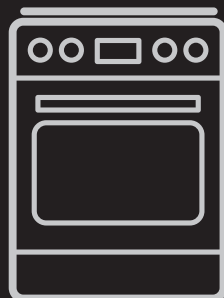


# GETTING STARTED? EASY.



---

<b>FI</b>	<b>Käyttöohje</b> Liesi	2
<b>SV</b>	<b>Bruksanvisning</b> Spis	29

RM1510

## VIERAILE VERKKOSIVULLAMME:

---



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

[www.rosenlew.fi/support](http://www.rosenlew.fi/support)

## 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.

## LASTEN JA TAITAMATTOMIEN HENKILÖIDEN TURVALLISUUS

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

## YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Tämä laite tulee liittää sähköverkkoon H05VV-F-tyyppin kaapelilla, joka kestää takapaneelin lämpötilan.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumentuisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansiin lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- **VAROITUS:** Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Poiskytkentävälaineet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyjä suojaia tai keittotason mukana toimitettuja suojaia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## TURVALLISUUSOHJEET

### 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 Asennusluvusta.

### SÄHKÖLIITÄNNÄT



**VAROITUS!** Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- 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.

## KÄYTTÖ



**VAROITUS!** Loukkaantumisen ja palovamman vaara.  
Sähköiskun vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyyss induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.



**VAROITUS!** Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.

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



**VAROITUS!** Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi laitteen päällä tai suorassa kosketuksessa laitteen lokeron pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
  - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita 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. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## HOITO JA PUHDISTUS



**VAROITUS!** Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioiduu.
- 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.

## SISÄVALAISTUS



**VAROITUS!** Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamppuista sekä erikseen myytävistä

## ASENNUS

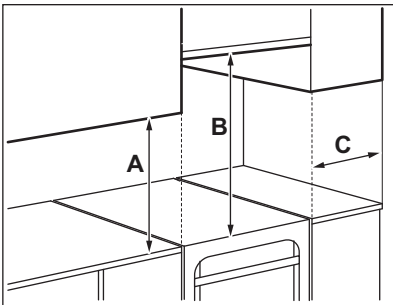


**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### LAITTEEN SIOJITTAMINEN

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

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

### HUOLTO

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

### HÄVITTÄMINEN



**VAROITUS!** Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

### Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

### TEKNISET TIEDOT

Jännite	230 V
Taajuus	50 - 60 Hz
Laitteen luokitus	1

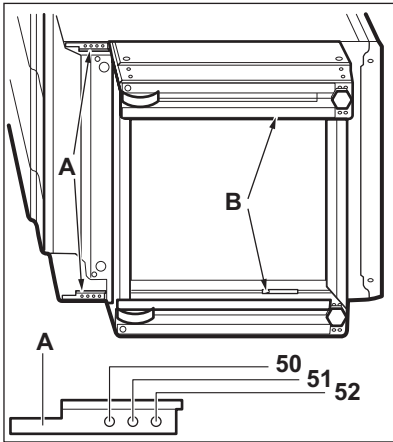
Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500

Mitat	mm
Syvyys	600

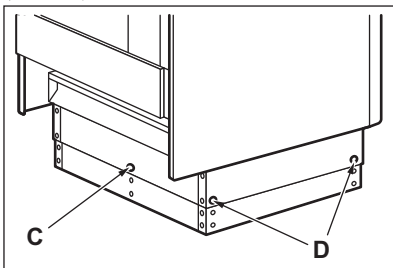
## LIEDEN KORKEUDEN JA SYVYYDEN MUUTTAMINEN

Lieden korkeus on 897 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

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

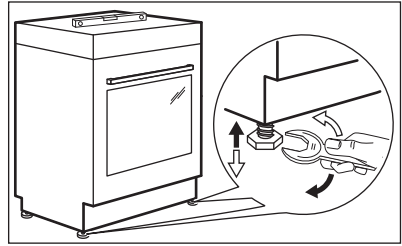


3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia) auki.



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

## LAITTEEN TASAPAINOTTAMINEN



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

## KALLISTUMISENESTOSUOJA

Aseta laitteelle oikea korkeus ja ala ennen kuin kiinnität kallistumisenestosuojan.



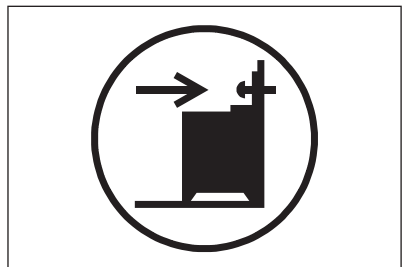
**HUOMIO!** Varmista, että asennat kallistumisenestosuojan oikeaan korkeuteen.



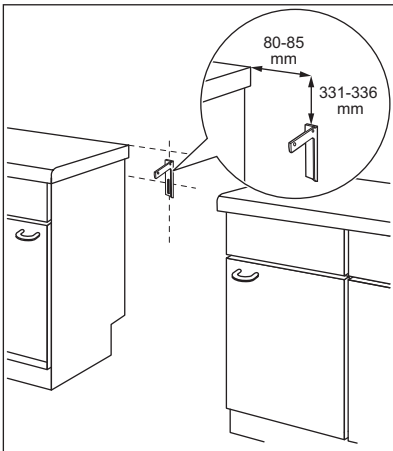
Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

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

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



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



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



Jos olet muuttanut liedan mittoja, sinun on linjattava kallistumisenestolaite asianmukaisesti.



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

## SÄHKÖLIITÄNTÄ



**VAROITUS!** Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana ei toimiteta pistoketta eikä virtajohtoa.



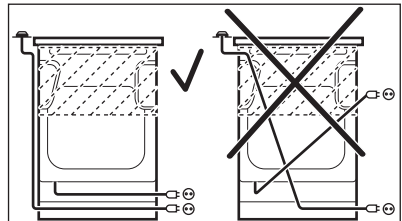
**VAROITUS!** Ennen kuin virtajohto liitetään liittimeen, mittaa sähköverkon vaiheiden ja nollan välinen jännite. Katso sitten laitteen takana olevasta kytkentämerkistä oikeaoppisen sähköasennuksen ohjeet. Täten vältetään asennusvirheet ja laitteen sähköosien vaurioituminen.

### Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

Vaihe	Minimikoko kaapeli
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 nollajohtimella	5x1,5 mm <sup>2</sup>

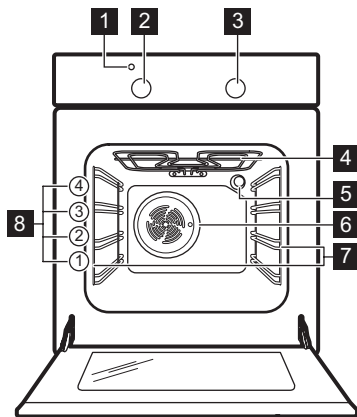


**VAROITUS!** Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



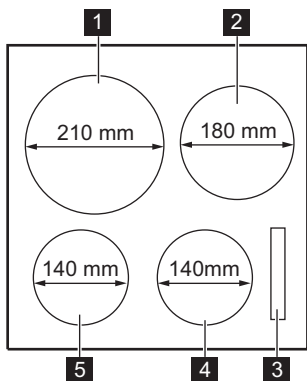
# TUOTEKUVAUS

## LAITTEEN OSAT



- 1 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 2 Lämpötilan väännin
- 3 Uunin toimintojen väännin
- 4 Lämpövastus
- 5 Lamppu
- 6 Puhallin
- 7 Irrotettava kannatin
- 8 Kannatintasot

## KEITTOALUEJÄRJESTELY



- 1 Induktiokaittoalue 2 300 W, sis. PowerBoost 3 350 W
- 2 Induktiokaittoalue 1 800 W, sis. PowerBoost 2 800 W
- 3 Näyttö
- 4 Induktiokaittoalue 1 400 W, sis. PowerBoost 2 500 W
- 5 Induktiokaittoalue 1 400 W, sis. PowerBoost 2 500 W

## VARUSTEET

- **Paistoritilä**  
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**  
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**  
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Valinnaiset teleskooppikannattimet**

Hyllyille ja leivinpelleille. Ne voidaan tilata erikseen.

- **Säilytyslokero**  
Säilytyslaatikko on uunin lokeron alapuolella.
- **Kondenssiveden kerääjä**  
Kerää kondenssiveden, jota muodostuu uunin käytön aikana.

# KÄYTTÖOHOTTO



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 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.

## ESIKUUMENNUS

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

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

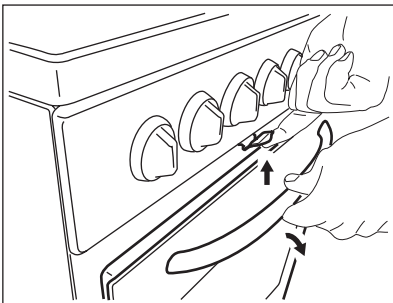
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmvirtaus on riittävä.

## LUUKUN MEKAANINEN LUKITUS

Lapset eivät saa avata luukkua.

### Uunin luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku.

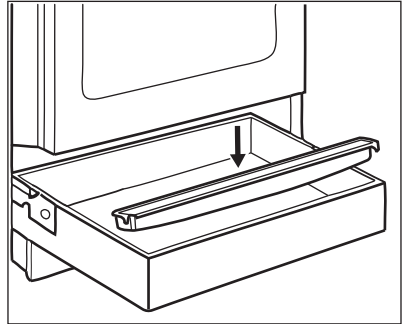
Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!



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

## KONDENSSEVEDEN KERÄÄJÄN ASENNUS

1. Aseta kondenssiveden kerääjä säilytyslaatikon etuosaan.



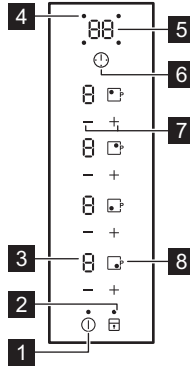
2. Tyhjennä kondenssiveden kerääjä aina ruoan kypsennyksen jälkeen.

# KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## KEITTOTASON KÄYTTÖPANEELI



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

	<b>Kosketuspainike</b>	<b>Toiminto</b>	<b>Kuvaus</b>
<b>1</b>		PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
<b>2</b>		Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
<b>3</b>	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
<b>4</b>	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
<b>5</b>	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
<b>6</b>		-	Keittoalueen valitseminen.
<b>7</b>		-	Tehotason tai aika-asetuksen asettaminen.
<b>8</b>		PowerBoost	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.

## TEHOTASOJEN NÄYTÖT

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa. Piste tarkoittaa puolen asteen muutosta lämmitystasossa.
	PowerBoost on kytketty päälle.
+ numero	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.

### OPTIHEAT CONTROL (3-VAIHEINEN JÄÄNNÖSLÄMMÖN 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.

### KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta sekunnin ajan.

### 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 paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. 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 kytketymsaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

### TEHOTASO

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

## POWERBOOST

Kyseinen toiminto lisää induktiokaittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokaittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokaittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

### Kytke toiminto toimintaan kaittoalueeseen:

kosketa   syttyy.

### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  tai .

## AJASTIN


### Ajanlaskenta-automatiikka

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



### Aseta ensin kaittoalue ja sen jälkeen

**toiminto.** Voit asettaa tehotason ennen toiminnon asettamista tai sen jälkeen.

**Kaittoalueen asettaminen:** kosketa painiketta

 toistuvasti, kunnes vaaditun kaittoalueen merkkivalo syttyy.





### Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan


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

**Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** aseta

kaittoalue painikkeella . Kaittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:


asetta kaittoalue painikkeella  ja kosketa valitun kaittoalueen painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon **00**. Kaittoalueen merkkivalo sammuu. Voit kytkeä toiminnon pois päältä myös koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

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




**Äänimerkin deaktivointi:** kosketa painiketta




## Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa **hälytinajastimena** keittotason ollessa toiminnassa ja kaittoalueiden ollessa pois toiminnasta (tehotason näytössä näkyy .

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa

painiketta . Kosketa  tai  ajan asettamiseksi. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

**Äänimerkin deaktivointi:** kosketa painiketta .



 Toiminnolla ei ole vaikutusta kaittoalueiden toimintaan.

## LUKKO


Voit lukita käyttöpaneelin kaittoalueiden 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 kytkeytyy päälle.

 Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

## UUNIN LAPSILUKKO







Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kytke

keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Kosketa mitä tahansa painiketta   syttyy.

Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kytke

keittotaso toimintaan painikkeella   syttyy. Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Kosketa mitä tahansa painiketta   syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .


**Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa**

**koskien:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella

  syttyy. Kosketa  ja  -painikkeita samanaikaisesti, kunnes laitteesta kuuluu





äänimerkki.  syttyy. **Aseta tehotaso 10**


**sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa.



Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.


## OFFSOUND CONTROL (ÄÄNIEN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ)


Kytke keittotaso pois päältä. Varmista, ettei mikään ajastintoinimintto ja Lapsilukko ei kytkeydy päälle.

Kosketa  noin 3 sekuntia. Kosketa  noin 3 sekuntia.  tai  ilmestyy ajastinnäytölle.

Kosketa  edessä vasemmalla alueella valitaksesi jonkin seuraavista:

-  - äänet pois päältä
-  - äänet päälle

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkki kuuluu vain seuraavissa tapauksissa:

- kun kosketat 
- Hälytinajastin tulee alas
- Ajastin tulee alas
- kun asetat jotain ohjauspaneelille.

## TEHONHALLINTA -TOIMINTO

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.

## KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### KEITTOASTIAT



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

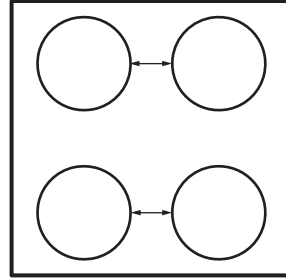
### Keittoastian materiaali

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

### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- magneetti tarttuu astian pohjaan.

- Vaiheissa on maksimisähköuormitukset.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähköuormitus ylittyy.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



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

### Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

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

### RUOANLAIITTOVÄLINEIDEN VÄHIMMÄISHALKAISIIJA

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

## 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: sähköpiirin kytkäytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

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

## ESIMERKKEJÄ KEITTOTOIMINNOISTA

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
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 kypsentyminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusainet.
5 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

# KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## YLEISTÄ

- Puhdista keittotaso 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.

## KEITTOTASON PUHDISTAMINEN

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka.

## UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## UUNIN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
  2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
3. Uuni kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

## YLIKUUMENEMISSUOJA

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumentumisen. Tämän

## UUNIN TOIMINNOT

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
	Uunin lamppu	Lampun syyttäminen ilman uunitoimintoa.






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:** kalkkirenkoot, vesirenkoot, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusainella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

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

## JÄÄHDYTYSPUHALLIN

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

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
	Ylä-/alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Pikagrillaus	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Kosteapaisto	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteapaisto. 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", Uuni - Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti.
	Kiertoilma	Useiden ruokalajien kypsentyminen samanaikaisesti. Hedelmien valmistaminen sokeriliemessä sekä sienien ja hedelmien kuivaus.
	Matalalämpö	Mureiden ja mehukkaiden paistien paistaminen.

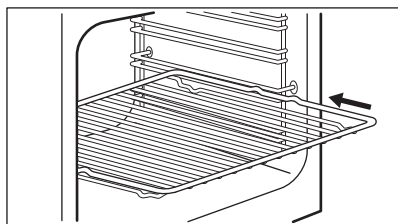
## UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### PELTIEN JA RITILÄN ASETTAMINEN KANNATTIMILLE

#### Paistoritilä:

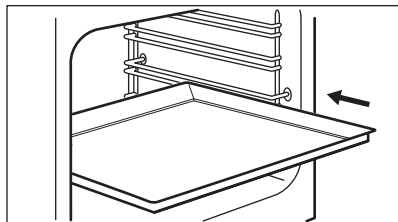


Aseta ritilä haluamasi ohjauskiskojen väliin.

#### Leivinpelti:



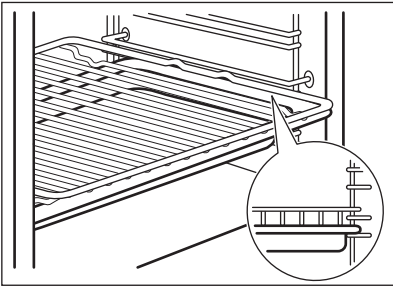
Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



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

#### Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



## UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

### YLEISTÄ

Uunissa on neljä kannatintaso. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.

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

Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.

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

### 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 väentyä paistamisen aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

### KAKKujen LEIPOMINEN

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

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

### LIHAN JA KALAN KYPSENTÄMINEN

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

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

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

### PAISTOAJAT

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista kypsennyksen aikana.

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

**YLÄ-/ALALÄMPÖ** 

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (C°)	Aika (min)	Hyllytaso	Varusteet
Matala kakku <sup>1)</sup>	1 000	160–170	30–35	2	Leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2 000	170–190	40–50	3	Leivinpelti
Uunipannukakku	1 500	160–170	45–55 <sup>2)</sup>	2	Leivinpelti
Kana, kokonainen	1 350	200–220	60–70	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Kana, puolikas	1 300	190–210	35+30	3	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Porsaanleike	600	190–210	30–35	3	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Torttu <sup>1)</sup>	800	230–250	10–15	2	Leivinpelti
Täytetty hiivalla kohotettu kakku <sup>1)</sup>	1 200	170–180	25–35	2	Leivinpelti
Pizza	1 000	200–220	25–35	2	Leivinpelti
Juustokakku	2 600	170–190	60–70	2	Leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka <sup>1)</sup>	1 900	200–220	30–40	1	Leivinpelti
Joulukakku <sup>1)</sup>	2 400	170–180	55–65 <sup>3)</sup>	2	Leivinpelti
Kinkkupiiras <sup>1)</sup>	1 000	220–230	40–50	1	1 pyöreä tarjotin (halkaisija: 26 cm)
Maalaisleipä <sup>4)</sup>	750+750	180–200	60–70	1	2 kevyttä tarjotinta (pituus: 20 cm)
Romanialainen sokerikakku <sup>1)</sup>	600+600	160–170	40–50	2	2 kevyttä peltiä (pituus: 25 cm) samalle hyllytasolle
Romanialainen sokerikakku - perinteinen	600+600	160–170	30–40	2	2 kevyttä peltiä (pituus: 25 cm) samalle hyllytasolle
Hiivasämpylät <sup>1)</sup>	800	200–210	10–15	2	Leivinpelti
Kääretorttu <sup>1)</sup>	500	150–170	15–20	1	Leivinpelti

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (C°)	Aika (min)	Hyllytaso	Varusteet
Marengit	400	100–120	40–50	2	Leivinpelti
Murotaikinakakku <sup>1)</sup>	1 500	180–190	25–35	3	Leivinpelti
Voikakku <sup>1)</sup>	600	180–200	20–25	2	Leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan

2) Jätä kaku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

3) Jätä kaku uuniin 10 minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

4) Aseta lämpötilaksi 250 °C ja esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## KOSTEA PAISTO

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso	Lisävarusteet
<b>Leipä ja pizza</b>				
Pullat	190	25 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Sämpylät	200	40 - 45	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Pakastepizza 350 g	190	25 - 35	2	ritilä
<b>Leivonnaiset leivinpellillä</b>				
Kääretorttu	180	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Brownie	180	35 - 45	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
<b>Vuokakakku</b>				
Kohokas	210	35 - 45	2	kuusi keraamista annosvuokaa ritilällä
Torttupohja	180	25 - 35	2	torttupuoka ritilällä
Sokerikakku	150	35 - 45	2	kakkupuoka ritilän päällä
<b>Kala</b>				
Kalat pusseissa, 300 g	180	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Kokonainen kala, 200 g	180	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pizzapannu ritilällä
<b>Liha</b>				
Liha pussissa, 250 g	200	35 - 45	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Lihavartaat, 500 g	200	30 - 40	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
<b>Pienet leivonnaiset</b>				
Pikkuleivät	170	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Macaronit	170	40 - 50	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Muffinssit	180	30 - 40	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Suolakeksit	160	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Murotaikinapikkuleivät	140	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Leivonnaiset	170	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
<b>Kasvisruoat</b>				
Vihanneskoitus pus-sissa, 400 g	200	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Munakas	200	30 - 40	2	pizzapannu ritilällä
Vihannekset leivinpellil-lä, 700 g	190	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu

## PIKAGRILLAUS

Ruoka	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Lisävarusteet
Naudanlihapih-vit 1)	1000	250	15 + 15	3	ritilä
				1	leivinpelti
Broilerinpuolik-kaat	1200	230	30 + 30	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankyljykset	500	230	25 + 25	3	ritilä
				1	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## TIETOJA TESTILAITOKSELLE

Ruoka	Toiminto	Lämpötila (°C)	Lisävarusteet	Kannatin-taso	Aika (min)
Pienet kakut (16 kpl/pelti)	Ylä-/alalämpö	160	leivinpelti	3	20 - 30
Omenapiiras (2 vuo-kaa, Ø 20 cm)	Ylä-/alalämpö	190	ritilä	1	65 - 75
Rasvaton sokerikakku	Ylä-/alalämpö	180	ritilä	2	20 - 30

Ruoka	Toiminto	Lämpötila (°C)	Lisävarusteet	Kannattin-taso	Aika (min)
Murokeksit / taikina-suikaleet	Ylä-/alalämpö	140	leivinpelti	3	15 - 30
Paahtoleivät	Pikagrillaus	250	ritilä	3	5 - 10

## UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### PUHDISTUKSEEN LIITTYVIÄ HUOMAUTUKSIA

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

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokariskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

### RUOSTUMATTOMAT TERÄS- JA ALUMIINIPINNAISET UUNIT

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

Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa.

Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

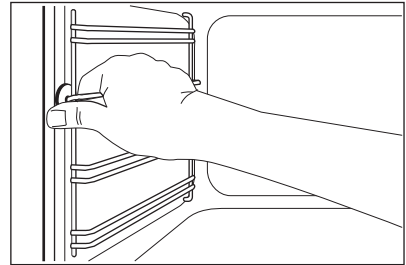
### KANNATTIMIEN

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

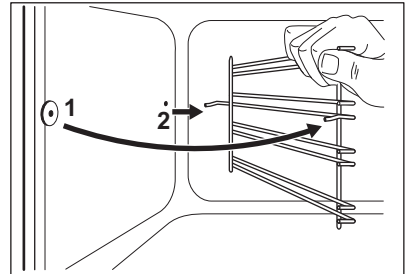


**HUOMIO!** Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päivävästaisessä järjestyksessä.

### UUNIN KATTO

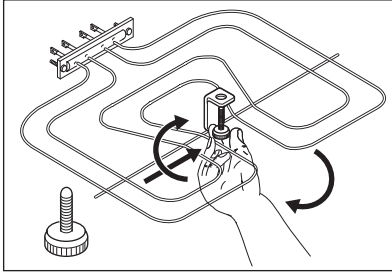


**VAROITUS!** Kytke laite pois toiminnasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

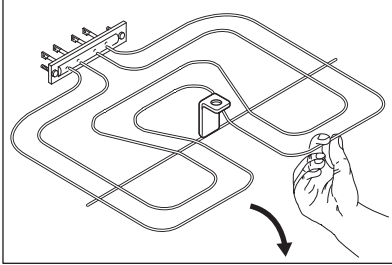
Irrota ritilöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.

1. Ruuvaa lämmitysvastusta paikallaan pitävä ruuvi irti. Käytä ensimmäisellä kerralla ruuvimeisseliä.



2. Vedä varovasti lämmitysvastusta alaspäin.



3. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Anna pintojen lopuksi kuivua.

Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritilöiden kannattimet.



**VAROITUS!** Varmista, että lämpövastus on asennettu oikein ja ettei se putoa alas.

## UUNIN LASILEVYJEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

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

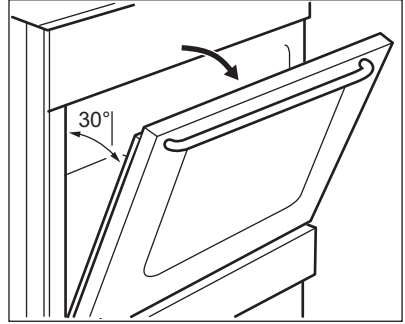


**VAROITUS!** Pidä uuniluukku hieman auki puhdistuksen aikana. Kun avaat sen kokonaan, se voi vahingossa sulkeutua ja aiheuttaa vahinkoja.

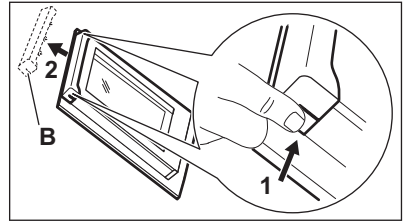


**VAROITUS!** Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

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



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



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



**VAROITUS!** Uunin luukku pyrkii sulkeutumaan, kun poistat lasilevyt.

4. Pidä luukun lasilevyjen yläreunasta ja vedä niitä ylöspäin yksi kerrallaan.  
5. Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

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



**HUOMIO!** Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

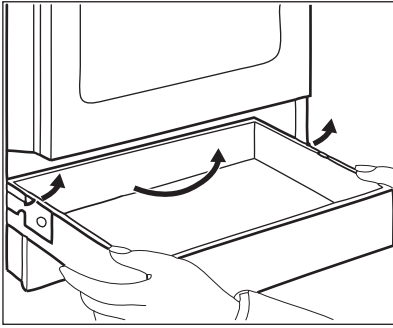
## LAATIKON IRROTUS



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

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.



2. Nosta laatikkoa hitaasti.
3. Vedä laatikko kokonaan ulos.

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

## VIANMÄÄRITYS



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### KÄYTTÖHÄIRIÖT

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syyinä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotasoa ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.
	Kosketit 2 tai sitä useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	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.

### LAMPUN VAIHTAMINEN



**VAROITUS!** Sähköiskun vaara. Lamppu voi olla kuuma.

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

#### Takalamppu

1. Irrota lamppu suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
☐ sytty.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
☑ sytty.	Lapsilukko tai lukitustoiminto on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
☒ sytty.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa.
☒ ja numero sytty.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos ☒ syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
☒ sytty.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.

## 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.

### Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.)	.....
Tuotenumero (PNC)	.....
Sarjanumero (S.N.)	.....

## ENERGIATEHOKKUUS

### KEITTOTASON TUOTETIEDOT STANDARDIN EU 66/2014 MUKAISESTI

Mallin tunniste	RMI510	
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan lieden sisällä	
Keittoalueiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä	21,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 14,0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä	175,0 Wh/kg 170,0 Wh/kg 184,0 Wh/kg 184,6 Wh/kg

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

### 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.

### UUNIEN TUOTETIEDOT JA TUOTTEEN TIETOLOMAKE\*

Tavarantoimittajan nimi	Rosenlew
Mallin tunnus	RMI510 943005218
Energialuokka	94,9
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,84 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,75 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	57 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	56.0 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 tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

### 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 uuniin.

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.



### **Kosteaa paisto**

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

Katso lisätietoa luvusta "Uuni - Päivittäinen käyttö", Uunitoiminnot.

## **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

## BESÖK VÅR WEBBPLATS FÖR ATT:

---



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.rosenlew.fi/support](http://www.rosenlew.fi/support)

### SÄKERHETSINFORMATION

---

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

### SÄKERHET FÖR BARN OCH PERSONER MED FUNKTIONSNEDSÄTTNING

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

### ALLMÄN SÄKERHET

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

- Den här produkten måste anslutas till elnätet med kabeltyp H05VV-F för att kunna stå emot temperaturen från den bakre panelen.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.

- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgormar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### INSTALLATION



**VARNING!** Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller

ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.

- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tipsar. Se kapitlet Montering.

### ELEKTRISK ANSLUTNING



**VARNING!** Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.

- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.



**WARNING!** Risk för skador på produkten föreligger.

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

## ANVÄNDNING



**WARNING!** Risk för personskador och brännskador.  
Risk för elstötar.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.



**WARNING!** Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING



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

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

- inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

## INVÄNDIG BELYSNING



**VARNING!** Risk för elektrisk stöt!

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

## INSTALLATION

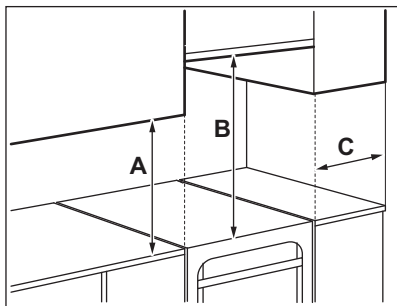


**VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### PLACERING AV PRODUKTEN

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

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



### Minsta avstånd

Mått	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

### SERVICE

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

### AVYTTRING



**VARNING!** Risk för kvävning eller skador.

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

Mått	mm
<b>C</b>	150

### TEKNISKA DATA

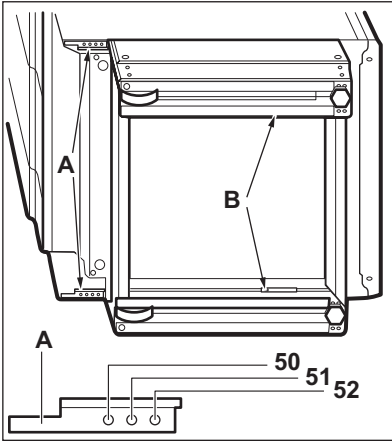
Nätspänning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	858 - 923
Bredd	500
Djup	600

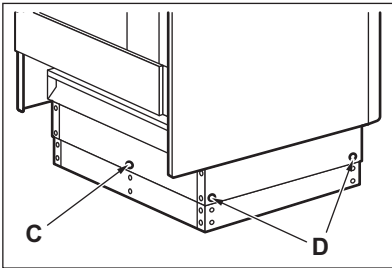
### ÄNDRING AV SPISENS HÖJD OCH DJUP

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

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

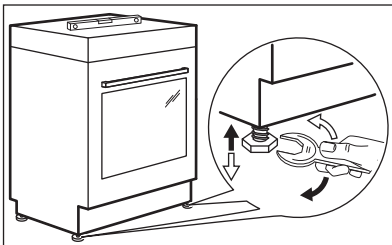


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



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

## HÖJDJUSTERING AV PRODUKTEN



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

## TIPPSKYDD

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



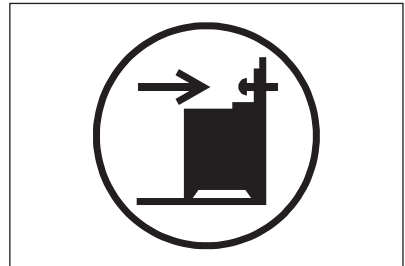
**FÖRSIKTIGHET!** Var noga med att montera tipskyddet i rätt höjd.



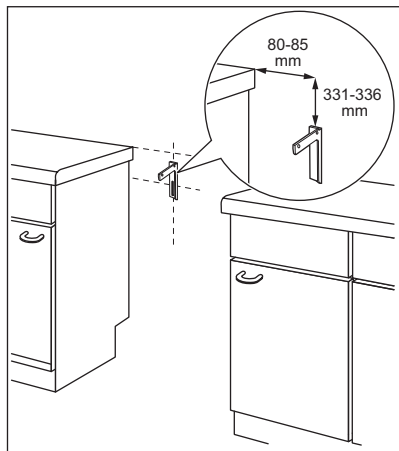
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

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

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



1. Installera tipskyddet 331 - 336 mm nedanför produktens ovansida, och med 80–85 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast den i det fasta materialet eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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



Om du ändrar spisens mått måste du justera tipskyddet korrekt.



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

## ELEKTRISK INSTALLATION



**WARNING!** Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel.



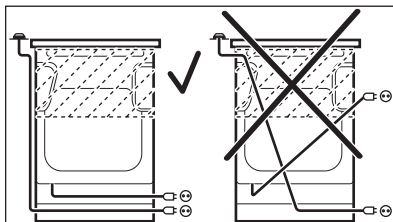
**WARNING!** Innan du ansluter nätsladden till uttaget ska du mäta spänningen mellan faserna i hushållsnätverket. Läs sedan på anslutningsetiketten på produktens baksida så att rätt elektrisk installation används. Med denna stegordning undviker man installationsfel och skador på produktens elektriska komponenter.

## Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

Fas	Minimistorlek kabel
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 med neutral	5x1,5 mm <sup>2</sup>

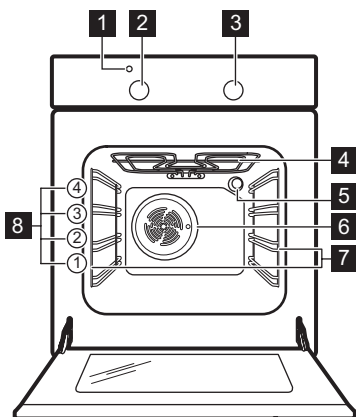


**WARNING!** Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



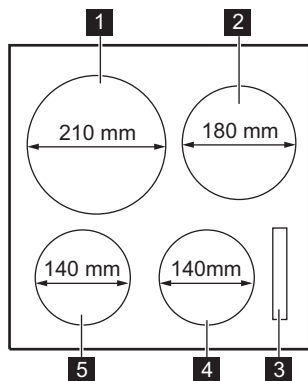
# PRODUKTBESKRIVNING

## ALLMÄN ÖVERSIKT



- 1 Temperaturindikator/symbol
- 2 Temperaturvred
- 3 Vred för ugnsfunktionerna
- 4 Värmeelement
- 5 Lampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsstage, löstagbar
- 8 Ugnsnivåer

## HÄLLENS LAYOUT



- 1 Induktionskokzon 2 300 W, med PowerBoost 3 350 W
- 2 Induktionskokzon 1 800 W, med PowerBoost 2 800 W
- 3 Display
- 4 Induktionskokzon 1 400 W, med PowerBoost 2 500 W
- 5 Induktionskokzon 1 400 W, med PowerBoost 2 500 W

## TILLBEHÖR

- **Galler**  
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Teleskopskenor (tillval)**

- För galler och plåtar. De kan beställas separat.
- **Förvaringslåda**  
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.
- **Kondensbehållare**  
För att samla upp kondens som bildats när ugnen varit igång.

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

## FÖRSTA RENGÖRING

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.




Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

## FÖRVÄRMNING

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

1. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna.

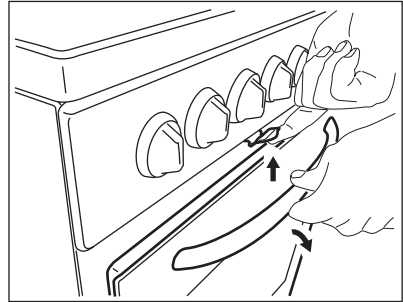
Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

## MEKANISKT LUCKLÅS

Luckan kan inte öppnas av barn.

### Öppna ugnsluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



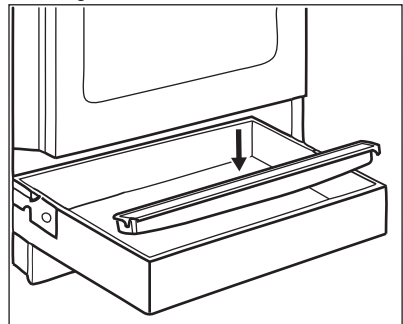
2. Öppna luckan.  
Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

## MONTERING AV KONDENSBEHÅLLARE

1. Placera kondensbehållaren på framsidan av förvaringslådan.



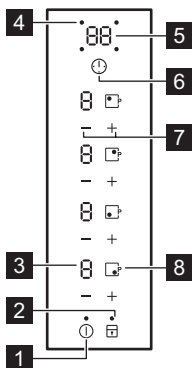
2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

# HÄLL - DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

## BESKRIVNING AV HÄLLEN



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

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	⓪	PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	🔒	Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
3	-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
4	-	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
5	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
6	🕒	-	För att välja kokzon.
7	+ / -	-	För inställning av värmeläge eller tidsinställning.
8	🔥 P	PowerBoost	För att aktivera och avaktivera funktionen.

## VISNINGAR AV VÄRMEINSTÄLLNING

Display	Beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 9 / 2 - 6	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmnivån.

Display	Beskrivning
	PowerBoost är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått.
/  /	OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Knapplås / Barnlås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

### OPTIHEAT CONTROL (3-STEGS RESTVÄRMEINDIKATOR)



**VARNING!** / / Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande. Indikatorlamporna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

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

### AKTIVERA OCH AVAKTIVERA

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

### AUTOMATISK AVSTÄNGNING

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

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

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

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

### VÄRMELÄGE

Tryck på för att öka värmeläget. Användning för att minska värmeläget. Tryck på och samtidigt för att inaktivera kokzonen.

### POWERBOOST

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

**För att aktivera funktionen för en kokzon:**

tryck på . tänds.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på eller .


## TIMER

### Nedräkningstimer


Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.


#### Ställ först in kokzonen och sedan funktionen.





Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in funktionen.

**Ställa in kokzonen:** tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**För att aktivera eller ändra tiden:** tryck på 

eller  för vald kokzon för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.


**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på  för vald kokzon. Den kvarvarande tiden räknas ner till 00. Kokzonens indikator slocknar. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på  och .






När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .

### Äggklocka

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används (värmelägesdisplayen visar .

**Aktivera funktionen:** tryck på . Tryck på  eller  för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .






Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

## KNAPPLÅS

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

#### Ställ in värmeläget först.

**Aktivera funktionen:** tryck på .  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.







När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.







## BARNSÄKERHETSLÅS

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med .

Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder.

Tryck på valfri .  tänds. Inaktivera hällen med .


**För att avaktivera funktionen:** sätt igång hällen med .  tänds. Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder. Tryck på .  tänds. Inaktivera hällen med .

#### För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:

sätt igång hällen med . 


tänds. Tryck på  och  samtidigt tills signalen

hörs.  tänds. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du

avaktiverar hällen med  aktiveras funktionen igen.

## OFFSOUND CONTROL (AVAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LJUD)


Stäng av hällen. Kontrollera att timerfunktionen och


Barnlås är inte aktiverade. Tryck på  i 3 sekunder.

Tryck på  i 3 sekunder.  eller  visas på

timerdisplayen. Tryck på  på den främre vänstra kokzonen och välj något av följande:

-  - ljud av
-  - ljud på

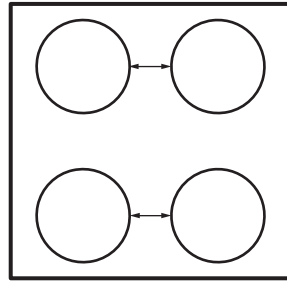
När denna funktion är inställd på  hör du endast ljudet när:

- du trycker på 
- Tidur tänds
- Nedräkningstimer tänds
- du placerar något på kontrollpanelen.

## EFFEKTRGLERING-FUNKTION

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.

- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



## HÄLL - RÅD OCH TIPS



**VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### KOKKÄRL



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

### Kokkärlsmaterial

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

### Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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



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

### Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

### MINSTA KOKKÄRLSDIAMETER

Kokzon	Minsta kokkärldiameter (mm)
Vänster bak	180
Höger bak	150
Höger fram	125
Vänster fram	125

### LJUD UNDER ANVÄNDNING

#### Om du hör:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.


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

### EXEMPEL PÅ OLIKA TYPER AV TILLAGNING

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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

## HÄLL - UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### ALLMÄN INFORMATION

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

### RENGÖRING AV HÄLLEN

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars

kan dessa orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk trasa.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

# UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

## SÄTTA PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur. Lampan tänds när ugnen är igång.
3. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.

## KYLFLÄKT

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

## SÄKERHETSTERMOSTAT

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig

## UGNSFUNKTIONER

Symbol	Ugnsfunktioner	Program
	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Ugnslampa	För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Baka med ånga	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Baka med ånga. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Ugn - Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
	Konvektion	För att tillaga flera olika maträtter samtidigt. För att tillaga hemgjord frukt i sockerlag och torka svamp eller frukt.
	Tillagning med låg temperatur	För tillredning av möra, saftiga stekar.

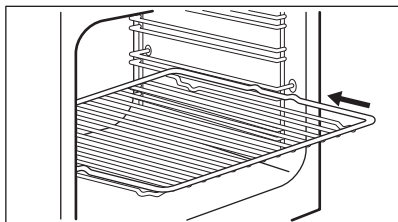
## UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



**VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### SÄTTA IN TILLBEHÖR

**Galler:**

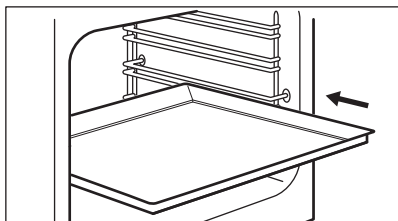


Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

**Plåt:**



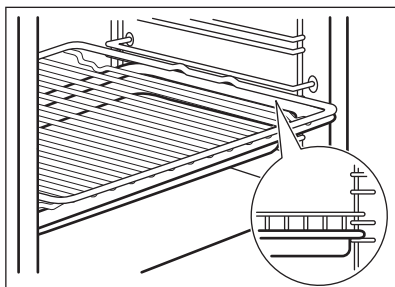
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



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

**Galler och långpanna tillsammans:**

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



## UGN - RÅD OCH TIPS



**VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

### ALLMÄN INFORMATION

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här

systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskar till ett minimum.

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

Ta bort fukten efter varje användning.

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

## GRÄDDNING

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen. Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

## BAKA KAKOR

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

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

## TILLAGNING AV KÖTT OCH FISK

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

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

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

## TILLAGNINGSTIDER

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

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

## TRADITIONELL TILLAGNING (MED ÖVER- OCH UNDERVÄRME)

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllplacering	Tillbehör
Kakbotten <sup>1)</sup>	1 000	160–170	30–35	2	Bakplåt
Jästkaka med äpple	2 000	170–190	40–50	3	Bakplåt
Långpanna	1 500	160–170	45–55 <sup>2)</sup>	2	Bakplåt
Hel kyckling	1 350	200–220	60–70	2	Galler
				1	Bakplåt
Halv kyckling	1 300	190–210	35 + 30	3	Galler
				1	Bakplåt
Fläskkotlett	600	190–210	30–35	3	Galler
				1	Bakplåt
Pudding <sup>1)</sup>	800	230–250	10–15	2	Bakplåt
Fylld jästkaka <sup>1)</sup>	1 200	170–180	25–35	2	Bakplåt
Pizza	1 000	200–220	25–35	2	Bakplåt
Cheesecake	2 600	170–190	60–70	2	Bakplåt
Schweizisk äppelkaka <sup>1)</sup>	1 900	200–220	30–40	1	Bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllplacering	Tillbehör
Fylld jästkaka <sup>1)</sup>	2 400	170–180	55–65 <sup>3)</sup>	2	Bakplåt
Quiche Lorraine <sup>1)</sup>	1 000	220–230	40–50	1	1 rund bricka (diameter 26 cm)
Bondbröd <sup>4)</sup>	750 + 750	180–200	60–70	1	2 lätta formar (längd: 20 cm)
Rumänsk sockerkaka <sup>1)</sup>	600 + 600	160–170	40–50	2	2 lätta formar (längd: 25 cm) på samma hyllposition
Rumänsk sockerkaka - traditionell	600 + 600	160–170	30–40	2	2 lätta formar (längd: 25 cm) på samma hyllposition
Jästbullar <sup>1)</sup>	800	200–210	10–15	2	Bakplåt
Rulltårta <sup>1)</sup>	500	150–170	15–20	1	Bakplåt
Maräng	400	100–120	40–50	2	Bakplåt
Smulpaj <sup>1)</sup>	1 500	180–190	25–35	3	Bakplåt
Butterkaka <sup>1)</sup>	600	180–200	20–25	2	Bakplåt

1) Förvärm ugnen i 10 minuter

2) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

3) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

4) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

## BAKA MED ÅNGA

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

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

## SNABBGRILLNING

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Biffar <sup>1)</sup>	1000	250	15 + 15	3	galler
				1	bakplåt
Halv kyckling	1200	230	30 + 30	2	galler
				1	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Fläskkotlett	500	230	25 + 25	3	galler
				1	bakplåt

1) Fövärm ugnen i 10 minuter.

## INFORMATION TILL PROVANSTALTER

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Småkakor (16 stycken/plåt)	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	160	bakplåt	3	20 - 30
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	190	galler	1	65 - 75
Lätt sockerkaka utan fett	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	180	galler	2	20 - 30
Mördegsbaka/mördegsremсор	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	140	bakplåt	3	15 - 30
Toast	Snabbgrillning	250	galler	3	5 - 10

## UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### ANMÄRKNINGAR OM RENGÖRING

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

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

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett

rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskinen.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsrengöring. Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

### UGNAR I ROSTFRITT STÅL ELLER ALUMINIUM

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

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

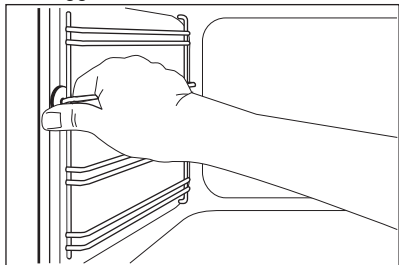
## TA BORT UGNSSTEGARNA

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

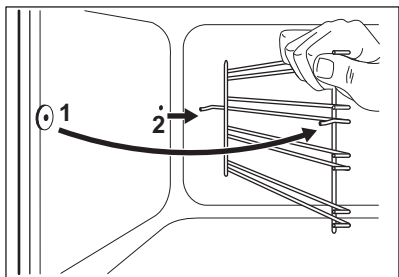


**FÖRSIKTIGHET!** Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen bak till från ugnssidans och ta bort den.



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

## UGNSTAK

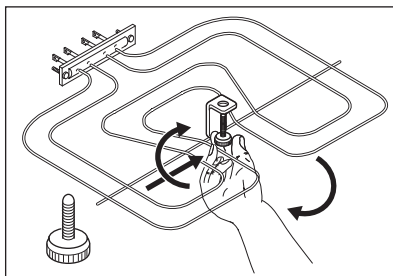


**WARNING!** Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränna dig.

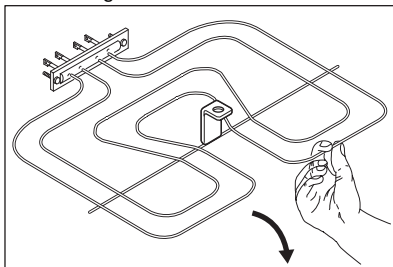
Ta ut ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att göra det enklare att rengöra ugnstaket.

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



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning. Sätt i ugnsstegarna.



**WARNING!** Se till att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

## DEMONTERING OCH MONTERING AV LUCKGLASEN

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

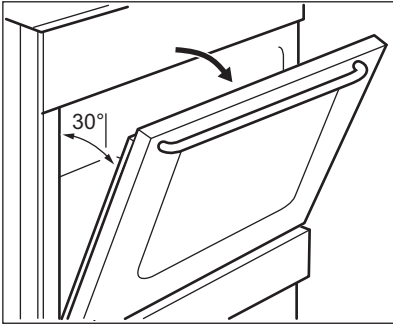


**WARNING!** Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.

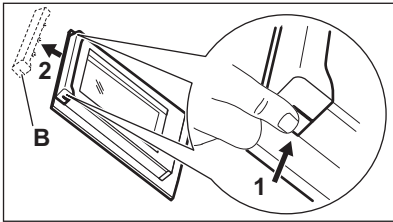


**WARNING!** Använd inte ugnen utan glasrutorna.

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



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



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



**WARNING!** När du tar ut luckglasen försöker ugnsluckan stänga sig.

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

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



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

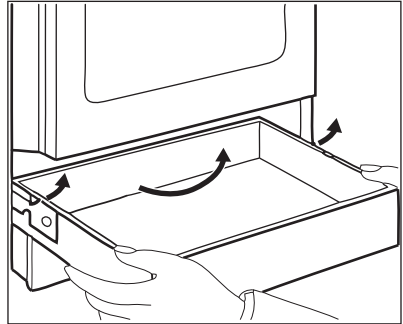
## TA BORT FÖRVARINGSLÅDAN



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

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



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

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

## BYTE AV LAMPAN



**WARNING!** Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

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

### Baklampan





1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.  
2. Rengör lampglaset.  
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.  
4. Sätt tillbaka lampglaset.

# FELSÖKNING



**VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

## OM PRODUKTEN INTE FUNGERAR ...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag kan inte sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget för mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
E och en sifra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om E tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E4 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushålllets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

## SERVICEINFORMATION

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets

yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## ENERGIEFFEKTIVITET

### PRODUKTINFORMATION ENLIGT EU 66/2014

Modellidentifi- fiering	RMI510	
Typ av häll	Häll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmnings- metod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	21,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 14,0 cm
Energiförbruk- ning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	175,0 Wh/kg 170,0 Wh/kg 184,0 Wh/kg 184,6 Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)	178,4 Wh/kg	

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

### HÄLL - ENERGIBESPARING

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

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

### PRODUKTINFORMATION FÖR UGNAR OCH PRODUKTIINFORMATIONSBLAD\*

Leverantörens namn	Rosenlew
Modellbeskrivning	RMI510 943005218
Energieffektivitetsindex	94.9
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0,84 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0,75 kWh/program
Antal kaviteter	1

Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	57 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	56.0 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

## UGN - ENERGIBESPARING



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.



Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

### Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

## MILJÖSKYDD

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

## Restvärme

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

### För varmhållning av mat

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

### Baka med ånga

För att spara energi under tillagningen. För mer information, se Ugnsfunktioner, kapitlet "Ugn - daglig användning".

produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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



867354852-D-432021

CE

**ROSENLEW**