



FI Liesi

Käyttöohje



Electrolux

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	8
4. TUOTEKUVAUS.....	9
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	10
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	17
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	19
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	19
10. UUNI - KELLOTOIMINNOT.....	23
11. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	24
12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	37
13. VIANMÄÄRITYS.....	41
14. ENERGIA TEHO KUUS.....	43

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 / Varotoimi- 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

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Laite on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Tämä laite tulee liittää sähköverkkoon H05V2V2-F-tyypin kaapelilla, joka kestää takapaneelin lämpötilan.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta tason päälle.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia keittotason lasiluukun tai saranalla varustettujen lasikansien puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- 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 turvallisesti ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.

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

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.
Sähköiskun vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta mureilla käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

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

**VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan uunin pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräsen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, 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 pistorasiasta.

- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhkitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo

**VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

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

2.6 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Tekniset tiedot

Mitat	
Korkeus	850 - 936 mm
Leveys	596 mm
Syvyys	600 mm

3.2 Sähköasennus



VAROITUS!

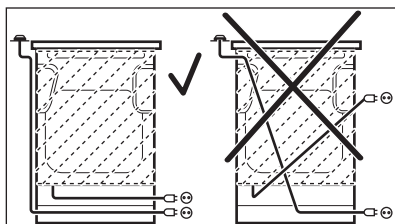
Valmistaja ei ole vastuussa seurauksista, jos et noudata Turvallisuus-lukujen varotoimia.

Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.



VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



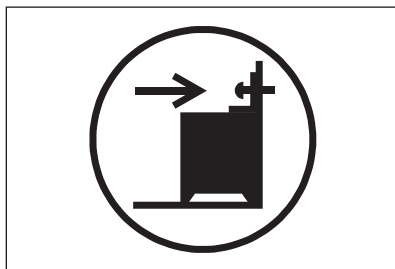
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

3.3 Kaatumiseste



HUOMIO!

Asenna kaatumiseste, jotta laite ei kaadu väärän kuormituksen seurauksena. Kaatumiseste toimii vain, kun laite on asetettu oikeaan kohtaan. Laitteessa on kuvien mukaiset symbolit (mallikohtainen), joka muistuttaa kaatumisesteen asentamisesta.

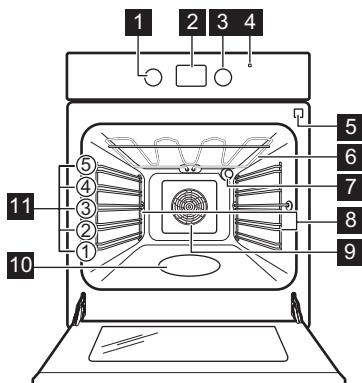


Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

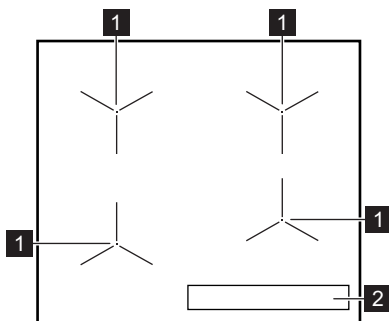
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Laitteen osat



- 1 Uunin toimintojen väännin
- 2 Näyttö
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 5 Paistolämpömittarin pistorasia
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Irrotettava kannatin
- 9 Puhallin
- 10 Lokero
- 11 Kannatintasot

4.2 Keittotason osat



- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.3 Lisävarusteet

- **Uuniritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruustiana.
- **AirFry**

Ruokien friteeraus pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia.

- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.
- **Säilytyslaatikko**
Säilytyslaatikko on uunitilan alapuolella.
Avaa laatikko sitä painamalla.
Laatikko tulee ulos.

5. KÄYTTÖÖNOTTO



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 Kosketuspainikkeiden käyttö

Kytke toiminto päälle painamalla ja pitämällä alhaalla näytön valittua symbolia vähintään yhden sekunnin ajan.

5.3 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.

5.4 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.

5.5 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

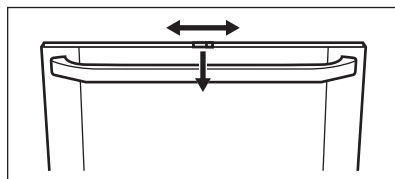
1. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

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

5.6 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä.

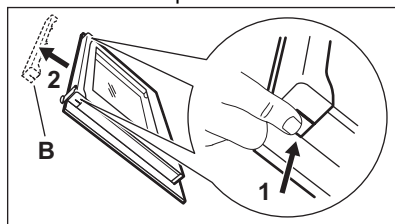
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



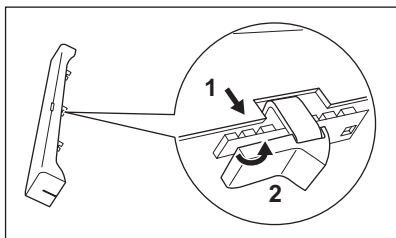
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

5.7 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä - pääuunissa

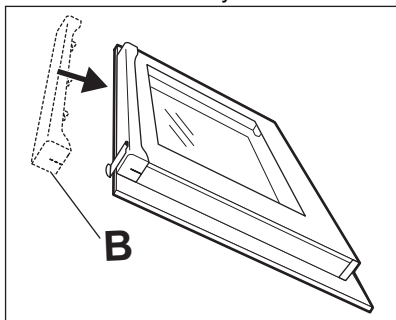
1. Paina luukun reunalistaa B molemmalta puolelta. Tiiviste irtoaa.



2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä ylöspäin.
3. Irrota lukitusvipu 1, siirrä sitä oikealle 2 ja kiinnitä se takaisin paikalleen.



4. Pitele luukun reunalistaa B molemmalta puolelta ja aseta se luukun sisäreunaan. Aseta luukun reunalista luukun yläreunaan.



Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen toimintaan

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.



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

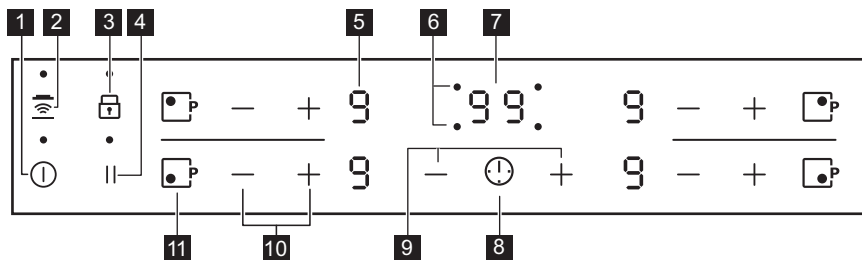
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittotason käyttöpaneeli



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

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	①	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
3		Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
4		Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8		-	Keittoalueen valitseminen.
9	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10	+ / -	-	Tehotason säätäminen.
11		PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.

6.2 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Tauko on kytketty päälle.
	Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	Keittoalue on vielä kuuma (jälkilämpö).
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.

Näyttö	Kuvaus
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

6.3 Jälkilämmön merkkivalo



VAROITUS!

 Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

6.4 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

6.5 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.

- Keittoastia on vääranlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta.

Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

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

6.6 Tehotaso

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

6.7 Automaattinen kuumentaminen

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa, ja laskee tehotason sen jälkeen oikeaan asetukseen.



Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa   syttyy). Kosketa heti painiketta   syttyy). Kosketa heti —-painiketta, kunnes oikea tehotaso tulee näkyviin. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta —.

6.8 PowerBoost

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

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa   syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta  tai —.

6.9 Ajastin**Ajanlaskuajastin**

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan tai

ajan muuttaminen: kosketa ajastimen  tai —-painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:

asetta keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: aseta keittoalue

painikkeella  ja kosketa painiketta —. Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.

 Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa

painiketta .

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa

Hälytinajastin-toimintona keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta  tai —. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa

painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta  ja sen jälkeen painiketta —. Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

 Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

6.10 Tauko

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

 syttyy. Tehotaso laskee arvoon 1.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso palautuu.

6.11 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytketty päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

6.12 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kytke keittotaso toimintaan painikkeella

①. Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ①.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan

painikkeella ①. Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ①.

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittotaso

toimintaan painikkeella ①.  syttyy.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella ①, toiminto on edelleen kytkettynä.

6.13 Hob²Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.



Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on alun perin pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon automaattinen käyttö

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1–H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi jokaiseen keittotason käyttötapahtumaan. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Automaattitilat

	Auto- maatti- nen va- lo	Keittä- minen ¹⁾	Rasvas- sa pais- tami- nen ²⁾
H0-tila	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
H1-tila	Päällä	Pois päältä	Pois päältä
H2-tila ³⁾	Päällä	Puhallin- no- peus 1	Puhallin- no- peus 1
H3-tila	Päällä	Pois päältä	Puhallin- no- peus 1
H4-tila	Päällä	Puhallin- no- peus 1	Puhallin- no- peus 1

	Auto- maatti- nen va- lo	Keittä- minen ¹⁾	Rasvas- sa pais- tami- nen ²⁾
H5-tila	Päällä	Puhallin- no- peus 1	Puhallin- no- peus 2
H6-tila	Päällä	Puhallin- no- peus 2	Puhallin- no- peus 3

1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja sää-
tää puhaltimen nopeuden automaattitilan
mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa rasvassa paistami-
sen ja säättää puhaltimen nopeuden auto-
maattitilan mukaisesti.

3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon
päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta  3 sekuntia.
Näyttö syttyy ja sammuu.
3. Kosketa painiketta  3 sekuntia.
4. Kosketa painiketta  muutaman
kerran, kunnes  syttyy.
5. Koskettamalla ajastimen painiketta
 voit valita automaattitilan.



Käyttääksesi liesituuletinta
suoraan sen paneelista
kytke toiminnon
automaattitila pois päältä.



Kun olet lopettanut
ruoanlaiton ja kytkenyt
keittotason pois päältä,
puhallin saattaa toimia vielä
jonkin aikaa. Tämän jälkeen
järjestelmä kytkee
puhaltimen pois päältä
automaattisesti, eikä
puhallinta voida kytkeä
vahingossa päälle
seuraavan 30 sekunnin
aikana.

Puhaltimen nopeuden säätö käsin

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin
ohjattuna. Tällöin on kosketettava

painiketta  keittotason ollessa päällä.
Tämä kytkee toiminnon automaattitilan
pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen
nopeuden käsisäädön. Painiketta 
painaessa lisäät puhaltimen nopeutta
yhdellä asteella. Kun saavutat tehotason
ja painat painiketta  uudelleen,
puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja
liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois
päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen
päälle nopeudella 1 koskettamalla
painiketta .



Voit kytkeä toiminnon
automaattitilan päälle
kytkemällä keittotason pois
päältä ja uudelleen päälle.

Valon kytkeminen päälle

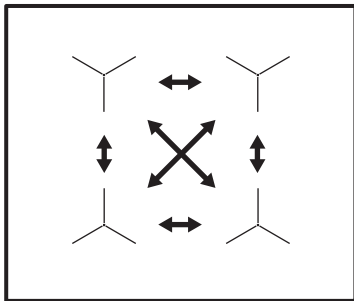
Voit asettaa keittotason kytkemään valon
päälle automaattisesti aina kun kytket
keittotason päälle. Aseta tällöin
automaattitilaksi H1–H6.



Liesituulettimen valo
kytkeytyy pois päältä
2 minuuttia sen jälkeen kun
keittotaso on kytketty pois
päältä.

6.14 Tehonhallinta -toiminto

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



7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktikeitto-
tasojen
voimakas
sähkömagneettinen kenttä
kuumentaa keittoastiat
erittäin nopeasti.



Induktikeitto-
tasolla tulee
käyttää niille soveltuvia
keittoastioita.

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeitto- tasolla, 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

Induktikeitto-
tasot 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

Keitto- alue	Ruoanlaitto- välineen hal- kaisija (mm)	Teho (W)
Vasen takana	125 - 140	1400/2500
Oikea ta- kana	145 - 180	1800/2800
Oikea edessä	145 - 180	1800/2800
Vasen edessä	180 - 210	2300/3600

7.3 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysäntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).

- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

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

7.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole

lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskiarvella 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 liiviatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistatut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
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.
6 - 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 (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistä

- Puhdista keittotasoa jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

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 keittotasoa on jäähtynyt riittävästi:** kalkkikirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotasoa kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotasoa pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipintaa liinalla.

9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin toiminnot

Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohde
0	Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois päältä.
	Kiertoilma	Korkeintaan kahden kannatintason käyttäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
	Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Piiras/Pizza /AirFry	Ruokien paistamiseen yhdessä ritiläasemassa voimakkaamman ruskistumisen ja rapean pohjan saamiseksi. /Ruokien friteeraus pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia. Esimerkiksi ranskanperunoiden tai pizzan valmistamiseen.

Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohde
	Ruskistaminen	Isokhojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä rittiläasennossa. Myös gratinointiin ja ruskistamiseen.
	Suuri grilli	Litteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja leivän paattamiseen.
	Höyrytoiminto	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
	Kuivaus	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
	Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Ruoanlaitto-ohjeita löytyy luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. 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 Energian säästö. Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka vastaamaan standardia EN 60350-1. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti.
	Painikelukitus	Uunitoimintojen lukitsemiseksi.



Ruoka voidaan sulattaa valitsemalla Kostea kiertoilma -toiminto lämpötilaa asettamatta.

9.2 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin jotakin keittoaluetta, uunin toimintoja vai lämpötilaa.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.

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

9.3 Toiminnon kytkeminen toimintaan: Höyrytoiminto

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.



VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

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



Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

1. Avaa uunin luukku.
2. Täytä lokero hanavedellä. Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.
3. Käännä toimintojen väännintä: Höyrytoiminto .
4. Aseta lämpötila kääntämällä lämpötilan valitsinta.
5. Aseta elintarvikkeet laitteeseen ja sulje uuninluukku.



HUOMIO!

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

6. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.
7. Poista vesi lokerosta.



VAROITUS!

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

9.4 Uunin lukitseminen

Uunin toimintojen vääntimessä on sisäänrakennettu toimintolukitus.



Toimintolukitus ei katkaise lieden virransyöttöä.

Käännä väännin symbolin  kohdalle. Väännin tulee ulos noin 2 mm.

Uunin lukituksen poistaminen: Paina väännintä ja käännä se haluttuun asentoon.

9.5 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin pysähtyy.

9.6 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.

Paistolämpömittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

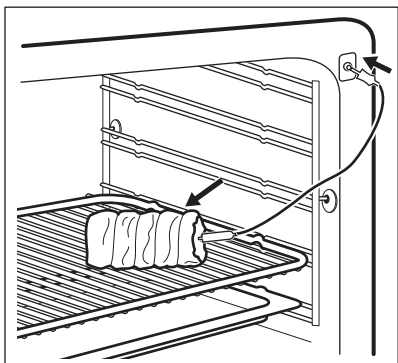
- Uunin lämpötila. Katso paistotaulukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.



HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.
2. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistorasiaan. Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.



3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Voit asettaa lämpötilaksi 30 °C - 99 °C. Katso arvot taulukosta.
4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta. Äänimerkki kuuluu kahden minuutin ajan, kun liha on saavuttanut asetetun sisälämpötilan.
6. Kytke laite pois päältä.
7. 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 asettaa ruoan sisälämpötilan.



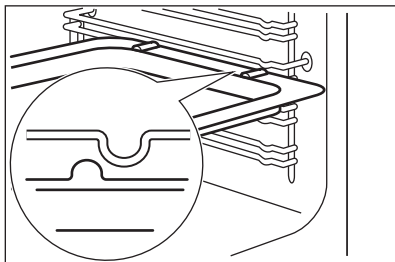
VAROITUS!

Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. On olemassa palovammojen vaara.

9.7 Uunin varusteiden sijoittaminen paikoilleen

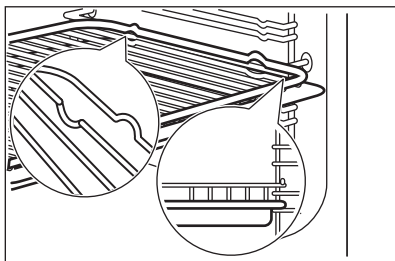
Uunipannu:

Työnnä uunipannu hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



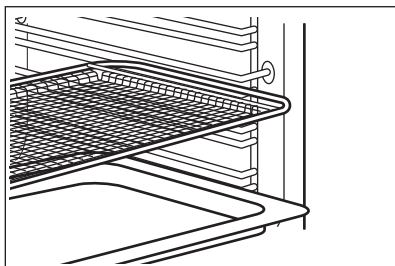
Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Työnnä uunipannu hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



AirFry leivinpelti:

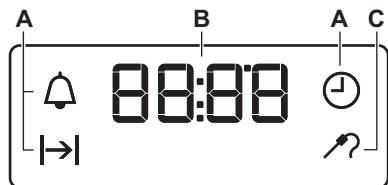
Aseta AirFry-leivinpelti kolmannelle kannatintasolle. Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.



- Jokaisessa varusteessa on pieniä lovia vasemman ja oikean sivun yläreunassa turvallisuutta lisäämässä. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä.
- Ritilän korkea reunus on laite, joka estää keittoastoiden luisumisen.

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.

10.3 Kellotoiminnot

Kellotoiminto		Sovellus
	KELLONAIIKA	Aseta, muuta tai tarkista kellonaika.
	KESTO	Uunin toiminta-ajan keston asettaminen.
	HÄLYTINAJASTIN	Ajanlaskennan asettaminen. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin toimintaan. Voit ottaa tämän toiminnon käyttöön milloin tahansa. Myös silloin, kun uuni on pois päältä.

10.4 KESTOAIIKA-toiminnon asettaminen

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

Näytössä näkyy .

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.

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 - 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.

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

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

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

11.1 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

11.2 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea. Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa. Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala. Liian pitkä paistoaika.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa. Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

11.3 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Sämpylät	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Kokojyväämpylät	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Täytetyt voileivät	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Vuokaleipä	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Pretzelit	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vehnäleipä / Kokonainen leipä	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Kokojyväleipä	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Ruisleipä, sekavilja	250	-	2 + 4
- kypsennys	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Patongit	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannukakku	150 - 160	50 - 60	3
Hedelmäkakut	140 - 150	70 - 80	3
Muffinssit	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Kääretorttu	190 - 210	6 - 15	3
Pullat	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Hiivaleipä	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Piparkakku	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Vuokakakku	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sokerikakut	150 - 160	50 - 60	2
Marengit	100	90 - 120	2 + 4
Marenkipohjat	100	90 - 120	2 + 4
Pikkuleivät	150 - 160	10 - 20	2 + 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Voitaikina	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	150 - 160	esikypsennys, pohjat 10 - 15	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	150 - 160	viimeistely 35 - 45	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikina	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Leivontatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Sämpylät	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Kokojyväsämpylät	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Täytetyt voileivät	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-sämpylät	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitaleipä	250	5 - 15	3 - 4
Pretzelit	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vehnäleipä	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Kokojyväleipä	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Ruisleipä, sekavilja	275	-	1
- kypsennys	190	55 - 65	1
Patongit	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannukakku	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Vuokakakku	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sokerikakut	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Täytekakut, rullat	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengit	100	90 - 120	3 - 4
Marenkipohjat	100	90 - 120	3 - 4
Pikkuleivät	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Voitaikina	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Kääretortut	190 - 210	10 - 12	3 - 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	175 - 200	esikypsennys, rulla 10 - 15	3 - 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	175	viimeistely 35 - 45	3 - 4
Hedelmäkakut, murotaikina	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marsipaanikakku	210 - 230	10 - 12	2

11.5 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso
Kala, keitto	150 - 160	_1)	2 + 4
Kala, friteeraus	165 - 175	_1)	2 + 4
Lihamureke	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Lihapullat	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Maksapâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Perunapaistos	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, itse valmistettu	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, pakaste	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Makaronivuoka	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Ranskalaiset, pakaste	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Piiraat, itse valmistetut - esikypsennys, rulla	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Piiraat, itse valmistetut - viimeistely	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tortut, pakaste	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

¹⁾ Kun kalaa friteerataan tai keitetään, keittoaika riippuu kalan paksuudesta. Kala on kypsä, kun sen liha on valkoista. Kokeile lävistämällä kala haarukalla. Jos liha irtaantuu helposti ruodoista, kala on kypsä.

²⁾ Kahta tasoa käyttäessä (kaksinkertainen annos) aika on noin 1/3 pakkauksessa mainittua aikaa pitempi. Jos annettu aika on 30 minuuttia, valmistusaika on noin 30 + 10 = 40 min.

11.6 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso
Kala, keitto	160 - 170	_1)	2 - 3
Kala, friteeraus	180 - 200	_1)	2 - 3
Lihamureke	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Lihapullat	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Maksapâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratiinit	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Perunapaistos	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, itse valmistettu	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, pakaste	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Makaronivuoka	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Ranskalaiset, pakaste	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut - esikypsennys, rulla	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut - viimeistely	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tortut, pakaste	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

¹⁾ Kun kalaa friteerataan tai keitetään, keittoaika riippuu kalan paksuudesta. Kala on kypsä, kun sen liha on valkoista. Kokeile lävistämällä kala haarukalla. Jos liha irtaoo helposti ruodoista, kala on kypsä.

²⁾ Kahta tasoa käyttäessä (kaksinkertainen annos) aika on noin 1/3 pakkaussessa mainittua aikaa pitempi. Jos annettu aika on 30 minuuttia, valmistusaika on noin 30 + 10 = 40 min.

11.7 Pizzataulukko

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso
Ciabatta-sämpylät	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Hedelmäkakut, murotaikina	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, kotitekoinen (paksu - run-sastäyteinen)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, kotitekoinen (ohut pohja)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1 - 2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Pizza, pakaste	200	15 - 20	1 - 2
Piiraat, itse valmistetut, esikypsen-nys, rulla	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut, viimeistely	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tortut, pakaste	200	15 - 25	3 - 4

1) Esikuumenna uuni.

11.8 Kosteaa kiertoilmaa

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Pullat	180	25 - 35	3
Pakastepizza 350 g	190	25 - 35	3

Leivonnaiset leivinpellillä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kääretorttu	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Vuokakakku

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kohokas	200	30 - 40	3
Torttupohja	180	20 - 30	3
Täytekakkupohja	150	25 - 35	3

Kala

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kalat pusseissa, 300 g	180	25 - 35	3
Kokonainen kala, 200 g	180	25 - 35	3
Kalafilee, 300 g	180	25 - 35	3

Liha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Liha pussissa, 250 g	200	25 - 35	3
Lihavartaat, 500 g	200	30 - 40	3

Pienet leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Pikkuleivät	180	25 - 35	3
Macaronit	160	25 - 35	3
Muffinsit	180	25 - 35	3
Suolakeksit	170	20 - 30	3
Murotaikinapikkuleivät	150	25 - 35	3
Leivonnaiset	170	15 - 25	3

Kasvisruoat

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Vihannessekoitus pussissa, 400 g	180	25 - 35	3
Munakas	200	20 - 30	3
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	180	25 - 35	3

11.9 Höyrytoiminto **Leivonnaiset**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Lokeron vesimäärä (ml)	Esilämmitys aika (minuuttia)	Aika (min)	Kannatin-taso
Vehnäleipä	180	150	10	30 - 40	2
Sämpylät	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Kotitekoinen pizza	230	150	10	15 - 20	2
Pikkuleivät, tee-leivät, kroissantit	160	150	10	10 - 20	2
Rusinakakku, korvapuustit	160	150	10	70 - 80	2

Pakasteet

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Lokeron vesimäärä (ml)	Esilämmitys-aika (minuuttia)	Aika (min)	Kannatin-taso
Pizza	200	100	10	15	2
Kroissantit	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Esivalmistettujen ruokien kypsennys

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Lokeron vesimäärä (ml)	Esilämmitys-aika (minuuttia)	Aika (min)	Kannatin-taso
Vehnäleipä	110	100	-	30 - 40	2
Sämpylät	110	100	-	20 - 25	2
Kotitekoinen pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Vihannekset	110	100	-	15 - 25	2
Riisi	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Liha	110	100	-	15 - 28	2

Lihan paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Lokeron vesimäärä (ml)	Esilämmitys-aika (minuuttia)	Aika (min)	Kannattintaso
Kana	210	200	-	70 - 75	2
Broilerinpuolikkaat	210	200	-	35 - 50	2
Porsaanpaisti	180	200	-	65 - 70	2
Naudanpaisti, 1 - 1,5 kg 1. Puoliraaka 2. Puolikypsä 3. Kypsä	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Kalkkunapaisti	200	200	-	70 - 85	2

11.10 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

Käännä paistia, kun paistoaajasta on kulunut 1/2 - 2/3.

Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

11.11 Kuumailmatoiminto

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin-taso
Naudanfilee ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin-taso
Koipi / lapa / selkä	160	80 - 100	2

Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin-taso
Porsaanpaisti ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Porsaankylkipaisti ¹⁾	175	60	2 - 3
Niskapaistit	160	90 - 120	2 - 3
Kinkku	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin-taso
Kana, paloiteltu	180	55 - 65	2 - 3
Ankka ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3
Kalkkunapaisti, täytetty	150	50 - 60	1 - 2
Kalkkunarinta	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

11.12 Ylä- ja alalämpö

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Naudanfilee ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Koipi/lapa/kylki	180	80 - 100	2

Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta- so
Porsaanpaisti ¹⁾	200	60 - 70	3
Porsaankylkipaisti ¹⁾	200	60	3
Niskapaistit	180	90 - 120	2 - 3
Kinkku	160	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta- so
Kana, paloitetu	200	55 - 65	2 - 3
Ankka ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3
Kalkkunapaisti, täytetty	160	50 - 60	1 - 2
Kalkkunarinta	200	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

11.13 Paistolämpömittarin taulukko

Naudanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Paahtopaisti	55 - 65	2 - 3

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Reisipaisti - ruskistus	55 - 65	2 - 3
Reisipaisti - paisto	55 - 65	2 - 3
Paahtopaisti	75 - 80	1 - 2

Vasikanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Naudanfilee	65	2 - 3

Lammas

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Koipi / lapa / selkä	90	2

Porsaanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Porsaanpaisti	80	2 - 3
Niskapaistit	75 - 80	2 - 3
Kinkku	70 - 75	1 - 2

Lintupaisti

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Kalkkunarinta	75 - 80	2 - 3

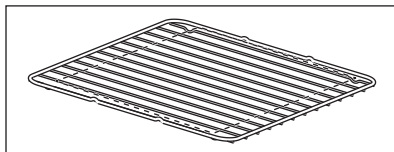
11.14 Grillaaminen



VAROITUS!

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

- **Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.**
- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.
- Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.



Grillausalue on asetettu ritilän keskelle.

11.15 Kuivaus

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.

Parhaiden tuloksien saavuttaminen: kytke laite pois päältä, kun vaaditusta ajasta on kulunut puolet. Avaa laitteen luukku ja anna uunin jäähtyä. Viimeistele kuivaus tämän jälkeen.

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Pavut	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprikat	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Vihannekset hapanruokiin	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Sienet	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Yrtit	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Luumut	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.16 AirFry **Leipomotuotteet**

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Croissantit, pakaste	noin 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Voitaikina, pakaste	noin 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Voitaikina, tuore	noin 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, pakaste	noin 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Perunatuotteet

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Ranskalaiset, pakaste	noin 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Ranskalaiset, paksum, pakaste	noin 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Lohkoperunat, pakastetut	noin 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketit	noin 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Tuoreet vihannekset

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kesäkurpitsasiivut, tuore ¹⁾	noin 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ lisää 1 tl oliiviöljyä tarttumisen välttämiseksi

Muu

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Leikkeet, pakaste	noin 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Katkaravut taikinakuorrutteil-la, pakaste	noin 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Mustekalarenkaat, pakaste	noin 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kananugetit, pakaste	noin 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalapuikot, pakaste	noin 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.17 Tietoja testilaitokselle

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannatintaso
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä + alalämpö	170	20 - 30	Leivinpelti	3
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150	20 - 35	Leivinpelti	3
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150	20 - 40	Leivinpelti	1 - 4
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinottain	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinottain	Kiertoilma	160	70 - 90	Ritilä	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinottain	Piiras/Pizza	170	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinottain. ¹⁾	Höyrytoiminto	160	70 - 80	Leivinpelti	2

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannaintaso
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Ylä + alalämpö	160	30 - 45	Ritilä	3
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	30 - 45	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	30 - 50	Ritilä	1 - 4
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 35	Leivinpelti	3
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	Leivinpelti	1 - 4
Murotaikina/pasteijat	Ylä + alalämpö	160	20 - 35	Leivinpelti	3
Paahtoleipä	Grilli	Maksimi	5 - 9	Ritilä	4
Naudanlihapihvi	Grilli	Maksimi	15 - 20 ensimmäinen puoli. 10 - 15 toinen puoli.	Ritilä/alusta	4

1) Lisää 150 ml vettä lokeroon.

12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella. Älä käytä sitä katalyyttisiin pintoihin.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.

Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa (lukuun ottamatta AirFry -peltiä).

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

12.2 AirFry-pellin puhdistaminen

1. Aseta AirFry-pelti leivinpellille.
2. Kaada kuumaa saippuavettä ja liota.
3. Puhdista AirFry-pelti sienellä tai harjalla jäämien poistamiseksi.

Voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

12.3 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

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

12.4 Katalyytipuhdistus



HUOMIO!

Älä puhdista katalyyttisiä pintoja uunin sumuttimilla, saippualla tai muilla puhdistusaineilla. Ne vahingoittavat katalyyttistä pintaa.



HUOMIO!

Kytke uunin valo aina päälle katalyyttistä puhdistusta käytettäessä (mikäli varusteena).



VAROITUS!

Pidä lapset kaukana, kun puhdistat uunia korkeassa lämpötilassa. Uunin pinta kuumenee erittäin kuumaksi ja olemassa on palovammavaara.



Katalyyttisten pintojen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta pinnan katalyyttisiin ominaisuuksiin.



Poista kaikki lisävarusteet uunista ennen katalyytipuhdistuksen kytkemistä toimintaan.

Katalyyttiset seinät puhdistuvat itsestään. Ne imevät rasvaa, joka kerääntyy seiniin laitteen toiminnan aikana.

Tämän puhdistustoiminnon tukemiseksi uuni tulee kuumentaa säännöllisesti tyhjänä.

1. Puhdista uunin pohja lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa se tämän jälkeen.
2. Aseta -toiminto.
3. Aseta lämpötilaksi 250 °C ja anna uunin toimia yhden tunnin ajan.
4. Kun laite on jäähtynyt, puhdista se pehmeällä ja kostealla sienellä.

12.5 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



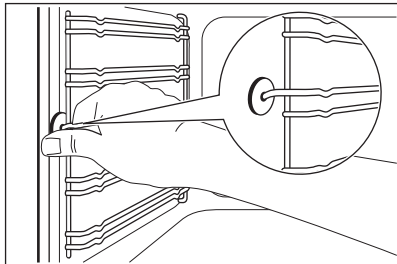
Toimintoon: Höyrytoiminto suosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään joka 5.-10. - ohjelma.

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

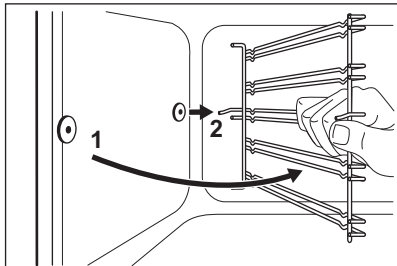
12.6 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

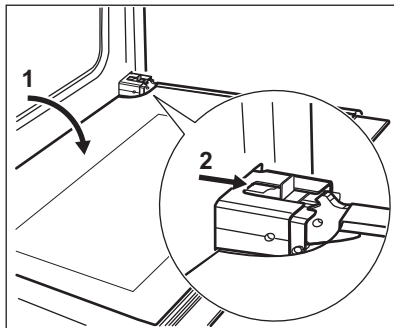


HUOMIO!

Varmista, että pitempi kiinnityslanka on asennettu etuosaan. Kummankin langan päiden on osoitettava takaosaan. Virheellinen asennus voi vahingoittaa emalipintaa.

12.7 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Siirrä liukuosaa, kunnes kuulet napsahduksen.
3. Sulje luukku, kunnes liukuosa lukittuu.
4. Irrota luukku. Irrota luukku vetämällä sitä ulospäin ensin toiselta puolelta, ja sen jälkeen toiselta puolelta.

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

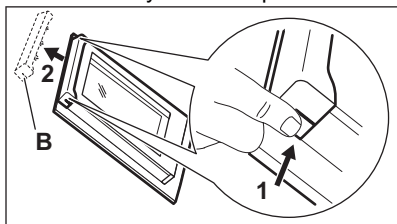
12.8 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen



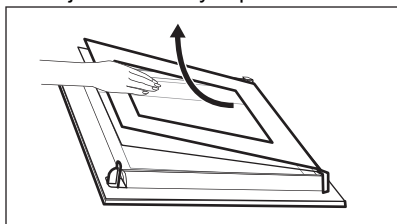
Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

1. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta B kummaltakin

puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.



2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
3. Tartu lasipaneeliin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ohjauskiskosta ylöspäin.



4. Puhdista luukun lasilevyt. Asenna paneelit suorittamalla edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

12.9 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



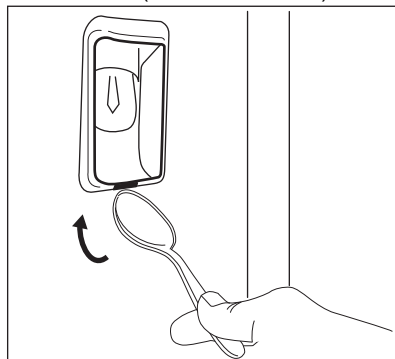
Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda tilalle uunin lamppu, jonka lämmönkestävyys on 300 °C. Käytä tyyppiltään samanlaista uunin lampputta.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

Sivulamppu

Lampun suojalasi sijaitsee uunin vasemmalla puolella.

1. Poista vasen kannatinkisko päästäksesi lamppuun.
2. Irrota suojalasi kapealla ja tylpällä esineellä (esim. teelusikalla).



3. Puhdista suojalasi.
4. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
5. Kiinnitä suojalasi paikalleen.
6. Asenna vasen kannatin.

12.10 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 hieman niin, että voit nostaa sitä ylöspäin vinosti laatikon liukukiskoihin nähden.

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 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.
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotasoa ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Kosketit 2 tai sitä useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
Keittotasoa ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotasoa kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävästi kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotasoa - Päivittäinen käyttö".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Keittotaso - Päivittäinen käyttö".
 syttyy keittotason näyttöön.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy keittotason näyttöön.	Lapsilukko tai lukitustoiminto on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Keittotaso - Päivittäinen käyttö".
 syttyy keittotason näyttöön.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
 syttyy keittotason näyttöön.	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
 syttyy keittotason näyttöön.	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.
Näytössä näkyy F11.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
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.
Höyrytoiminto-toiminto ei tuota hyviä tuloksia.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "Höyrytoiminto-toiminnon kytkeminen toimintaan".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Katso luku "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 kohta "Höyrytoiminto-toiminnon kytkeminen toimintaan".

13.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

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

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunniste	LKI66440NW	
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan lieden sisällä	
Keittoalueiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyrämuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21,0 cm
	Vasen takana	14,0 cm
	Oikea edessä	18,0 cm
	Oikea takana	18,0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	191,0 Wh/kg
	Vasen takana	177,0 Wh/kg
	Oikea edessä	189,0 Wh/kg
	Oikea takana	178,0 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		183,8 Wh/kg

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

14.2 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.

14.3 Uunien tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	LKI66440NW
Energialuokka	95,3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0,95 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,82 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	73 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	61.7 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 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.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

14.4 Uuni - Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa uunin luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja

varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito

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

Kostea kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

15. 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.

www.electrolux.com/shop



867338908-A-482020

