

LKI561400W
LKI561400X



FI Liesi
SV Spis

Käyttöohje 2
Bruksanvisning 41



Electrolux

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
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: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- 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 ylikuumentuisi.
- 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 yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- 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 esineitä 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.
- Poiskytkentävälinaetit on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. 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 korkeisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.
- 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.

2.2 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 luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suoja tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- 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!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara. Sähköiskun vaara.

2.3 Käyttö



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 laite luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja lämpöaiheisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.



VAROITUS!

Laite 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 tyhjillä 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.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää

muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

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 uunipuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!
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.

3. ASENNUS

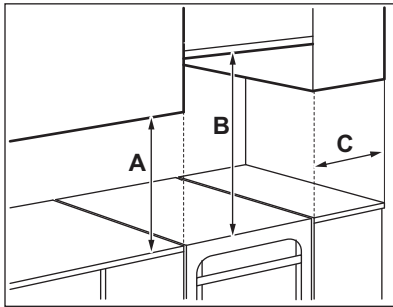


VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Laitteen sijoittaminen

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

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniset tiedot

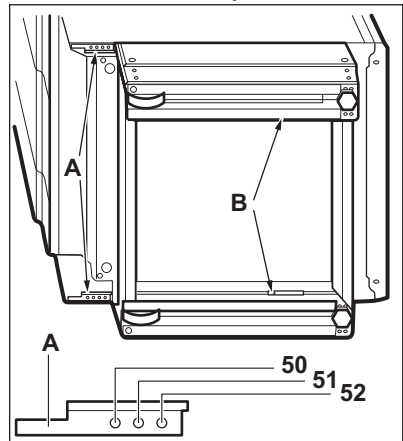
Jännite	230 V
Taajuus	50 – 60 Hz
Laiteluokka	1

Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500
Syvyys	600

3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden muuttaminen

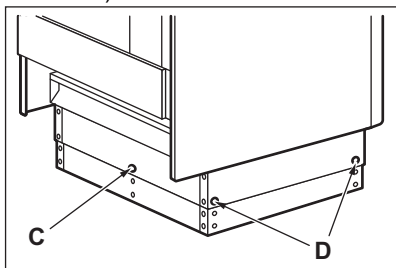
Lieden korkeus on 897 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

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



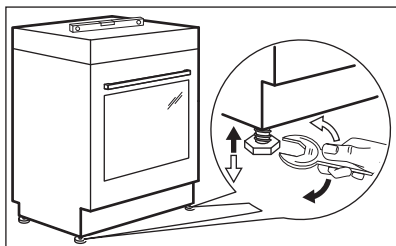
3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva

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!

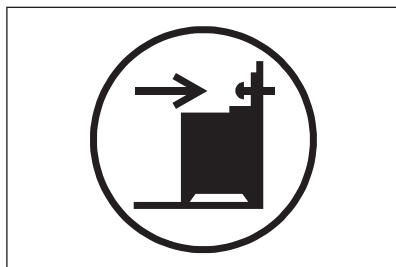
Varmista, että asennat kallistumisenestosuojan oikeaan korkeuteen.



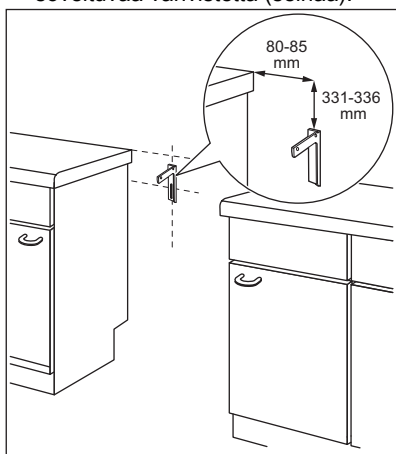
Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

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 lieden 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 varotoimia.

Laitteen mukana ei toimiteta pääpistoketta tai päävirtajohtoa.

**VAROITUS!**

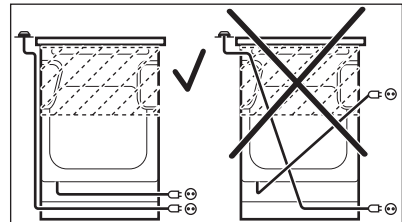
Ennen virtajohtoon kytkemistä napaan mittaa talon sähköverkon vaiheiden välillä vallitseva jännite. Tutustu seuraavaksi laitteen takana olevaan kytkentätarraan tarvittavan sähkökytkennän selvittämiseksi. Tässä järjestyksessä eteneminen toimii keinona välttää asennusvirheitä ja laitteen sähkökomponenttien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

Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

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

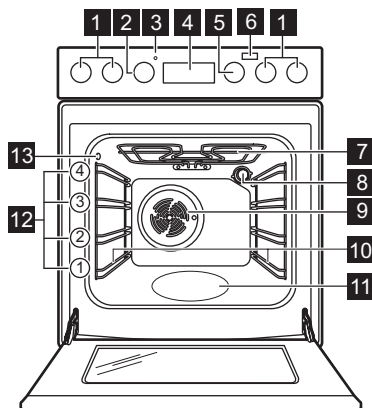
**VAROITUS!**

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



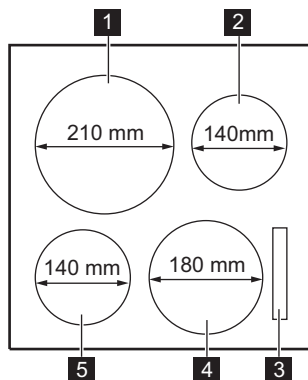
4. TUOTEKUVAUS

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.

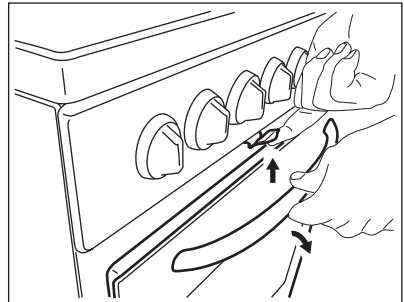
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

5.6 Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkua.

Uunin luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



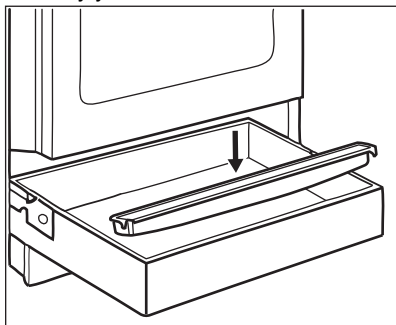
2. Avaa luukku. Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!



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
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa. Piste tarkoittaa puolen asteen muutosta lämmitystasossa.
	Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
	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 paistinpannalla). 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

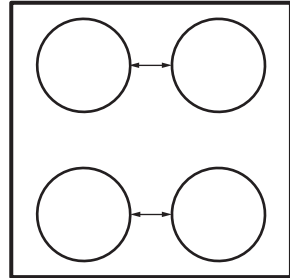
keittoalueen vääntimiä samanaikaisesti vastapäivään. Näytöissä näkyy **L**.

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

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: sähköpiiriin kytketyminen.
- 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
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.

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

9.2 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen

9.4 Uunitoiminnot

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
	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.

Symboli	Uunitoiminnot	Käyttökohde
	Tehogrillaus	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja rusistus.
	Kiertoilma	Samanaikaisesti paistaminen useammalla kannattimella 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 kannattimien käyttäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä-/alalämpö-toiminnossa.
	Sulatus	Ruonan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.

9.5 Toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam

Tämä toiminto mahdollistaa kosteuden parantamisen kypsennyksen 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

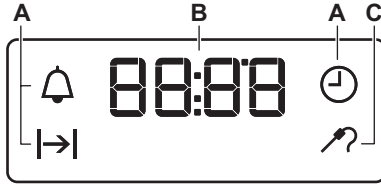
- vääntimet ja lämpötilan väännin Off-
asentoon.
Plus Steam -painikkeen merkkivalo
sammuu.
8. Poista vesi lokerosta.

**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

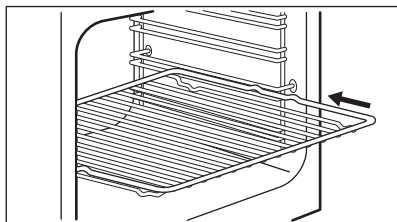


VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Paistoritilä:

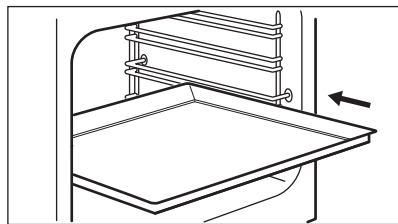


Aseta ritilä haluamasi ohjaukiskiskojen väliin.

Leivinpelti:



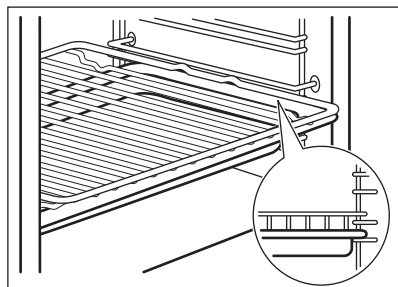
Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



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.



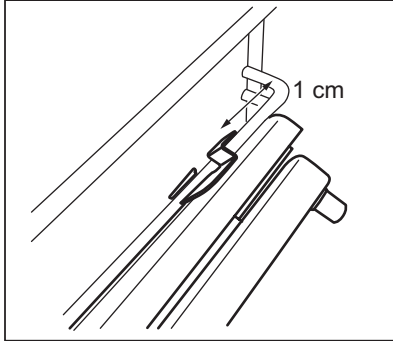
11.2 Teleskooppikannattimet



Voit asettaa teleskooppikannattimet eri kannatintasoille tasoa 4 lukuunottamatta.

Teleskooppikannattimien asentaminen

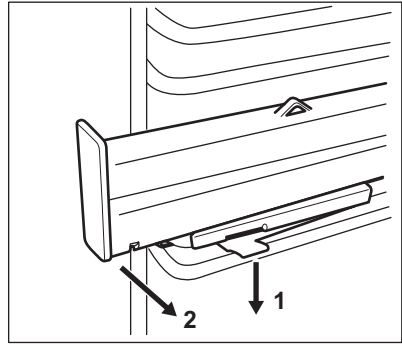
1. Käännä teleskooppikannatinta noin 90 °.
2. Liu'uta teleskooppikannattimen takaosassa oleva lukitsin kannatinkiskoon. Varmista, että asetat kannattimen oikealle puolelle uunia.



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!

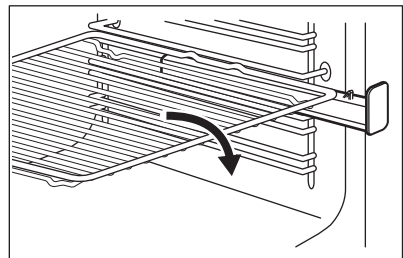
Teleskooppikannattimia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.



HUOMIO!

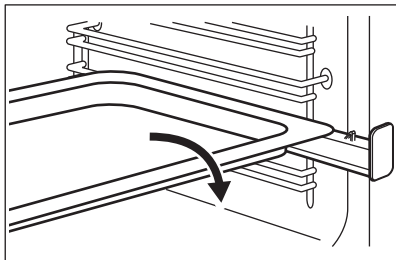
Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluukun sulkemista.

Paistoritilä:



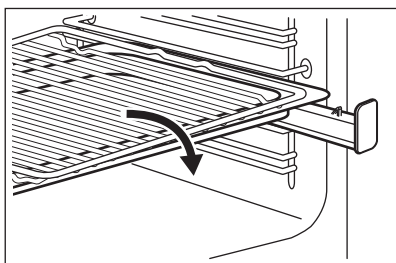
Uunipannu:

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.

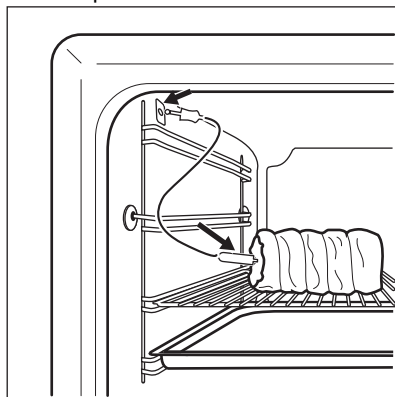


HUOMIO!
Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

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 $30^{\circ}\text{C} - 99^{\circ}\text{C}$.

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)	Kannattintaso	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)	Kannattintaso	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)	Kannattintaso	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)	Kannattintaso	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)	Kannattintaso	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 purkkiin 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)	Kannattintaso	Lisävarusteet
Mansikat / mustikat / valmiit hedelmät	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 tasoa
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 moollemmalta puolelta (min)	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	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)	Kannatintaso
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)	Kannatinta-so
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)	Kannatinta-so
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

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Kokonainen kala, 200 g	180	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Kalafilee, 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
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
Paahroleipä	Pikagrillaus	250	Paistoritilä	3	5 - 10
Naudanlihapihvi ¹⁾	Tehogrillaus	250	Paistoritilä tai grilli-/uunipan-nu	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 ruokariskeiden 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 kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

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

13.3 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



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

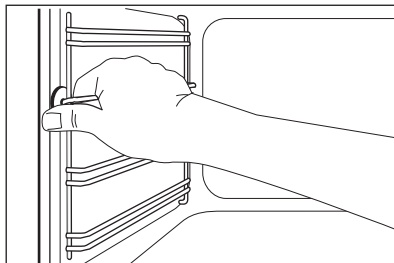
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



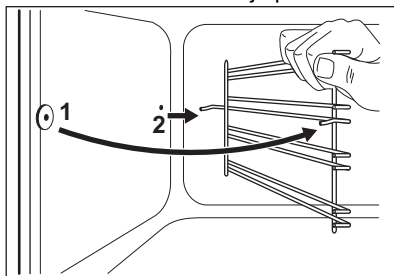
HUOMIO!

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:



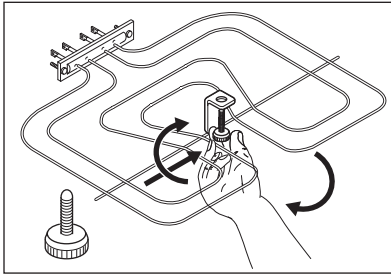
VAROITUS!

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

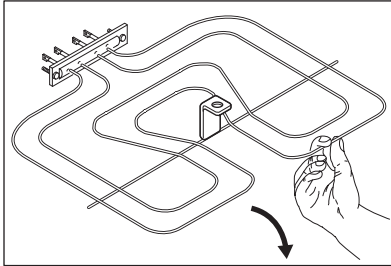
Poista hyllykannattimet.

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!

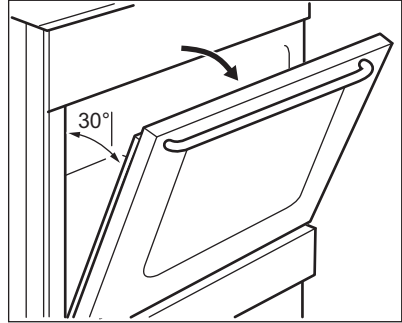
Pidä uuniluukku hieman auki puhdistuksen aikana. Kun avaat sen kokonaan, se voi vahingossa sulkeutua ja aiheuttaa vahinkoja.



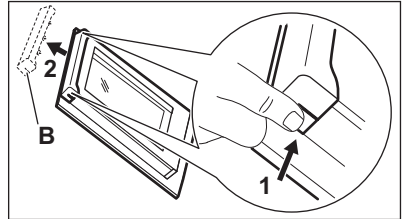
VAROITUS!

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

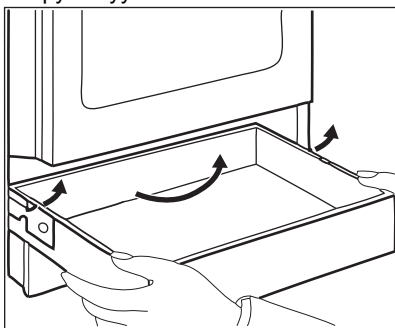


VAROITUS!

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 ylikuumenemisoja 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 sopii keittoastia keittotasaan. 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 uunin 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 kuluttajaneuvonan 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 kypsennyksen.

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 lisätietoa

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.....	44
3. INSTALLATION.....	47
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	49
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	50
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	51
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	54
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	55
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.....	70
14. FELSÖKNING.....	73
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.
- VARNING! Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- Den här produkten måste anslutas till elnätet med kabeltyp H05VV-F för att kunna stå emot temperaturen från den bakre panelen.

- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING!** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte föremål på kokyterna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på produktens yta eftersom de blir varma.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Efter användning, stäng av produkten med kontrollen och lita inte på kokkärlsavkänningen.

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta bort eller lägga i tillbehör eller eldfasta formar.
- 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 (om sådan finns).
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Det kan bli varmt.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. 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 skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärn 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 anslutningsladdan 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.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- 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 självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla rester, 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 eldfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.

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 ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten

**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.
- 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

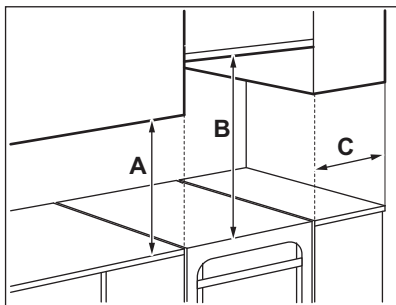


VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

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

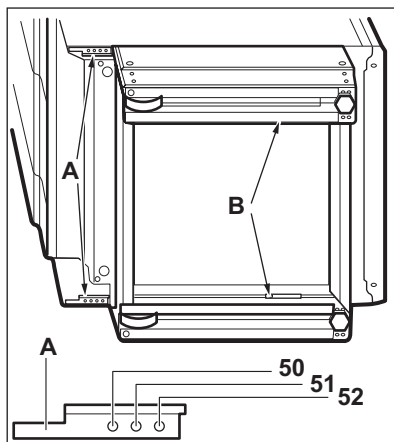
Märkspänning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	858 - 923
Bredd	500
Djup	600

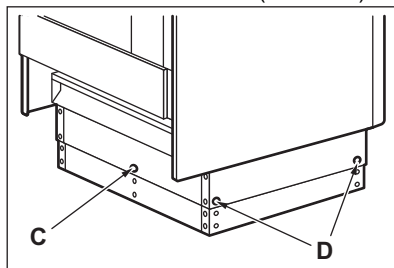
3.3 Ändring av spisens höjd och djup

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.

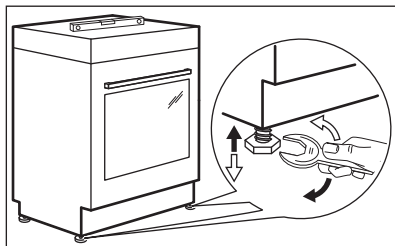


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



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 ovansida som övriga ytor.

3.5 Tippskydd

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



FÖRSIKTIGHET!

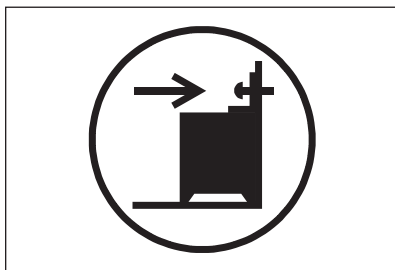
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



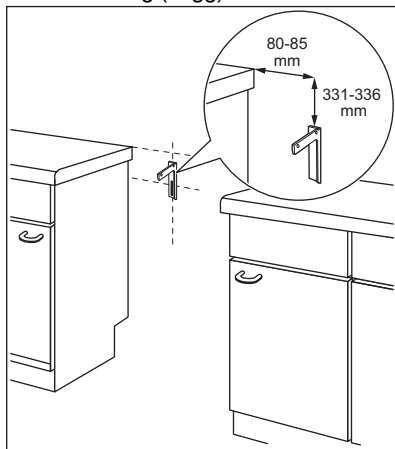
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

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 ovansida, 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.



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

**WARNING!**

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

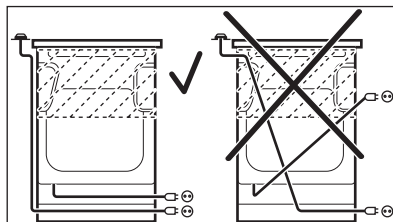
Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

Fas	Minimistorlek kabel
1	3x10,0 mm ²

Fas	Minimistorlek kabel
3 med neutral	5x1,5 mm ²

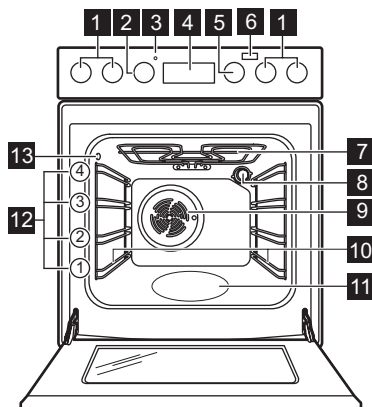
**WARNING!**

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



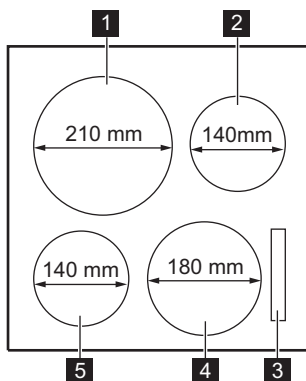
4. PRODUKTBESKRIVNING

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 ugnsgallren.
- **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 kontrollampan 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.

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

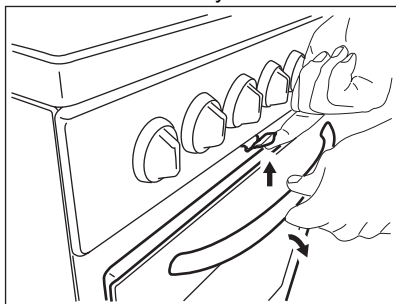
1. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen ↓, tryck på: Extra ånga . Ställ in högsta temperaturen.
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 luckläs

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Håll luckläset intryckt.

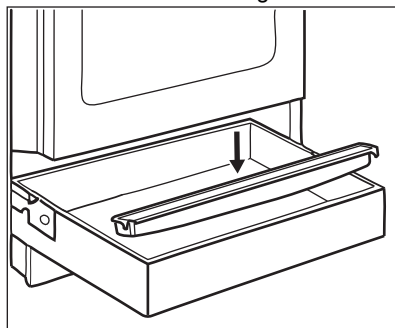


2. Öppna luckan.
Dra inte i luckläset när du stänger ugnsluckan!

- i** 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



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeinställning

Symboler	Funktion
0	Av-läge

Symboler	Funktion
P	PowerBoost
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.
	Automatisk avstängning är på.

6.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

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

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

Indikatorerna 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 kokkäril 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 **F** 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**. **P** tänds på hålldisplayen.

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.

P tänds. Vrid vredet moturs till ett av

lägena lägre än 9 och vrid det sedan tillbaka till 9. **P** ändras till **R**. Ställ genast in önskat värmeläge mellan 1 och 8. Värmeläget visas. Efter 6 sekunder tänds **R** 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

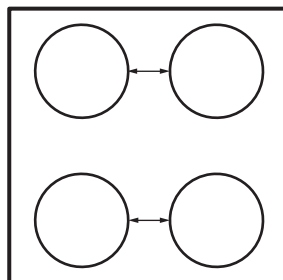
Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

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

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

6.8 Effektreglering-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.
- 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.



7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl



För induktionskockzoner genereras värmen mycket snabbt i kockärlat med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockärl.

Kockärismaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.

Kockzonens effektivitet är relaterad till kockärlets diameter. Kockärl 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
Höger bak	125
Höger fram	150
Vänster fram	125

7.3 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kockärlat är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockärlat 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.	Hollandaisésås, 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.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- 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,






9.4 Ugnsfunktioner

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.

Symbol	Ugnsfunktioner	Användning
	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 mörta, 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.

Symbol	Ugnsfunktioner	Användning
	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).
	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.
5. 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 ugnstrymmets botten.

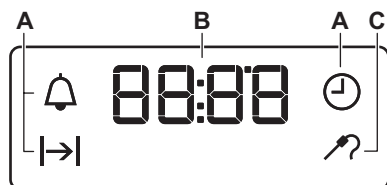


WARNING!

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

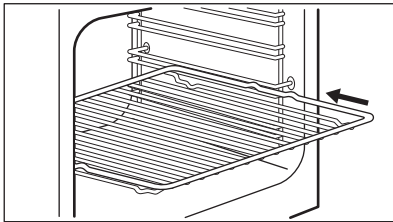


VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Sätta in tillbehör

Galler:

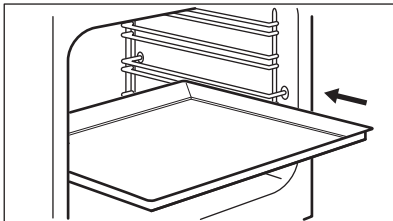


Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

Plåt:



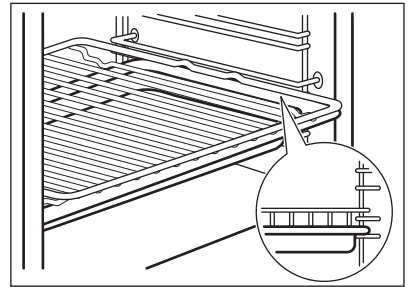
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



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.



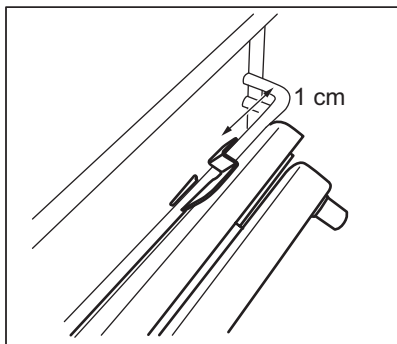
11.2 Utdragbara bakplåtsskenor



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

Montera teleskopskenorna

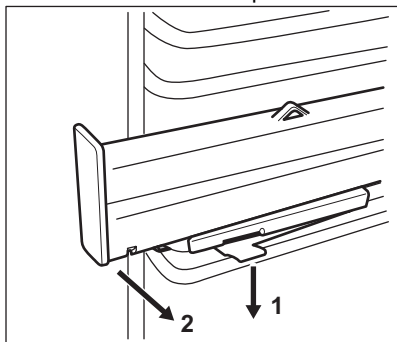
1. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
2. För spärren på teleskopskenans bakre del på hyllstödet skena. Se till att du sätter skenan på rätt sida i ugnen.



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 hyllstödsskenan. 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!

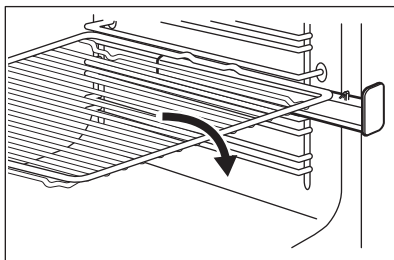
Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



FÖRSIKTIGHET!

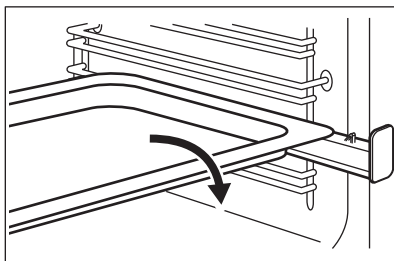
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Galler:



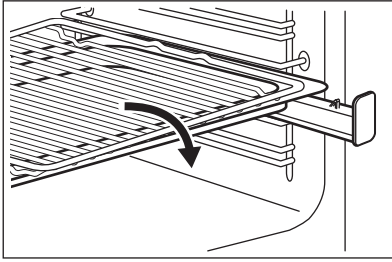
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenan.



11.4 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen.
- Innertemperaturen.




FÖRSIKTIGHET!

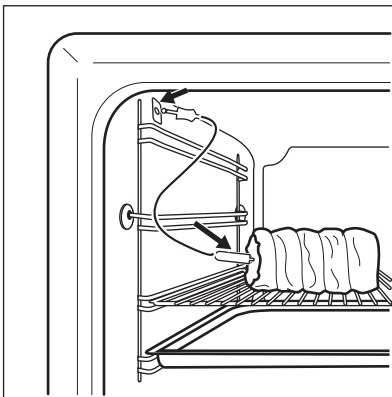
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

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 **+**- 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



VARNING!

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 kötsaften 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 rök kondens, 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⁾ Förvärm 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.

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
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.
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.
- Häll 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 halvor	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Aprikoser i halvor	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
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

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

12.12 Varmluftstillagning

Gräddning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fylld jästkaka	150 - 160	20 - 30	2
Tärtbotten	170 - 190	30 - 40	2
Schweizisk äppelkaka	180 - 200	35 - 45	2
Julkaka	150 - 160	40 - 50	2
Sandkaka	170 - 190	50 - 60	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
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
Frost pizza 350 g	190	25 - 35	2	galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
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
Maräng	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

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
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 / mördegskakor	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	140	bakplåt	3	15 - 30
Småbröd / mördegskakor	Varmluftstillagning	140	bakplåt	3	20 - 30
Småbröd / mördegskakor	Tillagning med varmluft	140	bakplåt	1 + 3	15 - 30
Rostat bröd	Snabbgrillning	250	Galler	3	5 - 10
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. Risker 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 ugnutrymmets 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.

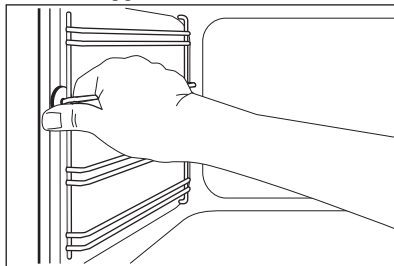
13.4 Ta bort ugnsstegen

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegen tas bort.

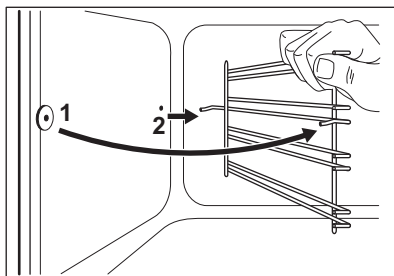


FÖRSIKTIGHET!
Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegen.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

13.5 Hur man avlägsnar grillen



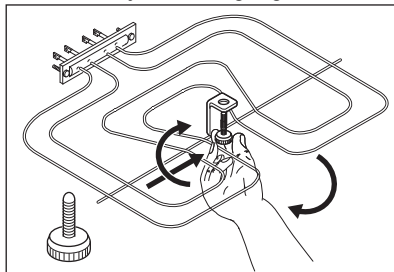
WARNING!

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

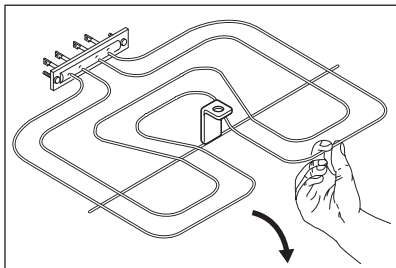
Ta bort ugnsstegen.

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 ugnsstegarna.



WARNING!

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.



WARNING!

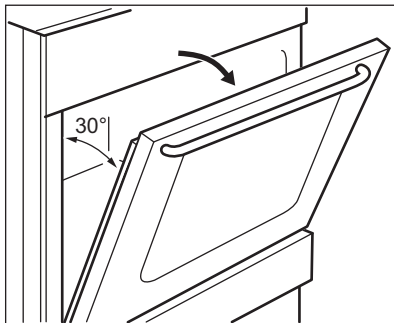
Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.



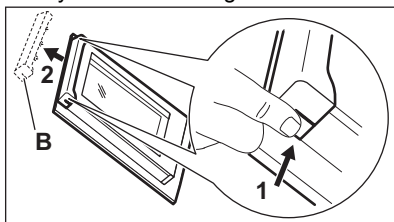
WARNING!

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.



WARNING!

När du tar ut luckglasen försöker ugnsluckan stänga sig.

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

Sätt tillbaka luckglasen 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

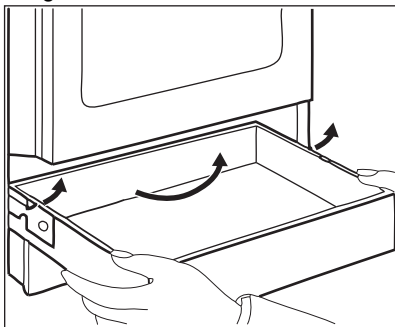


VARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringsprayer) 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 värmestålig 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.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget för mindre än 10 sekunder.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	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 kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått.
 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 kokkärl. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärl försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärl bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärl 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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 bottens- kålen med vatten.	Se "Aktivera funktionen: PlusSteam".
	Du aktiverade inte Plus- Steam-funktionen korrekt med Plus Steam-knappen.	Se "Aktivera funktionen: PlusSteam".
Du vill aktivera Lätt varm- luft-funktionen men indika- torn för Plus Steam-knap- pen är tänd.	Funktionen PlusSteam kör.	Tryck på Plus Steam-knap- pen  för att stoppa Plus- Steam-funktionen.
Vattnet i bottenskålen ko- kar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till åt- minstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur bot- tenskålen.	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 bottens- kålen. Se den specifika pro- ceduren.

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 ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

15. ENERGIEFFEKTIVITET**15.1 Produktinformation enligt EU 66/2014**

Modellidentifi- fiering	LKI561400W LKI561400X	
Typ av häll	Häll inuti fristående spis	
Antal kokzo- ner	4	
Uppvärm- ningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzo- ner (Ø)	Vänster bak	21,0 cm
	Höger bak	14,0 cm
	Höger fram	18,0 cm
	Vänster fram	14,0 cm
Energiförbruk- ning per kok- zon (EC elec- tric cooking)	Vänster bak	193,0 Wh/kg
	Höger bak	180,0 Wh/kg
	Höger fram	184,0 Wh/kg
	Vänster fram	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/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0,75 kWh/program	
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 matlagningsprodukter 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 tätningsslist 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-B-282021

