 4 | |
| Kuumennusteknologia | Induktio | |
| Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø) | Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä | 21,0 cm 14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä | 193,0 Wh/kg 180,0 Wh/kg 184,0 Wh/kg 182,0 Wh/kg |
| Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob) | 184,8 Wh/kg | |

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

15.2 Keittotaso - Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

15.3 Uunien tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

| | | |
|--|--|---------|
| Tavarantoimittajan nimi | Electrolux | |
| Mallin tunnus | LKI561400W 943005275 LKI561400X 943005276 | |
| Energialuokka | 94,9 | |
| Energiatohokkuusluokka | A | |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa | 0,84 kWh/ohjelma | |
| Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa | 0,75 kWh/ohjelma | |
| Pesien lukumäärä | 1 | |
| Lämpölähde | Sähkö | |
| Tilavuus | 58 l | |
| Uunityyppi | Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi | |
| Massa | LKI561400W | 58.0 kg |
| | LKI561400X | 50.0 kg |

* Euroopan unionissa EU-määräyksen 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti. Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

15.4 Uuni – Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.

Varmista, että uunin luukku on kiinni uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

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 uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineksen kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon


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

Kosteapaisto


Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso lisätietoja

luvusta "Uuni - Päivittäinen käyttö",
Uunitoiminnot.

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty
merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla
se asianmukaiseen kierrätysastiaan.

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä
kierrättämällä sähkö- ja

elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä 

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570
Kraków, Poland

INNEHÅLL

| | |
|--|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 42 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 45 |
| 3. INSTALLATION..... | 47 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING..... | 50 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 51 |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING..... | 52 |
| 7. HÅLL - RÅD OCH TIPS..... | 54 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 56 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING..... | 56 |
| 10. UGN - KLOCKFUNKTIONER..... | 58 |
| 11. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 59 |
| 12. UGN – RÅD OCH TIPS..... | 62 |
| 13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 71 |
| 14. FELSÖKNING..... | 74 |
| 15. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 76 |
| 16. MILJÖSKYDD..... | 78 |

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har den utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång. Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

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.
- VARNING! Övervakad 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.
- VARNING! 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.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. 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 ugnsgreor.
- 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 ugnsstege drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Sättet för frångkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **WARNING!** 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. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

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 täckta 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 skåplucken 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



WARNING!

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 förlängningsladdar.

- 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 anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och 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 Användning



WARNING!

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. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.

- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.

**WARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan avge brandfarliga 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 mycket het olja kan orsaka självtändning.
- 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 är våta 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.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta formar eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - 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 kokkärll stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärll torrkoka.

- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärll faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärll eller utan kokkärll.
- Kokkärll av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Skötsel och rengöring

**WARNING!**

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

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, 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 kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. INSTALLATION



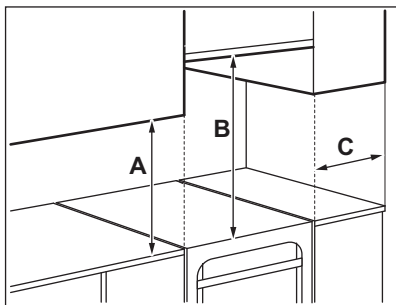
WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Placering av produkten

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

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

| Mått | mm |
|------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

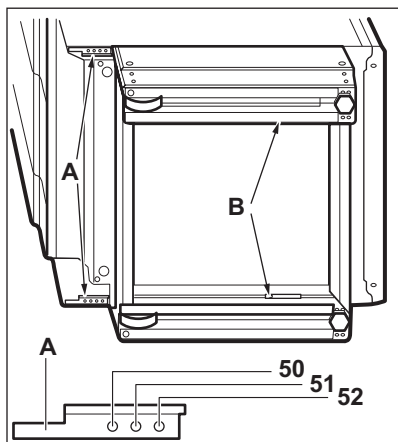
3.2 Tekniska data

| | |
|--------------|------------|
| Märkspänning | 230 V |
| Frekvens | 50 - 60 Hz |
| Produktklass | 1 |
| Dimension | mm |
| Höjd | 858 - 923 |
| Bredd | 500 |
| Djup | 600 |

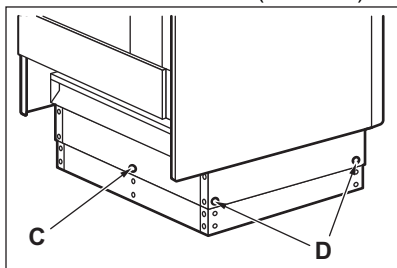
3.3 Ändring av spisens höjd och djup

Spisen är vid leverans 897 mm hög och 500 mm djup.

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

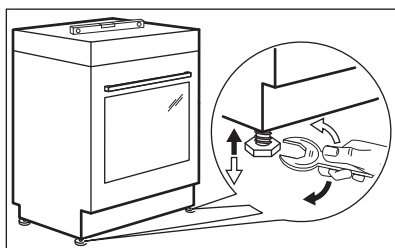


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

3.4 Höjjustering av produkten



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

3.5 Tippskydd

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



FÖRSIKTIGHET!

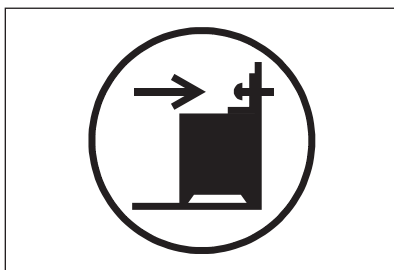
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



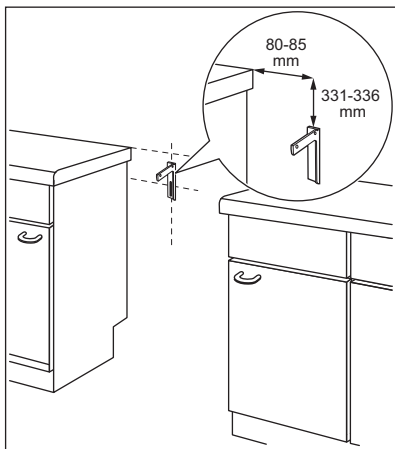
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

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 331 - 336 mm nedanför produktens ovsida, och med 80-85 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast den i det fasta 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.

i Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.

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

3.6 Elektrisk installation

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

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel



VARNING!

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

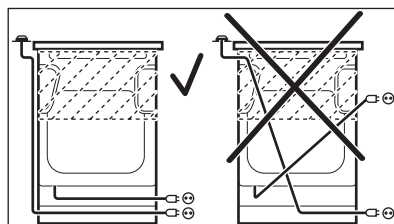
Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

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



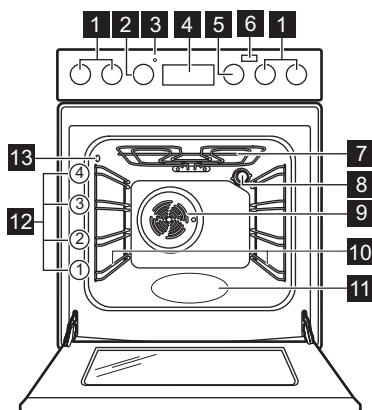
VARNING!

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



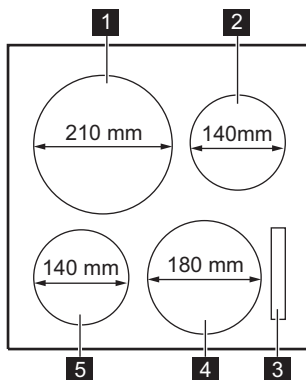
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Rattar för hällen
- 2 Temperaturratt
- 3 Temperaturindikator/symbol
- 4 Elektronisk programmeringsenhet
- 5 Funktionsratt för ugn
- 6 Knapp för extra ånga
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsstegar, borttagbara
- 11 Fördjupning i ugnsutrymmet
- 12 Hyllplaceringar
- 13 Uttag för matlagningstermometern

4.2 Hällens layout



- 1 Induktionskokzon 2 300 W, med PowerBoost 3 600 W
- 2 Induktionskokzon 1 400 W, med PowerBoost 2 500 W
- 3 Visa
- 4 Induktionskokzon 1 800 W, med PowerBoost 2 800 W
- 5 Induktionskokzon 1 400 W, med PowerBoost 2 500 W

4.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor**
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugns gallren.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.
- **Kondensbehållare**
För att samla upp kondens som bildats när ugnen varit igång.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.


Se avsnittet "Underhåll och rengöring".



Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna 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 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.



För funktion: PlusSteam se kapitel "Ugn - Daglig användning", Aktivera funktionen: PlusSteam".

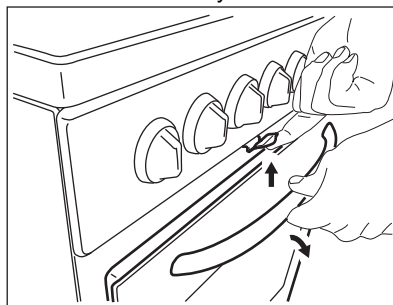
1. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen , tryck på: Extra ånga . Ställ in högsta temperaturen.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

5.6 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Håll luckläset intryckt.



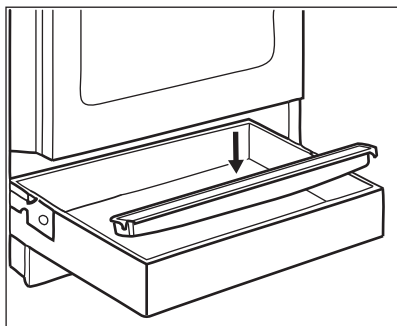
2. Öppna luckan.
Dra inte i luckläset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska luckläset.

5.7 Montering av kondensbehållare

1. Placera kondensbehållaren på framsidan av förvaringslådan.



2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeinställning

| Symboler | Funktion |
|----------|------------|
| 0 | Av-läge |
| P | PowerBoost |

| Symboler | Funktion |
|----------|--------------------|
| 1 - 9 | Värmeinställningar |




Använd restvärme för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen 5–10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid ratten för respektive kokzon till önskad värmeinställning.
Vrid ratten till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

6.2 Visningar av värmeinställning


| Display | Beskrivning |
|---------|---|
| | Kokzonen är avstängd. |
| | Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmenivån. |
| | Automatisk uppvärmning är på. |
| | PowerBoost är på. |
| | Ett fel har uppstått. |
| | OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme. |
| | Barnlås är på. |
| | Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkäril är placerat på kokzonen. |

| Display | Beskrivning |
|---|-------------------------------|
|  | Automatisk avstängning är på. |

6.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



VARNING!

 Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

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

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

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 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.

Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge 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 |

6.5 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

För att aktivera funktionen för en

kokzon: vrid kokzonsvredet till läge **P**.

 tänds på hälldisplayen.

Avaktivera funktionen: vrid vredet för en kokzon till avstängt läge.

6.6 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: vrid vredet maximalt medurs.

 tänds. Vrid vredet moturs till ett av lägena lägre än 9 och vrid det sedan


tillbaka till 9.  ändras till . Ställ genast in önskat värmeläge mellan 1 och 8. Värmeläget visas. Efter 6 sekunder

tänds  igen. Zonen körs med det högsta värmeläget. Efter ett tag återgår zonen till valt värmeläge.

För att avaktivera funktionen: vrid vredet moturs till **0**.

6.7 Barnsäkerhetslås

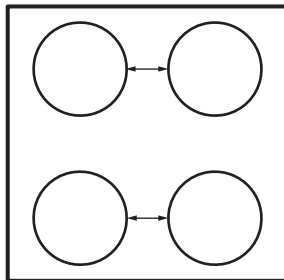
Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: vrid vreden för vänster bakre och höger främre kokzoner moturs samtidigt. På displayen visas .

Avaktivera funktionen: vrid vreden för vänster bakre och höger främre kokzoner moturs samtidigt igen.

6.8 Effektregering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.



7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockär



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



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockär.

Kockärsmaterial

- **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.

Kockär är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.

- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.

- 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.

Kokzonens effektivitet är relaterad till kockärlets diameter. Kockär med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

7.2 Minsta kockärldiameter

| Kokzon | Minsta kockärldiameter (mm) |
|-------------|-----------------------------|
| Vänster bak | 180 |

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

7.3 Ljud under användning

Om du hör:

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

- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.


7.4 Exempel på olika typer av tillagning

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| Värmeinställning | Använd för: | Tid (min) | Tips |
|------------------|---|-------------|--|
| 1 | Varmhållning av tillagad mat. | efter behov | Lägg på locket på kastrullen. |
| 1 - 2. | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin. | 5 - 25 | Rör om med jämna mellanrum. |
| 1 - 2. | Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning. | 10 - 40 | Tillaga med lock. |
| 2. - 3. | Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter. | 25 - 50 | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen. |
| 3. - 4. | Ångkoka grönsaker, fisk, kött. | 20 - 45 | Tillsätt några matskedar vätska. |
| 4. - 5. | Kokning av potatis. | 20 - 60 | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis. |
| 4. - 5. | Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor. | 60 - 150 | Upp till 3 l vätska plus ingredienser. |
| 5. - 7 | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden. |
| 7 - 8 | Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska. | 5 - 15 | Vänd efter halva tiden. |

| Värmeinställning | Använd för: | Tid (min) | Tips |
|---|---|-----------|------|
| 9 | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites. | | |
|  | Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras. | | |

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

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.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

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



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.

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 strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen, se till att vreden för ugnsfunktioner såväl som temperaturen är i avstängt läge. Annars kommer kylfläkten att fortsätta att gå.

9.4 Ugnsfunktioner

| Symbol | Ugnsfunktioner | Användning |
|---|--|---|
| 0 | Av-läge | Ugnen är avstängd. |
|  | Ugnsbelysning | För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion. |
|  | PlusSteam | För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. För att konservera frukt eller grönsaker. |
|  | Lätt varmluft | För tillagning av möra, saftiga stekar eller för att torka frukt och grönsaker. |
|  | Undervärme | För bakning av kakor med knaprig botten. |
|  | Traditionell tillagning (med över- och undervärme) | Bakning och stekning på en ugnsnivå. |
|  | Snabbgrillning | För att grilla tunna matvaror i stora mängder och rosta bröd. |
|  | Varmluftsgrillning | Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger. |
|  | Varmluftstillagning | Ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas. |
|  | Baka med ånga | Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Baka med ånga. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minskas. För allmänna rekommendationer om energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", Ugn – Energibesparing. Avsikten med denna funktion är uppfyllande av energieffektivitetsklassning enligt EN 60350-1. |
|  | Tillagning med varmluft | Baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för Traditionell tillagning (med över- och undervärme). |

| Symbol | Ugnsfunktioner | Användning |
|---|----------------|---|
|  | Upptining | För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten. |

9.5 Aktivera funktionen: PlusSteam

Den här funktionen ger bättre fuktighet under tillagning.



WARNING!



Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när funktionen är igång: PlusSteam.
- Öppna ugnsluckan försiktigt när funktionen har varit på: PlusSteam.



Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll botten med kranvatten. Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml. Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.
3. Ställ in funktionen: PlusSteam .
4. Tryck på Plus Steam-knappen .

Plus Steam-knappen fungerar bara tillsammans med funktionen: PlusSteam.


Indikatorn tänds.

5. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
6. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.



FÖRSIKTIGHET!

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

7. För att stänga av produkten, tryck på Plus Steam-knappen , vrid vredet för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

Plus Steam-knappens indikator slocknar.

8. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.

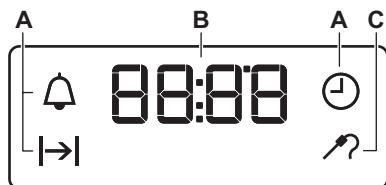


WARNING!

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 | Gör så här för att ställa in tiden. |
|  | KLOCKA | För att ställa in en klockfunktion. |
| + | PLUS | Gör så här för att ställa in tiden. |
|  | Plus Steam | Aktivera funktionen: PlusSteam. |


10.3 Tabell över klockfunktioner

| Klockfunktion | Användning |
|--|--|
|  KLOCKSLAG | För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden. |
|  TILLAGNINGSTID | För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. |
|  TIDUR | 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.

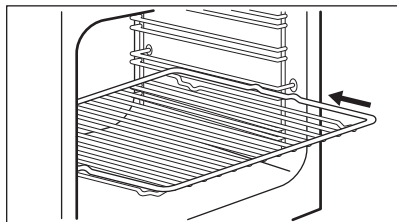
11. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Sätta in tillbehör

Galler:

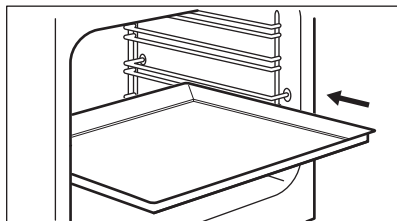


Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

Plåt:



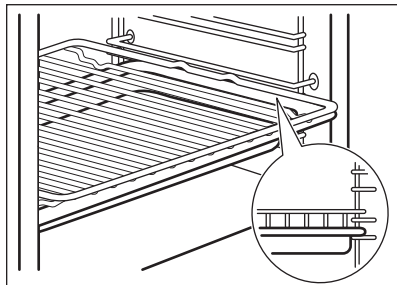
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



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

Galler och långpanna tillsammans:

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



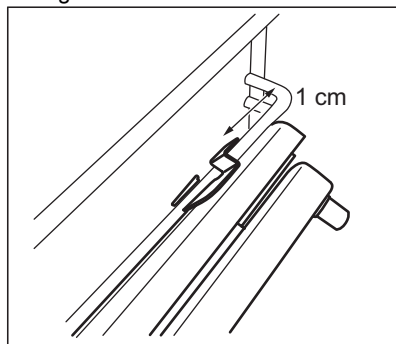
11.2 Utdragbara bakplåtsskenor



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

Montera teleskopskenorna

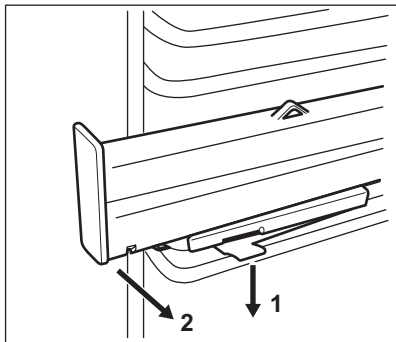
1. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
2. För spärren på teleskopskenans bakre del på hyllstödet skena. Se till att du sätter skenan på rätt sida i ugnen.



3. Vrid skenan till rätt läge. Stoppelementet som finns i ena änden av teleskopskenan måste peka uppåt.
4. Tryck skenan hela vägen till ugnens bakvägg.
5. Tryck teleskopskenans främre del mot hyllstödskenan. Det hörs ett klick när spärren framtill låses.
6. Gör på samma sätt för att montera den andra teleskopskenan. Se till att båda teleskopskenorna är placerade på samma nivå.

Ta bort teleskopskenorna

1. Tryck och håll in spärren på framsidan av teleskopskenan.



2. Dra ut skenans främre del från hyllstödet.
3. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
4. Dra ut skenans bakre del från hyllstödet.
5. Gör på samma sätt för att ta bort den andra teleskopskenan.

11.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnstegarna.



FÖRSIKTIGHET!

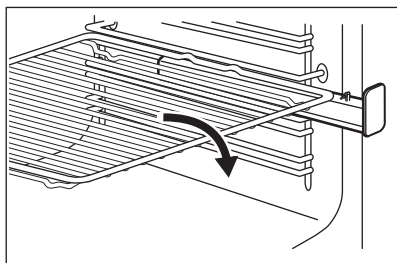
Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



FÖRSIKTIGHET!

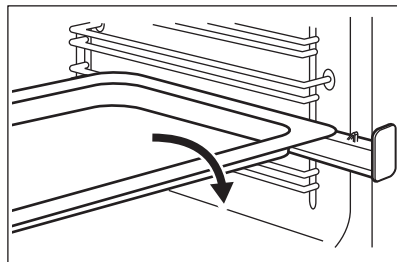
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Galler:



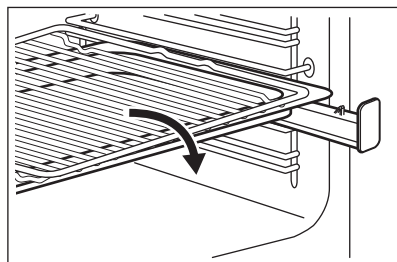
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



11.4 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen.
- Innetemperaturen.



FÖRSIKTIGHET!

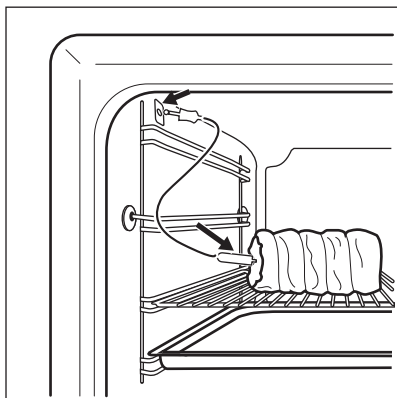
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på sidan av produkten.

Kontrolllampan för

matlagningstermometern  blinkar.

2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.



3. Tryck på \pm - eller --- -knappen för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda innertemperaturen.

Tryck på en knapp för att stänga av signalen.

5. Stäng av produkten.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

Om köttet har stekts som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på ⌂ för att ändra innertemperaturen.



WARNING!

Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

12. UGN – RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på 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 energiåtgången 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 PlusSteam ↓ +



Innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall, fyll på vatten.

Se "Aktivera funktionen: PlusSteam"

Bakning

| Livsmedel | Vatten i utrymmets upphöjning (ml) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|--|------------------------------------|-----------------|-----------|----------|-------------------|
| Vitt bröd ¹⁾ | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Använd bakplåten. |
| Vita bullar ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Använd bakplåten. |
| Hemgjord pizza ¹⁾ | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | Använd bakplåten. |
| Focaccia ¹⁾ | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | Använd bakplåten. |
| Cookies, scones, croissant ¹⁾ | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Använd bakplåten. |
| 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 | Vatten i utrymmets upphöjning (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 bakplåten. |

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

Sous-vide-tillagning

| Livsmedel | Vatten i utrymmets upphöjning (ml) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|----------------|------------------------------------|-----------------|-----------|----------|-------------------|
| Franskbröd | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Använd bakplåten. |
| Franskbullar | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Använd bakplåten. |
| Hemgjord pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Använd bakplåten. |
| Focaccia | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Använd bakplåten. |
| Grönsaker | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Använd bakplåten. |
| Ris | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Använd bakplåten. |
| Pasta | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Använd bakplåten. |
| Kött | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Använd bakplåten. |

Stekning

| Livsmedel | Vatten i utrymmets upphöjning (ml) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|------------------|------------------------------------|-----------------|-----------|----------|-------------------------------|
| Fläskstek | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Använd gallret och bakplåten. |
| Engelsk rostbiff | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Använd gallret och bakplåten. |

| Livsmedel | Vatten i utrymmets upphöjning (ml) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|-----------------|------------------------------------|-----------------|-----------|----------|-------------------------------|
| Kyckling | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Använd gallret och bakplåten. |
| Grillad kal-kon | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | Använd gallret och bakplåten. |

12.7 Konservering +



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.
- 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 röra vid varandra.
- Håll 1/2 liter vatten på bakplåten och 1/4 liter vatten i ugnen för att få tillräckligt med fukt i ugnen.
- Välj PlusSteam-funktionen och ställ in rätt temperatur, enligt tabellen nedan.
- Burkarna kan förslutas hermetiskt endast när funktionen är avstängd.

Torkad frukt

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

Stenfrukt

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

Mjuka grönsaker

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

Inlagda grönsaker

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

12.8 Lätt varmluft ↓↓

Torkning

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (t) | Ugnsnivå | |
|---------------------|-----------------|---------|------------|--------------|
| | | | 1 position | 2 positioner |
| Grönsaker | | | | |
| Bönor | 60 - 70 | 7 - 9 | 2 | 1 / 3 |
| Hackad paprika | 60 - 70 | 10 - 12 | 2 | 1 / 3 |
| Soppgrönsaker | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Skurna champinjoner | 50 - 60 | 13 - 15 | 2 | 1 / 3 |
| Örter | 40 - 50 | 3 - 5 | 2 | 1 / 3 |
| Frukt | | | | |
| Plommon i halv | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Aprikoser i halv | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Äppelskivor | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Päron i skivor | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Lågtemperaturstekning

| Livsmedel | Vikt (kg) | Bryna varje sida (min) | Temperatur (°C) | Ugnsnivå | Tid (min) |
|--------------------|-----------|------------------------|-----------------|----------|-----------|
| Nötkött | | | | | |
| Filé, rosa | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |
| Rostbiff, rosa | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 160 - 200 |
| Kalvkött | | | | | |
| Filé rosé | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 50 - 90 |
| Stek, i ett stycke | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Kalvstek, medium | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Fläsk | | | | | |
| Filé rosé | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 100 |
| Stek, i ett stycke | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Grisstek, medium | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |

12.9 Traditionell tillagning (med över- och undervärme)

Gräddning

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Tunn kaka | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Jästkaka med äpple | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Kaka i långpanna | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |
| Smulpaj | 170 - 190 | 50 - 60 | 3 |
| Cheese cake | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 |
| Bondbröd | 190 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Ungersk valnötsdessert | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Ungersk valnötsdessert - traditionell | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Jästa bullar | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |
| Rulltårta | 150 - 170 | 15 - 25 | 2 |
| Quiche Lorraine | 215 - 225 | 45 - 55 | 2 |

Stekning

| 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 |

12.10 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 |
| Nötstek: medium | 230 | 25 - 35 | 2 |

12.11 Varmluftsgillning

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------|-----------------|-----------|----------|
| Halv kyckling | 200 | 50 - 60 | 2 |
| Kyckling | 250 | 55 - 60 | 2 |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Kycklingvingar | 230 | 30 - 40 | 2 |
| Fläskkotlett | 230 | 40 - 50 | 2 |
| Nötstek: välstekt | 250 | 35 - 40 | 2 |

12.12 Varmluftstillagning

Grädning

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|----------------------|-----------------|-----------|----------|
| Fylld jästkaka | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Tårtotten | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Schweizisk äppelkaka | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |
| Julkaka | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Sandkaka | 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 |

Stekning

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

12.13 Baka med ånga

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|----------------------------|-----------------|-----------|----------|--------------------------------|
| Bröd och pizza | | | | |
| Bullar | 190 | 25 - 30 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Franskbullar | 200 | 40 - 45 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Fryst pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | galler |
| Kakor på en bakplåt | | | | |
| Rulltårta | 180 | 20 - 30 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|---------------------------------|-----------------|-----------|----------|-----------------------------------|
| Brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Kakor i burk | | | | |
| Sufflé | 210 | 35 - 45 | 2 | sex keramiska ramekiner på galler |
| Sockerkaksbotten | 180 | 25 - 35 | 2 | flan-form på galler |
| Sockerkaka | 150 | 35 - 45 | 2 | kakburk på galler |
| Fisk | | | | |
| Fisk i påsar 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Hel fisk, 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Fiskfilé, 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | pizzaform på galler |
| Kött | | | | |
| Kött i påse 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Köttspett 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Små bakade godsaker | | | | |
| Cookies | 170 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Macroner | 170 | 40 - 50 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Muffins | 180 | 30 - 40 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Crackers | 160 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Mördegskakor | 140 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Tarteletter | 170 | 20 - 30 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Vegetarian | | | | |
| Blandade grönsaker i påse 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Omelett | 200 | 30 - 40 | 2 | pizzaform på galler |
| Grönsaker på plåt 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |

12.14 Tillagning med varmluft

Bakning

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------|-----------------|-----------|----------|
| Tunn kaka | 140 - 160 | 40 - 50 | 1 + 3 |
| Jästa bullar | 190 - 210 | 10 - 20 | 1 + 3 |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------|-----------------|-----------|----------|
| Marängar | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 |
| Smörkaka | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 |
| Pizza | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 + 3 |

12.15 Information för provningsinstitut

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tillbehör | Ugnsnivå | Tid (min) |
|---|--|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Småkakor, 16 st/ plåt | Traditionell tillagning (med över- och undervärme) | 160 | bakplåt | 3 | 20 - 30 |
| Småkakor, 16 st/ plåt | Varmluftstillagning | 150 | bakplåt | 3 | 20 - 30 |
| Småkakor, 16 st/ plåt | Tillagning med varmluft | 160 | bakplåt | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade) | Traditionell tillagning (med över- och undervärme) | 190 | Galler | 1 | 65 - 75 |
| Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade) | Varmluftstillagning | 180 | Galler | 2 | 70 - 80 |
| Sockerkaka utan fett | Traditionell tillagning (med över- och undervärme) | 180 | Galler | 2 | 20 - 30 |
| Sockerkaka utan fett | Varmluftstillagning | 160 | Galler | 2 | 25 - 35 |
| Sockerkaka utan fett | Tillagning med varmluft | 170 | Galler | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Småbröd / mördeg- skakor | Traditionell tillagning (med över- och undervärme) | 140 | bakplåt | 3 | 15 - 30 |
| Småbröd / mördeg- skakor | Varmluftstillagning | 140 | bakplåt | 3 | 20 - 30 |
| Småbröd / mördeg- skakor | Tillagning med varmluft | 140 | bakplåt | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Rostat bröd | Snabbgrillning | 250 | Galler | 3 | 5 - 10 |

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tillbehör | Ugnsnivå | Tid (min) |
|-------------------------------------|--------------------|-----------------|-------------------------------|----------|---------------------------------------|
| Hamburgare av nötkött ¹⁾ | Varmluftsgrillning | 250 | galler eller grill-/långpanna | 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 ugnrensning.

Använd inte rengöringsmedel med slip-effekt 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 slip-effekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

13.3 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.



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

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnsutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan örter.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

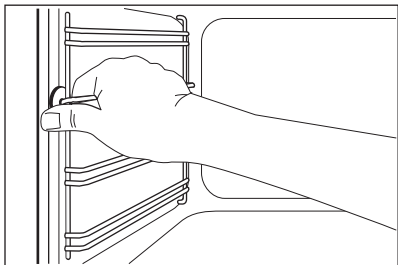
13.4 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

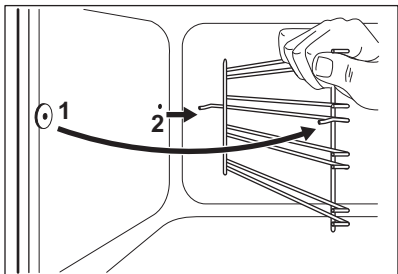


FÖRSIKTIGHET!
Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

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 Hur man avlägsnar grillen



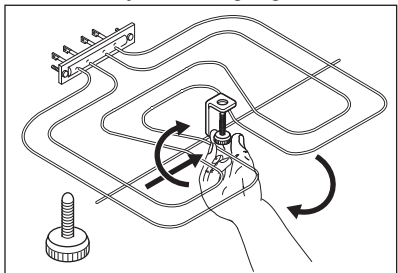
VARNING!

Stäng av produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen är kall. Det finns risk för brännskador.

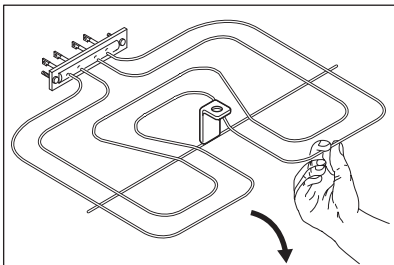
Ta bort ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att lättare rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och varmt vatten och ett rengöringsmedel. Låt torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt tillbaka ugnsstegen.



VARNING!

Kontrollera att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

13.6 Demontering och montering av luckglasen

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



VARNING!

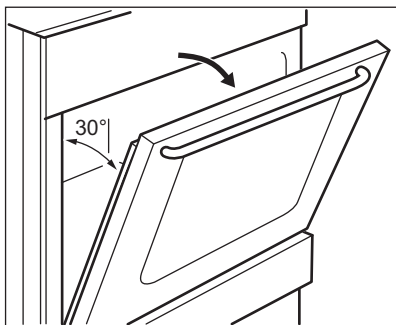
Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.



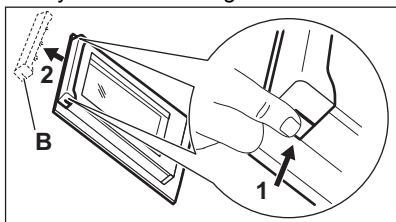
VARNING!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

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



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



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



VARNING!

När du tar ut luckglaset försöker ugnsluckan stänga sig.

4. Håll i övre kanten av luckglaset och dra upp dem ett i taget.
5. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nogt.

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



FÖRSIKTIGHET!

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

13.7 Ta bort förvaringslådan

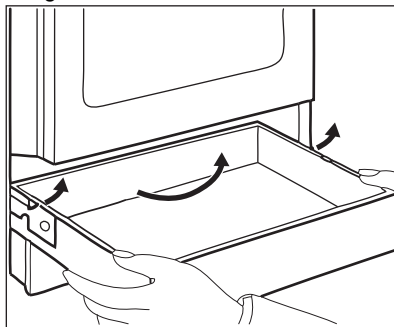


VARNING!

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

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.
3. Dra ut lådan helt.

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

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 är värmeständig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.



14. FELSÖKNING




VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

14.1 Om produkten inte fungerar ...

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|---|---|
| Jag kan inte sätta på produkten. | Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen. |
| | Säkring har gått. | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. | Säkring har gått. | Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget för mindre än 10 sekunder. |
| | Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen. | Rengör kontrollpanelen. |
| Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte. | Zonen är het. | Låt zonen bli tillräckligt sval. |
| | Det högsta värmeläget är inställt. | Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen. |
| Värmeläget ändras mellan två nivåer. | Effektfunktionen är påslagen. | Se avsnittet "Daglig användning". |
|  tänds. | Den automatiska avstängningen har aktiverats. | Stäng av hällen och sätt på den igen. |
|  tänds. | Det står inget kokkärl på zonen. | Ställ ett kokkärl på zonen. |
| | Fel kokkärl. | Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips". |
| | Diametern på kokkärlens botten är för liten för zonen. | Använd kokkärl med rätt mått. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|--|---|
| E4 tänds. | Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång. | Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips". |
| Ugnen värms inte upp. | Ugnen är avstängd. | Sätta på ugnen. |
| | Nödvändiga inställningar är inte gjorda. | Kontrollera att rätt inställningar gjorts. |
| | Klockan är inte ställd. | Ställ klockan. |
| Lampan fungerar inte. | Lampan är trasig. | Byt ut lampan. |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen. | Du lät maten stå för länge i ugnen. | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar. |
| Matlagningstermometern fungerar inte. | Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget. | Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går. |
| Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort. | Temperaturen är för låg eller för hög. | Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen. |
| På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen. | Det föreligger ett elektriskt fel. | Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen. |
| Displayen visar "12.00". | Det har varit strömavbrott. | Ställ klockan. |
| Det blev inte bra när jag använde funktionen: Plus-Steam. | Du aktiverade inte Plus-Steam-funktionen. | Se "Aktivera funktionen: PlusSteam". |
| | Du fyllde inte på bottenkålen med vatten. | Se "Aktivera funktionen: PlusSteam". |
| | Du aktiverade inte Plus-Steam-funktionen korrekt med Plus Steam-knappen. | Se "Aktivera funktionen: PlusSteam". |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|--|---|
| Du vill aktivera Lätt varmluft-funktionen men indikatorn för Plus Steam-knappen är tänd. | Funktionen PlusSteam körs. | Tryck på Plus Steam-knappen  för att stoppa Plus-Steamb-funktionen. |
| Vattnet i bottenskålen kokar inte. | Temperaturen är för låg. | Ställ in temperaturen till åtminstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips". |
| Vattnet rinner ut ur bottenskålen. | Det är för mycket vatten i bottenskålen. | 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 bottenskålen. 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 graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnstrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnstrymmet.

| | |
|--|-------|
| Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här: | |
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

| | | |
|--------------------------------|----------------------------|---------|
| Modellidentifiering | LKI561400W LKI561400X | |
| Typ av håll | Håll inuti fristående spis | |
| Antal kokzoner | 4 | |
| Uppvärmningsmetod | Induktion | |
| Diameter på runda kokzoner (Ø) | Vänster bak | 21,0 cm |
| | Höger bak | 14,0 cm |
| | Höger fram | 18,0 cm |
| | Vänster fram | 14,0 cm |

| | | |
|--|--|--|
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram | 193,0 Wh/kg 180,0 Wh/kg 184,0 Wh/kg 182,0 Wh/kg |
| Energiförbrukning på hällen (EC electric hob) | | 184,8 Wh/kg |

EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

15.2 Häll - Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

15.3 Produktinformation för ugnar och produktinformationsblad*

| | | |
|--|--|---------|
| Leverantörens namn | Electrolux | |
| Modellbeskrivning | LKI561400W 943005275 LKI561400X 943005276 | |
| Energieffektivitetsindex | 94.9 | |
| Energieffektivitetsklass | A | |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme | 0,84 kWh/cykel | |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft | 0,75 kWh/cykel | |
| Antal kaviteter | 1 | |
| Värmekälla | Elektricitet | |
| Ljudstyrka | 58 l | |
| Typ av ugn | Ugn inuti fristående spis | |
| Massa | LKI561400W | 58.0 kg |
| | LKI561400X | 50.0 kg |

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

15.4 Ugn - Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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.

Restvärme

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.


Varmhållning


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

Baka med ånga

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen. För mer information, se Ugnsfunktioner, kapitlet "Ugn - Daglig användning".

16. MILJÖSKYDD

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

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867354799-C-1 12022

