

LKI6489NOW
LKI6489NOX



FI Liesi

Käyttöohje



Electrolux

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	6
3. ASENNUS.....	9
4. TUOTEKUVAUS.....	10
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	11
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	18
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	20
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	21
10. UUNI - KELLOTOIMINNOT.....	27
11. ASETUKSET: AVUSTAVA RUOANVALMISTUS.....	28
12. AVUSTAVA RUOANVALMISTUS SISÄLTÄÄ RESEPTEJÄ.....	28
13. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	33
14. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	38
15. VIANMÄÄRITYS.....	41
16. ENERGIASTEHOVUUS.....	44
17. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	46

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

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, etteivät he ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.

- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen 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 kumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite

on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.

- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.
- 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.
- 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 korkuisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien 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 virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara. Sähköiskun vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Jos laitteen ollessa toiminnassa tapahtuu sähkökatko, jotkut pinnat voivat olla kuumia. Vältä koskettamasta laitetta, ennen kuin se jäähtyy. Jos laitteen jäähtyessä tapahtuu virheitä, irrota se virtalähteestä 10 sekunnin ajaksi.

**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 syttävien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.

**VAROITUS!**

Laitte voi muutoin vaurioitua.

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

- Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.

- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

**VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- 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 pyyhitään 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 Pyrolyyttinen puhdistus



Loukkaantumisen vaara / Tulipalot / Kemialliset päästöt (höyryt) pyrolyttisessä tilassa.

- Ennen pyrolyyttisen itsepuhdistustoiminnon tai ensikäyttötoiminnon suorittamista poista seuraavat uunin sisältä:
 - ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut rutilat jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumentuu hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennusmateriaaleista, ja siksi kuluttajia suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
 - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - järjestämään hyvä tuuletus ensimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön aikana ja sen jälkeen.
- Jotkin linnut ja matelijat, toisin kuin ihmiset, voivat olla hyvin herkkiä

pyrolyyttisten uunien puhdistuksen aikana tuottamille kaasuille.

- Vie kaikki lemmikkieläimet (erityisesti linnut) pois laitteen lähetyviltä pyrolyyttisen puhdistuksen ja ensimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön ajaksi ja sen jälkeiseksi ajaksi. Järjestä lemmikeille hyvin tuuletettu väistötila.
- Pienet lemmikit voivat olla myös hyvin herkkiä paikallisille lämpötilamuutoksille pyrolyyttisten uunien lähetyvillä pyrolyyttisen puhdistuksen aikana.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.7 Huolto

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

2.8 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 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.

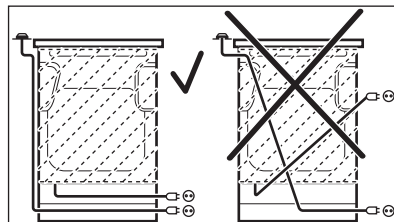
Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.

Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.



VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



3.3 Kaatumiseste

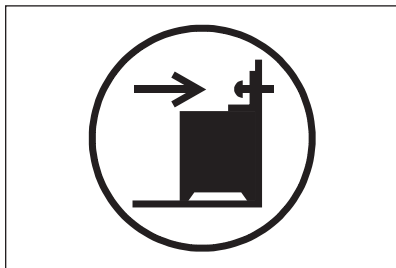


HUOMIO!

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.



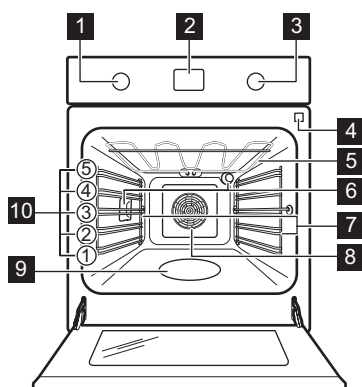


Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

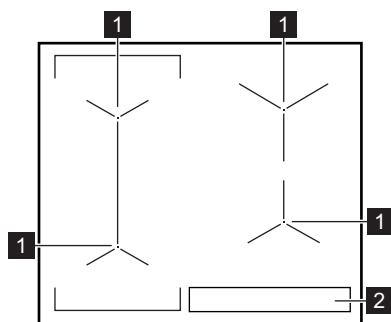
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1** Uunitoimintojen kiertonuppi
- 2** Näyttö
- 3** Säätonuppi
- 4** Paistolämpömittarin pistorasia
- 5** Lämpövastus
- 6** Lamppu
- 7** Hyllykannatin, irrotettava
- 8** Puhallin
- 9** Lokero
- 10** Hyllytasot

4.2 Keittotason osat



- 1** Induktiokeittoalue
- 2** Käyttöpaneeli

4.3 Varusteet

- Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.

- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.

- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **AirFry -taso**
Ruokien paistaminen pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia.
- **Sisälämpömittari**

Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.

- **Säilytyslokero**

Säilytyslaatikko on uunin lokeron alapuolella.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.



Luukussa on hidas sulkujärjestelmä. Älä sulje luukkua voimalla.

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 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.4 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 ilmastaus on riittävä.

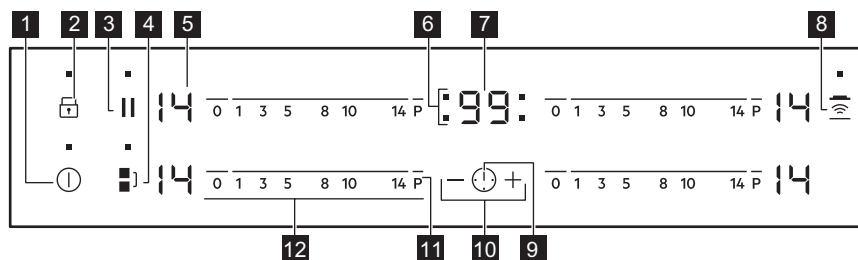
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



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 ⓘ	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2 🔒	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4 ⏏	Bridge	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 📶	Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9 ⓘ	-	Keittoalueen valitseminen.
10 +/-	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
11 P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
12 -	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

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.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / 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 aiheuttama palovammojen vaara.

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.4 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① 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 kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- 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 merkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

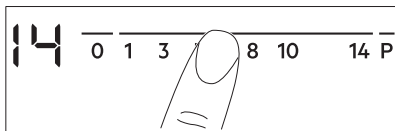
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
 , 1 - 3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

6.6 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormea säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.



6.7 Keittoalueiden käyttäminen

Aseta keittoastia keittoalueen rastin/neliön päälle. Peitä rasti/neliö kokonaan. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Voit käyttää suuria keittoastioita kahdella keittoalueella samanaikaisesti.

6.8 Bridge



Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat.

Tämä toiminto yhdistää kaksi vasemman puolen keittovyöhykettä, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä.

Aseta ensin yhden vasemmalla olevan keittovyöhykkeen tehotaso.

Toiminnon aktivoiminen: kosketa .

Aseta tai muuta tehoasetusta koskettamalla jotain ohjausanturia.

Kytke toiminto pois päältä näin:

kosketa . Keittovyöhykkeet toimivat itsenäisesti.

6.9 Automaattinen kuumentaminen

Käytä tätä toimintoa saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on päällä, keittoalue toimii alussa suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.



Toiminnon käynnistäminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P**  syttyy).

Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. 3 sekunnin kuluttua  syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.10 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 **P**  syttyy).

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.11 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:

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

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:

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

Ajan muuttaminen: aseta keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta  tai .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

asetta 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 .

CountUp Timer

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

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

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen painiketta .  ja syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on

käynnissä. Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuuttia).

Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen:

valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

asetta painikkeella  ja kosketa painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

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 .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

6.12 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

 kytkeytyy päälle. Tehotaso laskee arvoon 1.

2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee käyttöön.

6.13 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimissa. 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 kytkeytyy päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

6.14 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kytke keittotaso toimintaan painikkeella

. Älä valitse tehotasoa. Kosketa

painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan

painikkeella . Älä valitse tehotasoa.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella   syttyy.

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

6.15 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa

painiketta  kolmen sekunnin ajan.

Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa

painiketta  kolmen sekunnin ajan. 

tai  syttyy. Kosketa ajastimen

painiketta  seuraavien asetuksien valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

6.16 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. Voit käyttää puhallinta 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	Kiehut- tami- nen 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
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 kiehuttamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

²⁾ Keittotaso tunnistaa rasvassa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

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

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Paina  3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.
3. Paina  3 sekunnin ajan, kunnes  tai  syttyy.
4. Paina  muutaman kerran, kunnes  syttyy.

5. Painamalla 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 käsiasäädön. Painiketta  painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun saavutat tehotason

ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytketty 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

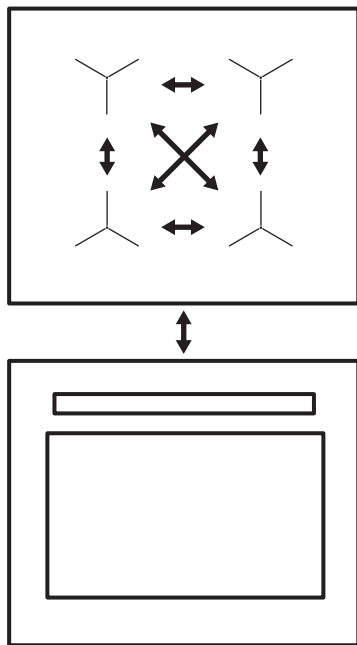
Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta tällöin automaattitilaksi H1–H6.



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

6.17 Tehonhallinta-toiminto

- Kaikki keittoalueet on yhdistetty. Katso kuva.
- Keittotaso ja uuni on kytketty samaan vaiheeseen.
- Vaiheessa on maksimisähkökuorma.
- Toiminto jakaa virran laitteen eri osiin. Uuni on keittotasoa tärkeämpi.
- Toiminto kytkeytyy päälle, kun laitteen kokonaissähkökuorma ylittyy.
- Toiminto asettaa viimeksi valitun alueen valitulle teholle ja vähentää muiden keittoalueiden tehoa piirien ylikuormituksen estämiseksi.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasinäyttö vaihtelee kahden tason välillä.
- Tehoraja kaikilla alueilla on ero laitteen sallitun tehon ja uunin tehonkulutuksen välillä.
- Yhden laidan tehoraja (vasen tai oikea) on 3 680 W.
- Keittotason kokonaisteho ei ylitä 7 200 W.



7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

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

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokaittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.



Induktiokaittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.



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

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 induktiokeitätasolla, jos:

Keittoastian mitat

Induktiokaittotasot 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 - 210	2300/3200
Oikea ta- kana	125 - 210	2300/3200
Oikea edessä	125 - 210	2300/3200
Vasen edessä	125 - 210	2300/3200

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: sähköpiirien kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

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

7.4 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

7.5 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista

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



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
 - 1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvit- taessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2 - 3	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
5 - 7	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
7 - 9	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
7 - 9	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 litraa nesteitä ja ainekset.
9 - 12	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhон sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
12 - 13	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
14	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), oppopaistatut ranskalaiset.		
	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.		

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 puhdistus

- 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!

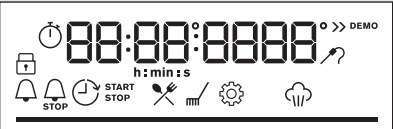
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Käyttöpaneeli

Käyttöpaneelin kosketuskentät				
				OK
Ajastin	Fast Heat Up	Univalo	Paistolämpömittari	Vahvista asetus

Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.

Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.

		Näyttö enimmäismäärällä asetettuja toimintoja.
---	--	--

Näytön merkkivalot				
				
Lukko	Avustava ruoanvalmistus	Puhdistus	Asetukset	Fast Heat Up
Ajastimen merkki- valot:				
				

Edistymispalkki – lämpötila, aika, kuuminus tai jälkilämpö.		
Höyrykypsentämisen merkkivalo		
Paistolämpömittari merkkivalo		

9.2 Asetusvalikko

- Käännä uunitoimintojen säädintä siirtyäksesi valikkoon .
- Käännä lämpötilan valitsinta ja valitse Asetukset-valikko  ja paina OK.

- Käännä lämpötilan säädintä haluamasi asennon valitsemiseksi ja paina OK.

Sijainti	Oletusasetus	Asetus	Vaihtoehdot
1	Tunnit	Kellonaika	Aseta kellonaika
2	4	Näytön kirkkaus	1-2-3-4-5
3	2	Painikeäänet	1-äänimerkki/ 2-napsaus /3-ei mitään
4	2	Äänimerkin voimakkuus	1-2-3-4
5	1	Paistolämpömittari	1-hälytys+STOP /2-hälytys
6	pois päältä	Ajastin	ON (Päälle) OFF (Pois päältä)
7	Päällä	Valo	ON (Päälle) OFF (Pois päältä)
8	pois päältä	Pikakuumennus	ON (Päälle) OFF (Pois päältä)
9	Päällä	Muistutus Puhdistamisesta	ON (Päälle) OFF (Pois päältä)
10	pois päältä	Demo-Tila	Esittelytila – vain esittelyyn
11	eteenpäin	Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversion näyttö
12	ei	Palauta tehdasasetukset	EI-KYLLÄ

9.3 Uunitoiminnot



VAROITUS!

Lokeroon ei saa kaataa nesteitä ennen ruoanlaittoa tai sen aikana. Laite voi vahingoittua.

Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohde
	Pois päältä -asento	Uuni on kytketty pois päältä.
	Kuuma ilma	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.

Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohde
	Höyrytoiminto	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
	Pizza Function	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
	Alalämpövastus	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
	Frozen Foods	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
	Kostea kiertoilma	Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ja ekologinen suunnittelu (vastaamaan direktiivejä EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö. Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.
	Grilli	Liteiden ruokien grillaukseen ja leivän paahtoon.
	Tehogrillaus	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Myös gratinointiin ja ruskistamiseen.
	Menu	Siirry tilaan Menu: Avustava ruoanvalmistus >AirFry, pyrolyysipuhdistus, asetukset.

9.4 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:

- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, ohjaako säädin jotakin keittovyöhykettä, uunin toimintoja vai lämpötilaa.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan painiketta valitaksesi lämpötilan.
3. Kytkeäksesi uunin pois päältä, käännä uunin toimintojen säädin Off (pois päältä) -asentoon.

9.5 Toiminnon kytkeminen toimintaan: Höyrytoiminto

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.



VAROITUS!

Siiitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

- Älä avaa laitteen luukkuja 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 maksimilavuus 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.

9.6 Jälkilämmön merkkivalo ja kuumennus

Tuulettimen toiminta jatkuu. Kun sammutat uunin, näytössä näkyy jälkilämpö. Sen avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

9.7 Fast heat up

Fast Heat Up vähentää kuumennusaikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun Fast Heat Up-toiminto on päällä.

Kytke Fast Heat Up-toiminto päälle koskettamalla  näytöstä.

9.8 Lukko



Luukku lukittuu, kun tämä toiminto on kytketty päälle.

Tämä toiminto estää kuumnustoit- minnon tahattoman muuttamisen.

Kytke se päälle uunin ollessa toiminnassa – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu.
Kytke se päälle uunin ollessa pois päältä – uunia ei voi nyt kytkeä päälle, ohjauspaneeli on lukittu.



Kytke toiminto päälle painamalla painiketta
OK.
Äänimerkki kuuluu.

OK – paina ja pidä painettuna kytkeäkseen pois päältä.

3 x – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.

9.9 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja uunin lämpötilaan ei tehdä muutoksia.

Lämpötila (°C)	Sammutusaika (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimi	1,5

Kun uuni on kytkeytynyt pois päältä automaattisesti, voit kytkeä sen uudelleen päälle painamalla mitä tahansa painiketta.



Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: paistolämpömittari, Uunivalo, Kestoaika ja Lopetus.

9.10 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

9.11 Paistolämpömittarin käyttö

Paistolämpömittarin anturi mittaa ruoan sisälämpötilan. Kun kypsennettävä ruoka saavuttaa asetetun lämpötilan, laite kytkeytyy pois päältä.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi.

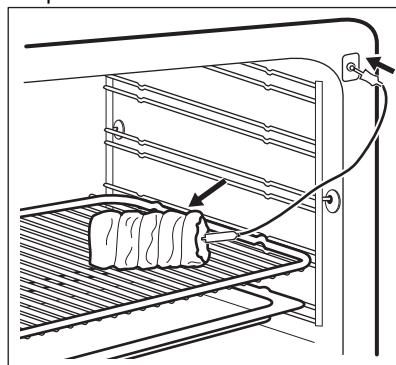
- Uunin lämpötila.
- Paistettavan ruoan sisälämpötila.



HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria ja alkuperäisiä varaosia.

1. Valitse uunin toiminto ja uunin lämpötila.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki ruoan keskipisteeseen.
Varmista, että paistolämpömittarin anturi pysyy kypsennettävän ruoan sisällä ja pistorasiassa ruoanvalmistuksen aikana.
3. Työnnä paistolämpömittarin kärki laitteen etuosassa olevaan pistorasiaan.



Näytössä näkyy paistolämpömittarin tämänhetkinen lämpötila.

4. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla .
5. Vahvista OK-painikkeella.

Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyytason varmistamiseksi.

6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.
7. Kytke virta pois laitteesta.



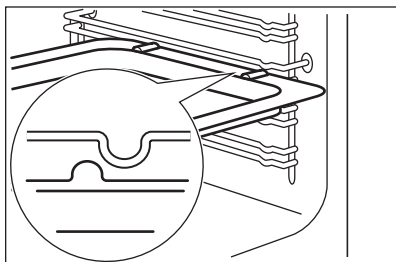
VAROITUS!

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

9.12 Uunin varusteiden sijoittaminen paikoilleen

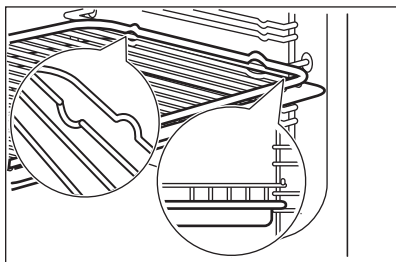
Uunipannu:

Työnnä uunipannu hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



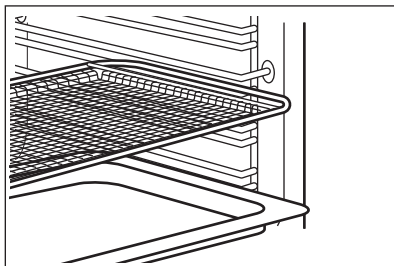
Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

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 keittoastioiden luisumisen.

10. UUNI - KELLOTOIMINNOT

10.1 Kellotoiminnot



00:00 vilkkuu näytössä, kun laite kytketään sähköverkkoon.

Kellotoiminto	Käyttökohde
Hälytinajastin	Ajanlaskenta-ajan asettaminen. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin toimintaan. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
Kypsentämissaika	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
Ajastin	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus myöhemmäksi.
Ajastin	Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Menu, Asetukset.

10.2 Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä siirtyäksesi toimintoon Menu .
2. Käännä lämpötilan säädintä valitaksesi Asetukset , Kellonaika.
3. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi kellon.
4. Paina OK.

10.3 Asetus: Hälytinajastin

1. Kun uuni on pois päältä, paina . Paina kahdesti, kun uuni on päällä.
2. Näytössä näkyy: 0:00 ja .

3. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi Hälytinajastin.
4. Paina OK.
5. Ajastin käynnistyy välittömästi.
6. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

10.4 Asetus: Kypsentämissaika

1. Käännä säädintä valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina toistuvasti.
3. Näytössä näkyy: 0:00 ja .
4. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi Kypsentämissaika.
5. Paina OK.
6. Ajastin käynnistyy välittömästi.
7. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

10.5 Asetus: Ajastin

1. Käännä säädintä valitaksesi uunitoiminnon.
2. Paina toistuvasti.
3. Näytössä näkyy: kellonaika KÄYNNISTÄ.
4. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi alkamisaika.
5. Paina OK.
6. Näytössä näkyy: --:-- PYSÄYTÄ.
7. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi päättymisaika.
8. Paina OK.
9. Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.
10. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

11. ASETUKSET: AVUSTAVA RUOANVALMISTUS

Avustava ruoanvalmistus – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:

- 1. Käännä uunitoimintojen säädintä siirtyäksesi valikkoon .
- 2. Käännä lämpötilan säädin valitaksesi avustavan ruoanvalmistuksen  ja paina OK.

- 3. Valitse ruoka ja paina OK.
- 4. Aseta ruoka uuniin ja paina OK vahvistaaksesi asetuksen.

12. AVUSTAVA RUOANVALMISTUS SISÄLTÄÄ RESEPTIÄ

Symbolien selitys	
	Paistolämpömittari saatavana. Aseta Paistolämpömittari pak-suimpaan kohtaan. Kun asetettu Paistolämpömittari -osan lämpötila on saavutettu, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan (180 °C) kiertoilmatoiminolla ennen avustetun ohjelman valitsemista.
	Hyllytaso.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
F1 AirFry	Ruokien paistaminen pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpapereita. Esimerkiksi ranskanperunoiden tai pizzan valmistamiseen.

- Kunkin avustetun reseptin lämpötila on oletusasetus ja sitä voidaan muuttaa noin 10 asteella.
- Kesto on oletusasetus ja sitä voidaan muuttaa noin 10 minuutilla.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Ruoka-an-nos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Naudanliha 			
P1 Paahtopais-ti, raaka	1–1,5 kg; 4–	  2; paistopelti	~ 85 min
P2 Paahtopais-ti, puolikyp-sä	5 cm pak-suudeltaan olevia kap-paleita		~ 95 min
P3 Paahtopais-ti, kypsä			~ 110 min

	Ruoka-anos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P4	Pihvi, puolikypsä	180–220 g per kappaletta; siivut 3 cm paksuudeltaan	  3; paistovuoka paistoritilällä; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 15 min
P5	Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1,5–2 kg	  2; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	~ 180 min
P6	Paahtopais-ti, puoliraaka, kypsennys alhaisella lämpötilalla	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; leivinpelti ; paistovuoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 105 min
P7	Paahtopais-ti, puolikypsä, kypsennys alhaisella lämpötilalla			~ 125 min
P8	Paahtopais-ti, kypsä			~ 170 min
P9	Filee, puoliraaka, kypsennys alhaisella lämpötilalla			~ 80 min
P10	Filee, puolikypsä, kypsennys alhaisella lämpötilalla	0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 95 min
P11	Filee, kypsä, kypsennys alhaisella lämpötilalla			~ 125 min
Vasikanliha 				

	Ruoka-anos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P12	Vasikanlihapaahtho-paisti (esim. lapa)	0,8–1,5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka paistoritilälä; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	~115 min
Porsaanliha 				
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1,5–2 kg	  2; paistovuoka paistoritilälä; leivinpelti Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta rustus olisi tasainen.	~ 170 min
P14	Nyhtöporsaanliha LTC	1,5–2 kg	  2; paistopelti Käännä liha kypsennyksen puolivälissä	~ 230 min
P15	Kylki, tuore	1–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka paistoritilälä; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 105 min
P16	Siankylki	2–3 kg; käytä raakana, 2–3 cm ohuita kylkipaloja	 3; syvä pannu Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	120 min
Lampaanliha 				
P17	Lampaankoipi lуйneen	1,5–2 kg; 7–9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistoastia paistopellillä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Laita uuniin. Lisää 200 ml vettä pohjalle.	~ 130 min
Linnunliha 				
P18	Kana, kokonainen	1–1,5 kg; tuore	  2; paistosvuoka leivinpellillä; uuniritilä , jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta rustus olisi tasainen.	~ 60 min

	Ruoka- anos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P19	Kana, puolikas	0,5–0,8 kg	  3; leivinpelti; paistoritilä jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 50 min
P20	Kanan rintafilee	180–200 g per kappale	  2; pataruoka-astia paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.	~ 65 min
P21	Kanan koi- vet, tuoreet	-	  3; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoi- vet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.	~ 45 min
P22	Kokonai- nen ankka	1,5–2,5 kg	  2; paistovuoka paistoritilälä tai paistoritilä , jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi. Aseta liha paistoastiaan. Aloita ylösalaisin ja käännä, kun puolet ajasta on kulunut.	~ 80 min
P23	Kokonai- nen hanhi	4–5 kg	  2; paistoritilä , jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi. Aseta liha syvälle paistopellille. Aloita ylösalaisin ja käännä se kun puolet kypsennysajasta on kulunut.	~ 110 min
Muu 				
P24	Lihamureke	1 kg	  2; paistoritilä leivinpaperilla tai leivinpelti	~ 70 min
 Kala				
P25	Kokonai- nen kala, grillattu	0,5–1 kg per kala	  2; paistopelti Mausta kala voilla ja käytä suosikki- mausteitasi ja yrttejä.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	 3; paistosastia paistoritilällä	40 min
Leivonnaiset ja jälkiruoat   				
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm joustomuotti paistoritilällä	100 min

	Ruoka-an- nos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P28	Omenakak- ku	-	 2; leivinpeltti	60 min
P29	Omenatort- tu	-	 2; Ø 26 cm:n irtopohjavuoka paistoritilällä	55 min
P30	Omenapii- rakka	-	 2; Ø 20 cm:n piirakkavuoka paistoritilällä Lisää 125 ml vettä pohjalle.	80 min
P31	Brownie	2 kg	 3; leivinpeltti	30 min
P32	Suklaamuf- finit	-	 3; muffinssipeltti paistoritilällä tai leivinpellillä Lisää 150 ml vettä pohjalle.	30 min
P33	Murekekak- ku	-	 2; murekepannu paistoritilällä	80 min
Vihannesannokset/lisukkeet   				
P34	Paistetut perunat	1 kg	 2; leivinpeltti Laita kokonaiset kuorelliset perunat leivinpellille .	50 min
P35	Lohkoperu- nat	1 kg	 3; paistopeltti katettu leivinpape- rilla Leikkaa perunat lohkoiksi.	50 min
P36	Grillatut se- kavihan- nekset	1–1,5 kg	 3; leivinpaperilla vuorattu leivin- peltti tai voideltu leivinpeltti Leikkaa vihannekset paloiksi.	30 min
P37	Kuorukat, pakaste	0,5 kg	 3; paistopeltti	30 min
P38	Omenat, pakaste	0,75 kg	 3; leivinpeltti	30 min
Gratiinit, leipä ja pizza   				
P39	Lasagne / Nuudeli - vuokaruoka	1–1,5 kg	 3; paistosastia paistoritilällä	60 min
P40	Peruna- paistos	1–1,5 kg	 1; paistosastia paistoritilällä	65 min
P41	Pizza tuore, ohut	-	 2; leivinpaperilla vuorattu leivin- peltti tai voideltu leivinpeltti Lisää 100 ml vettä pohjalle.	25 min

	Ruoka-an- nos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P42	Pizza tuore, paksu	-	 2; leivinpaperilla vuorattu leivinpelti tai voideltu leivinpelti	25 min
P43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä	45 min
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea lei- pä	0,8 kg	 3; leivinpelti Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.	45 min
P45	Kokojuvä / Ruis / Tum- ma leipä kokojuvä- leipää limp- pupannulla	1 kg	 2; leivinpaperilla vuorattu leivinpelti tai voideltu leivinpelti ; lei- päpannu paistoritilällä Lisää 150 ml vettä pohjalle.	40 min

13. 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.

13.1 Yleistä

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 sisäلتä 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 luukua 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.

13.2 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.

13.3 Kakkujen leipominen

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

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

13.4 Lihan ja kalan kypsentyminen

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.

13.5 Leivontavinkkejä

Leivontatulokset	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.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
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 paistojassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

13.6 Paistoaajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset

(uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

13.7 Kosteaa kiertoilmaa

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Pullat	180	20 - 30	3
Pakastepizza 350 g	210	20 - 30	3

Leivonnaiset leivinpellillä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kääretorttu	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Vuokakakku

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kohokas	200	25 - 30	3
Torttupohja	180	20 - 30	3
Victoria-voileipä	170	30 - 40	3

Kala

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kalat pusseissa, 300 g	180	25 - 35	3
Kokonainen kala, 200 g	180	20 - 30	3
Kalafilée, 300 g	180	30 - 35	3

Liha

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

Pienet leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Pikkuleivät	180	25 - 35	3
Macaron leivos	180	30 - 40	3
Muffinssit	170	20 - 30	3

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

Kasvisruoat

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Vihannessekoitus pussissa, 400 g	180	20 - 30	3
Munakas	170	25 - 35	3
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	190	25 - 30	3

13.8 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

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

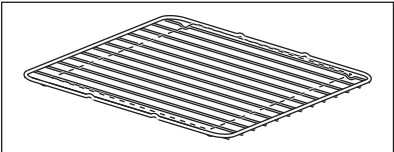
Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

Käännä paistia, kun paistoajasta 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.

- **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.

13.9 Grillaaminen



VAROITUS!

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

13.10 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannatintaso
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä-/alalämpö	170	20 - 30	Leivinpelti	3

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannattinto
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kuuma ilma	150	20 - 35	Leivinpelti	3
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kuuma ilma	150	20 - 40	Leivinpelti	1 / 4
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinotain	Ylä-/alalämpö	180	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinotain	Kuuma ilma	160	70 - 90	Ritilä	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinotain	Piirakka / Pizza	170	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinotain. ¹⁾	Höyrytoiminto	160	70 - 80	Leivinpelti	2
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	Kuuma ilma	150	30 - 45	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kuuma ilma	150	30 - 50	Ritilä	1 / 4
Murotaikina/pasteijat	Kuuma ilma	140	20 - 35	Leivinpelti	3
Murotaikina/pasteijat	Kuuma ilma	140	25 - 45	Leivinpelti	1 / 4
Murotaikina/pasteijat	Ylä-/alalämpö	160	20 - 35	Leivinpelti	3
Paahtoleipä	Grilli	Enint.	5 - 9	Ritilä	4

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannatintaso
Naudanjauheliha- pihvi	Grilli	Enint.	15 - 20 en- simmäinen puoli. 10 - 15 toi- nen puoli.	Ritilä/ alusta	4

¹⁾ Lisää 150 ml vettä lokeroon.

14. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusai- neet

Puhdista laitteen etuosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväi- nen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Varusteet

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa (lukuun ottamatta AirFry-peltiä).

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

14.2 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.

14.3 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokeroista höyrytoiminnon käytön jälkeen.



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

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

14.4 Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus



HUOMIO!

poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien hyllykannattimet uunista



HUOMIO!

Älä käytä keittotasoa samanaikaisesti pyrolyysitoiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia.



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.



Älä aloita pyrolyysiä, jos uunin luukku ei ole kunnolla suljettu. Joissakin malleissa näytössä näkyy "C3", kun tämä virhe ilmenee.



Uunin valo on kytketty pois päältä puhdistuksen aikana.

1. Käännä uunitoimintojen säädintä siirtyäksesi valikkoon .
2. Käännä lämpötilan säädin haluamasi lämpötilan kohdalle Puhdistus  ja vahvasta painamalla OK.

Lisätoiminto	Kuvaus
C1 - Kevyt puhdistus	1 t 30 min
C2 - Normaali puhdistus	2 tuntia

C3 - Peru-
steellinen
puhdistus

2 tuntia 30
min

3. Käännä lämpötilan säädin haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja vahvasta painamalla OK.
4. Paina OK puhdistuksen käynnistämiseksi.
5. Suoritetuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.
6. Luukku lukittuu välittömästi. Kunnes luukku kukittuu, näytöllä näkyy: .
7. Kun uuni on jäähtynyt, luukun lukitus avautuu.

14.5 Muistutus puhdistamisesta

Uuni muistuttaa, milloin se on aika puhdistaa soveltamalla pyrolyyttistä puhdistusta.

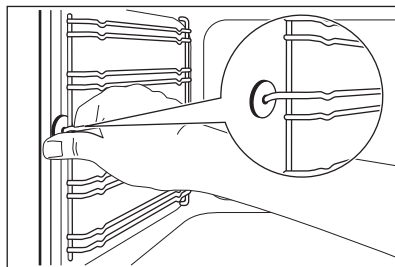
 – vilkkuu näytössä 5 sekuntia aina, kun uuni kytketään toimintaan tai pois toiminnasta.

Kytke muistutus pois päältä siirtymällä valikkoon ja valitsemalla Asetukset, Puhdistusmuistutus.

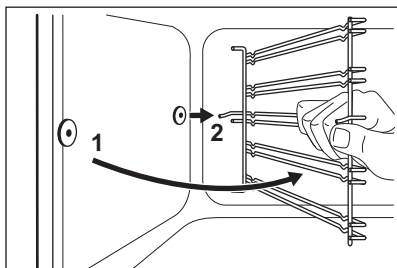
14.6 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

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.

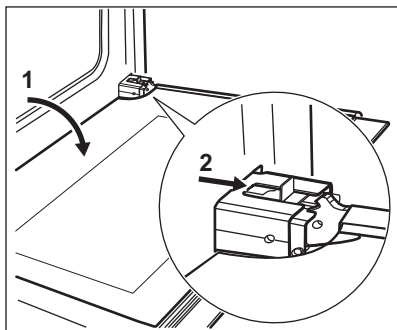


HUOMIO!

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

14.7 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

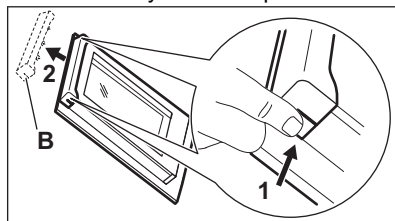
asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

14.8 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen

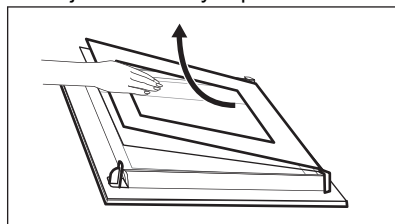


Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

1. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta B kummaltakin puolelta ja työnnä sisään päin siten, että kiinnitystiivist 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.

14.9 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.

**HUOMIO!**

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu

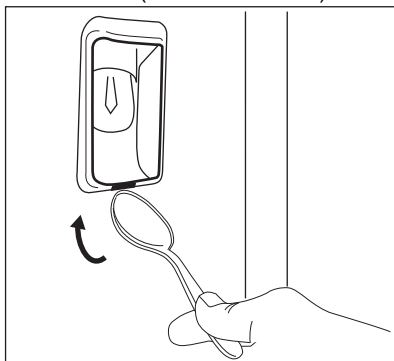
Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda tilalle uunin lamppu, jonka lämmönkestävyys on 300 °C. Käytä tyypiltään 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.

14.10 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.

15. VIANMÄÄRITYS**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

15.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Et saa laitetta käynnistymään.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Et saa laitetta käynnistymään.	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska se toimii vain vähän aikaa.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Taso on kuuma.	Anna tason viilentyä riittävästi.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta teho-tasoa.	Uuni tai muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon.	Laske samaan vaiheeseen kytketyn uunin lämmitysa-setuksen tai muiden keitto-alueiden tehoa. Katso luku "Tehon hallinta".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takavyöhykkeille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainiketta kosketettaessa.	Äänimerkit on asetettu pois käytöstä.	Aseta äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
 tulee näkyviin näyttöön.	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan.
 tulee näkyviin näyttöön.	Lapsilukko/lukitus on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
 tulee näkyviin näyttöön.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
 tulee näkyviin näyttöön.	Käytetty keittoastia on väärä.	Käytä oikeaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
 tulee näkyviin näyttöön.	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista 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 kellonaika.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista asetusten oikeellisuus.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.	Tutustu kohtaan "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on päällä.	Tutustu kohtaan "Lapsilukon käyttäminen".
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Ruokien kypsyminen kestää liian kauan tai ne kypsyvät liian nopeasti.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä lämpötilaa tarvittaessa. Noudata käyttöohjetta.
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.
Uunin näytössä näkyy "C2".	Haluat käynnistää Pyrolyysi- tai Fast Heat UpSulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpötilamittarin pistoke pistorasiasta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uunin näytössä näkyy "F102".	• Et sulkenut luukkua. • Luukku on viallinen.	• Sulje luukku täydellisesti. • Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja käynnistä se uudelleen. • Jos näytöllä on edelleen "F102", ota yhteyttä asiakaspalveluosaastoomme.
Uunin näytössä näkyy "00:00".	On tapahtunut virtakatk.	Aseta kellonaika.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyse on sähköviasta.	Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja käynnistä se uudelleen. Jos näytöllä on edelleen virhekoodi, ota yhteyttä asiakaspalveluosaastoomme.

15.2 Huoltotiedot

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

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

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

16. ENERGIATEHOKKUUS

16.1 Keittolevyn tuotetiedot asetuksen EU 66/2014

Mallin tunnistus	LKI6489NOW LKI6489NOX
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä
Keittoalueiden lukumäärä	4
Kuumennusteknologia	Induktio

Ympyrämuotoisten keitto- alueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21,0 cm
	Vasen takana	21,0 cm
	Oikea edessä	21,0 cm
	Oikea takana	21,0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	176,0 Wh/kg
	Vasen takana	181,0 Wh/kg
	Oikea edessä	193,0 Wh/kg
	Oikea takana	179,0 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		182,3 Wh/kg

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

16.2 keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

16.3 Uunien tuotetiedot ja tuotteen tietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunnistus	LKI6489NOW 947941508 LKI6489NOX 947941510	
Energiatohokkuusluokka	81,4	
Energiatohokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,98 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,70 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	73 litraa	
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan lie- den sisällä	
Massa	LKI6489NOW	66.2 kg
	LKI6489NOX	66.2 kg

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

16.4 Uuni – Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta 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 laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

17. 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

www.electrolux.com/shop



867363700-B-342022

