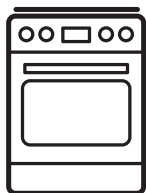




Electrolux



electrolux.com/register



LKI500007W

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

FI Käyttöohje | **Liesi**

29



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	11
6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG.....	12
7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD.....	15
8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	17
9. OVN – DAGLIG BRUG	18
10. OVN – BRUG AF TILBEHØRET.....	18
11. OVN – TIPS OG RÅD.....	19
12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	23
13. FEJLFINDING.....	25
14. ENERGIFORBRUG.....	27
15. MILJØHENSYN.....	28

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i feriehus og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Dette produkt skal sluttes til stikkontakten med et kabel af H05VV-F-typen for at modstå bagpanelets temperatur.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke produktet på en platform.
- Produktet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Uden opsyn kan madlavning med fedt eller olie på en kogeplade være farligt og forårsage i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk for produktet, og dæk flammer til med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.

- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset splintres.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på grydereгистраeringen.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig, så du ikke kommer til at røre ved varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Middel til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.

- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesafskærmning til kogepladen, som er designet af producenten af produktet, eller som af producenten er angivet som egnede i brugsanvisningen, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhakket skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for lysnettet.
- Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Stødbeskyttelsen af strømførende og isolerede dele skal fastgøres på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til stikkontakten efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Luk produktets dør helt, før du slutter det til lysnettet.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Fortag ikke ændringer på dette produkt.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippe ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejdsplads, og placer ikke mad i direkte kontakt med det.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm til induktionskøgezoneerne, når produktet er i brug.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrej, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til henkogning.

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- Dampene, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvtændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.

- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Åbn produktets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.
 - læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
 - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, før der udføres vedligeholdelse.
Tag stikket ud af kontakten.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler

bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.

- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Fedt og madrester i produktet kan skabe brand.
- Rengør produktet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.
- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.
- Undgå at rengøre den katalytiske emalje med rengøringsmidler.

2.5 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovnlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer .

2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.7 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

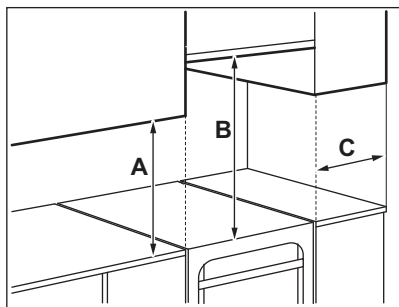
3.1 Placeringen af produktet



Installér ikke komfuret i nærheden af vasken eller i nærheden af skabet med vask. Fugtighed/vanddråber kan trænge ind mellem sidepanelet og kabinettet og kan med tiden beskadige sidepanelets maling.

Du kan installere dit fritstående produkt med skabe på en eller to sider og i hjørnet.

Se tabellen for minimums monteringsafstande.



Minimumsafstande

Mål	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

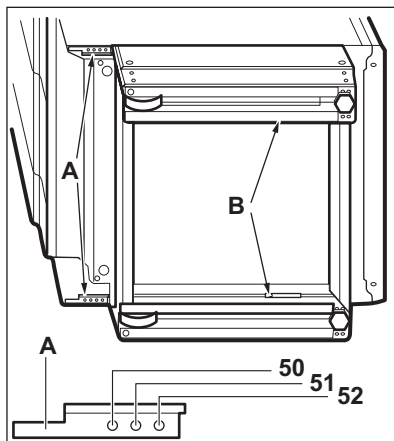
Er spænding	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Mål	mm
Højde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

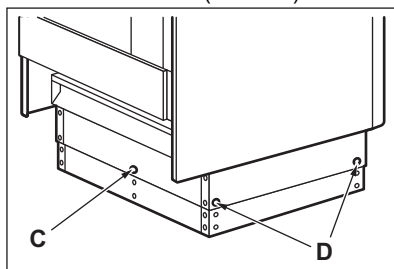
3.3 Ændring af komfurets højde og dybde

Komfuret leveres i 897 mm højde og 500 mm dybde.

1. Læg komfuret på den ene side.
2. For at ændre soklens dybde skal du løsne skruen A og skrueerne B på beslaget.

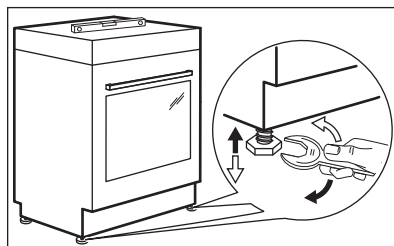


3. Indstil den ønskede dybde.
4. Skru skrueerne i A og B.
5. For at ændre højden skal du løsne skruen C (1 skruer) midt på soklens bagside og sideskrue D (4 skrueer).



6. Skub soklen til den ønskede højdeindstilling: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skru skrueerne C og D i.

3.4 Udjævning af produktet



Brug små fødder på bunden af produktet til at indstille produktets øverste overflade, så det flugter med andre overflader.

3.5 Toppesikring

Indstil produktets højde og område, før toppesikringen monteres.

FORSIGTIG!

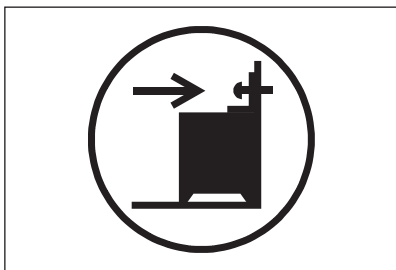
Sørg for at montere toppesikringen i korrekt højde.



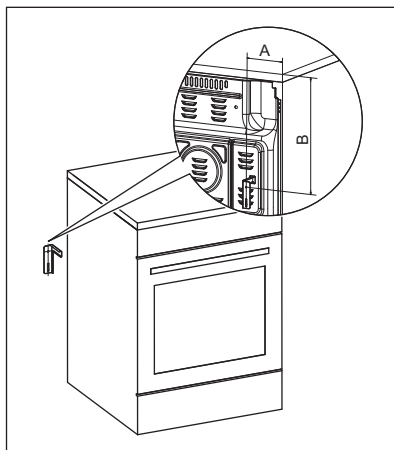
Sørg for, at overfladen bag produktet er jævnt.

Toppesikringen skal monteres. Hvis du ikke installerer den, kan produktet vælte.

Produktet har symbolet vist på billedet (hvis relevant) for at minde dig om installation af toppesikringen.



1. Monter toppesikringen B - 357 mm ned fra toppen af produktet og A - 67 mm fra siden af produktet i det runde hul på beslaget. Skru den godt fast i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



2. Hullet sidder på venstre side bag på produktet. Løft produktets forside, og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne. Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.



Hvis du har ændret komfurets mål, skal toppesikringen nivelleres korrekt.



FORSIGTIG!

Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.

3.6 Elektrisk installation



ADVARSEL!

Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

Dette produkt er hverken forsynet med stik eller strømledning ved levering. Tilslutningsterminalen er placeret bag bagpanelet.

ADVARSEL!

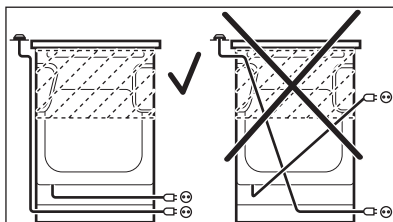
Inden du tilslutter netkablet til terminalen, skal du måle spændingen mellem faserne i husets netværk. Se derefter tilslutningsmærket på bagsiden af produktet for at bruge den korrekte el-installation. Denne fremgangsmåde forhindrer installationsfejl og beskadigelse af produktets elektriske komponenter.

Anvendelige kabeltyper til forskellige faser:

Fase	Mindste kabelstørrelse
3 med neutral	5x1,5 mm ²

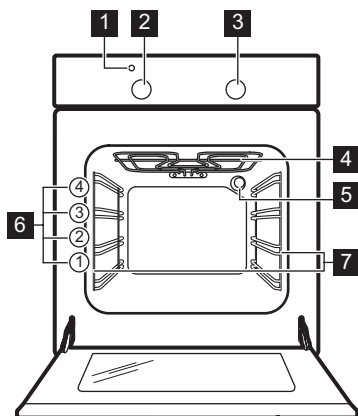
ADVARSEL!

El-kablet må ikke røre den del af produktet, som er gråskraveret på illustrationen.



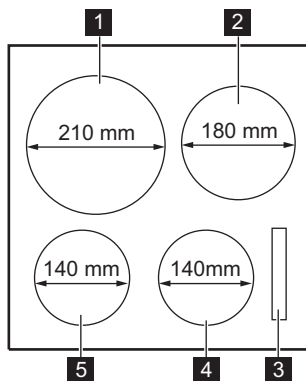
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Kontrollampe/symbol for temperatur
- 2** Temperaturknap
- 3** Ovnfunktionsknap
- 4** Varmelegeme
- 5** Ovnlys
- 6** Ovnribber
- 7** Ovnribbe, udtagelig

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 1** Induktionszone 2300 W med PowerBoost 3350 W
- 2** Induktionszone 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 3** Display
- 4** Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 5** Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

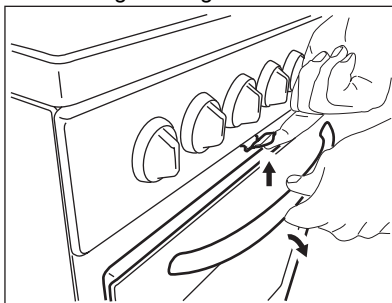
1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
5. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
6. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

5.2 Mekanisk lågelås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

Åbning af ovnlågen:

1. Træk og hold lågelåsen.



2. Åbn lågen.

Træk ikke i lågelåsen, når du lukker ovnlågen!

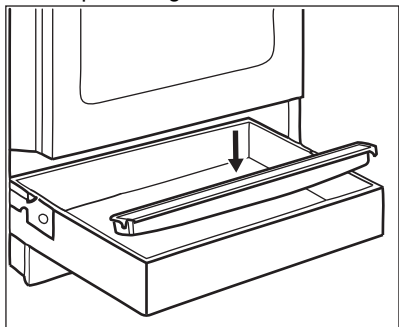


Den mekaniske lågelås deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

5.3 Beslag til kondensopsamler

Kondensopsamleren bruges til at opsamle den kondens, der dannes under ovnens drift.

1. Anbring kondensopsamleren på forsiden af opbevaringsskuffen.



2. Tøm kondensopsamleren efter tilberedning.

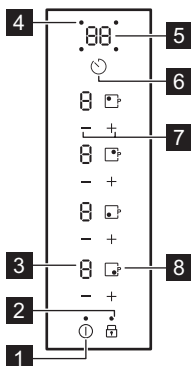
6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Betjeningspanel, kogesektion



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

	Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	ⓘ	ON / OFF	Tænder / slukker for kogesektionen.
2	🔒	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.
3	-	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
4	-	Kogezoneindikatorer for timer
5	-	Timerdisplay
6		-
7		-
8		PowerBoost

6.2 Varmetrin-display

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er deaktiveret.
 - 	Kogezonen er tændt.
	PowerBoost er i brug.
 + cifre	Der er en funktionsfejl.
 /  / 	OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe): fortsæt madlavning/hold varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning er i brug.

6.3 OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe)

ADVARSEL!

 /  /  Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding fra restvarme.

Induktionskogezoner producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Den keramiske kogepade opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger:

 - fortsæt madlavning,

 - holde varm,

 - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezonen stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezonen er kølet af.

6.4 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

6.5 Varmetrin

Tryk på **+** for at øge varmetrinnet. Tryk på **—** for at mindske varmetrinnet. Tryk på **+** og **—** samtidigt for at slukke for kogezone.

6.6 PowerBoost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, går induktionskogezone automatisk tilbage til højeste varmetrin.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på .  tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på  eller **—**.

6.7 Timer

Nedtællingstimer

Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezone skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først kogezone, og aktiver funktionen. Du kan indstille varmetrin, før eller efter funktionen aktiveres.

Sådan indstilles kogezone: Tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen eller ændres

tiden: Tryk på **+** eller **—** på den valgte kogezone for at indstille tiden (**00 - 99** minutter). Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: Indstil kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan deaktiveres funktionen: Indstil kogezone med , og tryk på **—** for den valgte kogezone. Resttiden tæller baglæns ned til **00**. Kontrollampen for kogezone slukkes. Du kan også deaktivere funktionen ved at trykke på **+** og **—** samtidigt.



Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker. Kogezone slukkes.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .

Minutur

Du kan bruge timeren som et **minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezone ikke betjenes (displayet for varmetrin viser .

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .

Tryk på **+** eller **—** for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

6.8 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezonerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på   tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Det tidligere varmetrin tændes.



Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

6.9 Børnesikring af kogesektionen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder. Tryk på hvilket som helst **+**  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med ①. [L] tændes. Indstil ikke varmetrin. Tryk på [4] i 4 sekunder. Tryk på hvilket som helst —. [0] tændes. Sluk for kogesektionen med ①.

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med ①. [L] tændes. Tryk på + og — samtidigt, indtil signalet udsendes. [0] tændes. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med ①, aktiveres funktionen igen.

6.10 OffSound control (Deaktivering og aktivering af lydene)

Sluk for kogepladen. Sørg for, at eventuel timerfunktion og Børnesikring ikke er aktiverede. Tryk på ① i 3 sekunder. Tryk på [4] i 3 sekunder. [00] eller [01] vises på timerdisplayet. Tryk på + på den forreste højre zone for at vælge ét af følgende:

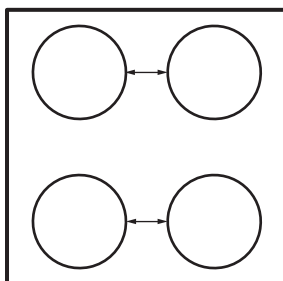
- [01] - lydene er slukket
- [00] - lyden er tændt

Når funktionen er indstillet til [01], kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på ①
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du har sat noget på betjeningspanelet.

6.11 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal el-belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning af kogezonerne, der er sluttet til en enkelt fase, overskrides.
- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



Da induktionskogezoner har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezonerne med egnet kogegrej.

Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogepletter, hvis:

- vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.
Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

Kogegrejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.
Se "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet.

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens maksimale størrelse, som er angivet i kogegrejdiameter.

7.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Mindste diameter for kogegrej (mm)
Bageste venstre	180
Bageste højre	150
Forreste højre	125
Forreste venstre	125

7.3 Lyde ved brug



Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegrejet kan variere afhængigt af kogegrejets materiale og effektniveauet.

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.

Lyde relateret til kogeplader:

- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

7.4 Forenklet tilberedningsvejledning

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone på middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Tips
 - 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Tips
2 - 3	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagt sauce, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt, og undgå at opvarme det til en for høj temperatur.
- Brug ikke kogegrej fremstillet af materialer, der ikke er egnede til induktion. Sådanne materialer kan ridse eller misfarve kogepladen.
- Ridser eller mørke pletter på glasoverfladen påvirker ikke kogepladens ydeevne.
- Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.
- Brug kun en anbefalet skraber som et ekstra redskab efter almindelig rengøring.
- Vent, til kogepladen er kølet af, og rengør overfladen med en blød klud og et ikke-

slibende rengøringsmiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

9. OVN – DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Slå ovnen til og fra

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge temperaturen.

Lampen tændes, når ovnen er i gang.



For funktionerne uden opvarmning er det ikke nødvendigt at indstille temperaturen.

3. Ovnens slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne og temperaturen på sluk-stillingen.

9.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

9.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, skal du sikre dig, at begge knapper til ovnfunktionerne og temperaturen er i den slukkede position. Ellers fortsætter køleblæseren med at køre.

9.4 Ovnfunktioner



Sluk-position

Ovnen er slukket.



Ovnlys

Tænd lyset, uden at vælge en ovnfunktion.



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Fugtig over-/undervarme

Denne funktion blev anvendt for at overholde bestemmelse om energieffektivitetsklasse og miljøvenligt design (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Tips og råd", Fugtig over-/undervarme.



Undervarme

Bagning af kager med sprød bund og til henhogning.



Hurtig grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad i store mængder og ristning af brød.



Hurtig opvarmning

Stegning af større stykker kød eller fjerkræ på én ovnribbe. Gratiner og bruning. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C.



Lavtemperaturstegning

Tilberedning af møre, saftige stege.

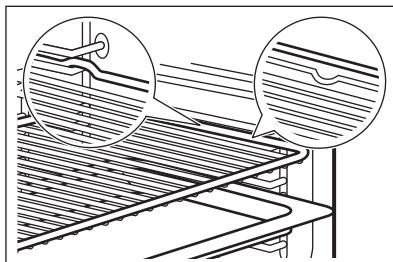
10. OVN – BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Isætning af tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



Små fordybninger øger sikkerheden og giver vippebeskyttelse. De er også anti-tip-enheder. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnrubberne. Sørg for, at risten rører ved ovnens indvendige bagside.



Skub ikke bagepladen eller den dybe bradepande helt hen til ovnummets bagvæg. Det forhindrer varmen i at cirkulere rundt om pladen. Maden kan blive brændt, især i bagepladens bageste del.

Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

11. OVN – TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og læg ikke aluminiumsfolie på delene, når du laver mad. Det kan ændre bageresultaterne og beskadige emaljen.

11.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn brunning. Forskellene udglignes under bagning.

Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

11.3 Bagning af kager

Ovndøren må først åbnes, når 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.

11.1 Generelle oplysninger

Apparatet har fire ribber. Tæl ovnrillerne fra bunden af ovnen.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid tilbage fra apparatet, når du åbner apparatets låge under tilberedning. For at mindske kondenseringen skal du betjene apparatet i 10 minutter inden tilberedning.

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

Hvis du bruger to bageplader samtidigt, skal du holde ét tomt niveau mellem dem.

11.4 Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til meget fedtholdig mad for at forhindre, at ovnen får permanente pletter.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter, før der skæres i det, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre dannelse af røg.

11.5 Lavtemperaturstegning



Når du bruger denne funktion, skal du altid tilberede retterne uden låg.

Brug denne funktion til at tilberede magre, møre stykker kød og fisk.
Lavtemperaturstegning kan anvendes med opskrifter som grydesteg eller flæskesteg med meget fedt. Brug 125 °C til mindre stykker kød, f.eks. bøffer.

11.6 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.
Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid osv.) til dit kogegrej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

11.7 Over-/undervarme

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Bagning i form				
Engelsk julekage	130-150	200 - 230	1	1 rund, let form (diameter: 23 cm)
Rumænsk sandkage	160 - 180	40 - 50	1	2 firkantede, lette forme (længde: 25 cm)
Rumænsk sandkage - traditionel	160 - 180	40 - 50	1	2 firkantede, lette forme (længde: 25 cm)
Formkage	160 - 180	25 - 35	1	2 runde, lette forme (diameter: 20 cm)
Victoriakager	160 - 180	25 - 35	1	2 runde lette sandwichforme (diameter: 20 cm)
Quiche Lorraine	210 - 230	35 - 45	1	1 rund emaljeret form (diameter: 27 cm)
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 65	2	2 rektangulære Pyrex-fade, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Bagning på bageplade eller dyb pande				
Bradepandekage	160 - 180	40 - 50	2	bageplade eller bradepande
Flad kage	150 - 170	20 - 30	3	bageplade
Gærkage med æbler uden smuldredej	170 - 190	40 - 60	3	bageplade
Cheese cake	170 - 190	45-65	2	bageplade
Schweizisk æbletærte	190 - 210	40 - 60	2	bageplade

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Æblekage m. smuldredej	170 - 190	20 - 40	3	bageplade
Smørkage	180 - 200	15 - 30	3	bageplade
Marengs	110 - 130	80 - 100	3	bageplade
Roulade	150 - 170	15 - 30	2	bageplade
Fylt kage med gær	160 - 180	20 - 35	3	bageplade
Hjemmelavet pizza	200 - 220	20 - 35	2	bageplade
Brød				
Fladbrød ¹⁾	280-300	10 - 15	3	bageplade
Brød lavet af rugmel	180 - 200	40 - 60	2	bageplade
Svenske gærboller	180 - 200	10 - 20	2	bageplade
Stegning				
Kylling, hel	200 - 220	60 - 80	2	grillrist på niveau 2 og dyb pande på niveau 1
Kylling, halveret	190 - 210	35-40 første side; 15-20 anden side	3	grillrist på niveau 3 og dyb pande på niveau 2
Svinesteg	170 - 190	90-110	2	bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

11.8 Fugtig over-/undervarme

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Frossen pizza 350 g	190	30 - 40	2	grillrist
Kager på bageplade				
Roulade	180	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Brownie	180	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Kager i form				
Soufflé	200	30 - 40	2	seks keramiske ramekiner på grillrist
Sukkerbund til tærte	180	20 - 30	2	bageform på grillrist
Formkage	150	30 - 40	2	kageform på grillrist
Fisk				

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Fisk i poser 300 g	180	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på rist
Kød				
Kød i pose 250 g	200	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Kødspyd 500 g	200	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Små bagte varer				
Småkager	160	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Makroner	170	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Muffins	180	30 - 40	2	bageplade eller bradepande
Salte kiks	160	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Småkager af mørdej	140	30 - 40	2	bageplade eller bradepande
Tarteletter	170	15 - 25	2	bageplade eller bradepande
Vegetarisk				
Blandet grønt i pose 400 g	190	30 - 40	2	bageplade eller bradepande
Omelet	200	20 - 30	2	pizzaform på rist
Grøntsager på bakke 700 g	190	30 - 40	2	bageplade eller bradepande

11.9 Hurtig grillstegning

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Svinekotelet	220 - 240	15-25 første side; 10-20 anden side	3	grillrist på niveau 3 og dyb pande på niveau 2
Kylling, halveret	220 - 240	30-35 første side; 15-25 anden side	3	grillrist på niveau 3 og dyb pande på niveau 2
Svinekoteletter	220 - 240	10-20 første side; 10-20 anden side	3	grillrist på niveau 3 og dyb pande på niveau 2

11.10 Information til testinstitutter

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnribbe	Tid (min)
Små kager i form (16 stk./plade)	Over-/undervarme	150	bradepande	3	15 - 25

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnribbe	Tid (min)
Æbletærte (2 forme Ø20 cm, forskudt på skrå)	Over-/undervarme	200	2 runde lette forme	1	60 - 70
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	170	rund kageform på grillrist	2	20 - 30
Kagesnitter	Over-/undervarme	140	bradepande	3	15 - 25
Toast ¹⁾	Hurtig grillstegning	250	grillrist	2	2-5
Burgerbøf ²⁾	Hurtig grillstegning	250	grillrist	3	15 første side; 15 anden side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

Rengør forsiden af ovnen med en blød klud med varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel.

For at rengøre metaloverflader skal du bruge et dedikeret rengøringsmiddel.

Rengør ovnrummet efter hver brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for grillpanden.

Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en blød klud med varmt vand og et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensemiddel.

Rengør ikke slip-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

12.2 Ovne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

12.3 Udtagning af ovnribber

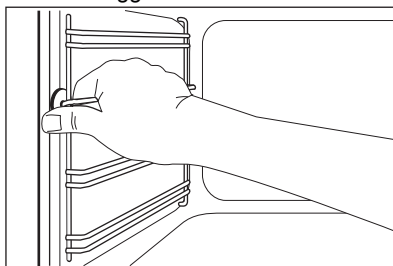
Tag ovnribberne og de.



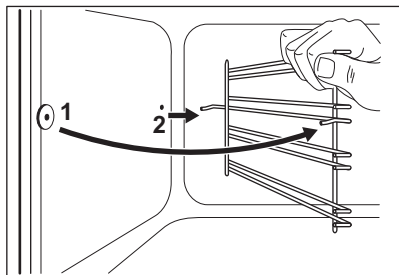
FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

12.4 Fjernelse og montering af ovnens glaspaneler

Du kan fjerne det indvendige ovnglas for at rengøre det. Antallet af ovnglas er forskelligt for forskellige modeller.

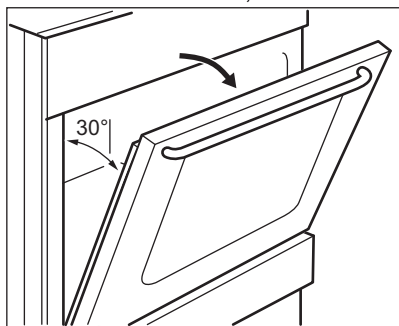
⚠ ADVARSEL!

Hold ovndøren lidt åben under rengøringen. Når du åbner den helt, kan den ved et uheld lukke og forårsage potentiel skade.

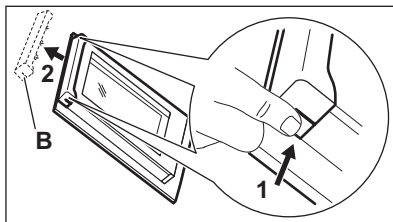
⚠ ADVARSEL!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

1. Åbn døren, indtil den er i en vinkel på ca. 30°. Døren står selv, når den er let åben.



2. Hold i begge sider af dørlisten (B) i lågens overkant i begge sider, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



3. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.

⚠ ADVARSEL!

Når du tager glaspanelerne ud, forsøger ovnlågen at lukke.

4. Hold den øverste kant af lågglaspanelerne, og træk dem op en efter en.

5. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt.

Efter rengøringen sættes ovnglas og ovnlåge på plads. Udfør ovenstående trin i omvendt rækkefølge. Sæt det mindste ovnglas i først og derefter det større.

⚠ FORSIGTIG!

Sørg for, at sætte det indvendige ovnglas på den rigtige plads.

12.5 Skuffen

Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

⚠ ADVARSEL!

Læg ikke mad i skuffen.

⚠ ADVARSEL!

Opbevar ikke brændbare genstande som f.eks. rengøringsmidler, plastikposer, ovnhandsker, papir, rengøringsmidler, aerosoler, plastikartikler i skuffen. Når du bruger ovnen, kan skuffen blive varm. Der er risiko for brand.

Skuffen under ovnen kan tages ud med henblik på rengøring.

Udtagning af skuffen:

1. Træk skuffen ud, indtil den stopper.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes opad i en vinkel i forhold til skuffeskinneerne.

Brug samme fremgangsmåde til at sætte skuffen i, men i omvendt rækkefølge.

12.6 Udskiftning af pæren

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.
2. Tag stikket ud af kontakten.
3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Bagbelysningen

1. Drej pærens glasdæksel for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Monér glasdækslet.

13. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Der udsendes et lydsignal, og kogepladen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet  .	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kogepladen tager for lang tid om at opvarme kogegej.	Forkert diameter eller kvalitet af kogegejet.	Brug kogegej, der er beregnet til induktion med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er tændt.	Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegej på de bageste zoner.
 tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
 tændes.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Kogegrejet er forkert.	Brug det korrekte kogegrej. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse.
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen i et stykke tid. Sluk på hovedkontakten til husets strømforsyning. Tilslut den igen. Hvis  tændes igen, kontakt da et autoriseret servicecenter.
 tændes.	Der er en fejl i kogepladen, fordi et kogegrej er kogt tør. Automatisk slukning og overophedningssikringen for kogezonerne er aktiveret.	Sluk for kogesektionen. Fjern det varme kogegrej. Tænd for zonen igen efter ca. 30 sekunder. Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis kogegrejet var problemet. Kontrollampe for resvarme fortsætter med at lyse. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om dit kogegrej er kompatibelt med kogepladen. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
Ovnens opvarmes ikke.	Ovnens er slukket.	Tænd for ovnen.
	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Lyset virker ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for produktet med hussikringen, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen.

13.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet

sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIFORBRUG

14.1 Produktinformation i henhold til (EU) nr. 66/2014

Identifikation af model	LKI500007W	
Kogepladetype	Kogeplade på fritstående komfur	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter på runde kogezone (Ø)	Bageste venstre	21,0 cm
	Bageste højre	18,0 cm
	Forreste højre	14,0 cm
	Forreste venstre	14,0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre	175.0 Wh/kg
	Bageste højre	170.0 Wh/kg
	Forreste højre	184.0 Wh/kg
	Forreste venstre	184.6 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	

Produktet er testet i henhold til: EN IEC 60350-2 .

14.2 Kogeplade - Tips til optimering

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte den.

14.3 Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	LKI500007W 943005788
Energieffektivitetsindeks	95.0
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,76 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet

Volumen	60 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	52.67 kg

Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.

14.4 Ovn - Tips til optimering

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til

minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm.

Fugtig over-/undervarme

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. For yderligere oplysninger henvises til kapitlet "Ovnen - Daglig brug", ovnens funktioner.

14.5 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømförbruk i slukket tilstand	0,3 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet.

Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	29
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	32
3. ASENNUS.....	34
4. TUOTTEEN KUVAUS.....	37
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	38
6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	39
7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	43
8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	44
9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	45
10. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	46
11. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	46
12. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	50
13. VIANMÄÄRITYS.....	52
14. ENERGIA TEHOKKUUS.....	54
15. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA.....	56

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, etteivät he ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä keskimääräisiä kotitalouskäytön tasoja.
- Tämä laite tulee liittää sähköverkkoon H05VV-F-tyypin kaapelilla, joka kestää takapaneelin lämpötilan.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.

- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi seurata lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä 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 näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämpövastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.

- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Poiskytkentävälineet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvallisesti ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.

- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on maadoitettava.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasia.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai joutua luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke verkkopistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista, että verkkopistoke on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.

- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontakteita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen kuin kytket sen sähköverkkoon.

2.3 Käyttö

VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.
Sähköiskun vaara.

- Tähän laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- 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. Kuumaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona, äläkä aseta ruokaa suoraan kosketukseen sen kanssa.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on pysyttävä vähintään 30 cm:n turvavälimäisyydellä induktiokeittolueista laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksyttyjä lasiastioita ja -purkkeja.

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneista öljyistä voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet

kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.

- Öljyistä syntyvät 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 varovasti. Alkoholi- ja polttoainepitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholia ja ilmaa seoksia.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa uunin 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 keittolueita tyhjiillä keittoastioilla tai ilman, että keittolueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa

on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ennen huoltotöiden aloittamista.
- Irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Ole varovainen, kun irrotat luukkaa laitteesta. Se on painava.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyi hyväkuntoisena.
- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korrosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia pesuaineella.

2.5 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan 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 lamppeja.

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

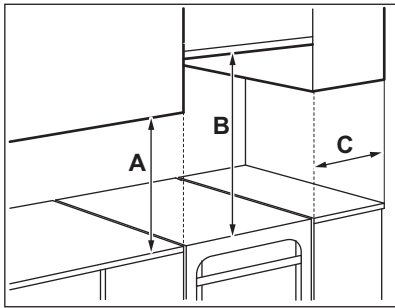
3.1 Laitteen sijainti



Älä asenna liettä lähelle lavuaaria tai kaappia, jossa on allas. Kosteus tai vesipisarat voivat päästä sivupaneelin ja kaapin väliin ja vaurioittaa sivupaneelin maalia ajan myötä.

Voit asentaa vapaasti sijoitettavan kaapillisen laitteen yhdelle tai kahdelle sivulle ja nurkkaan.

Tarkista taulukosta asennuksen vähimmäisetäisyydet.



Minimum distances

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniset tiedot

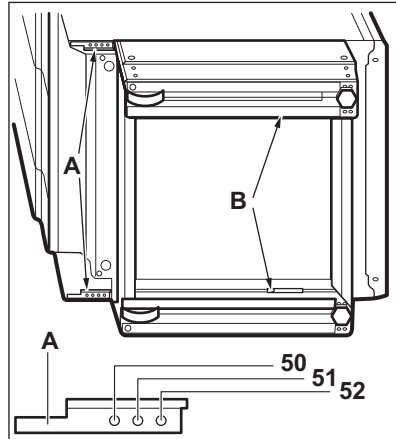
Jännite	230 V
Taajuus	50–60 Hz
Laiteluokka	1

Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500
Syvyys	600

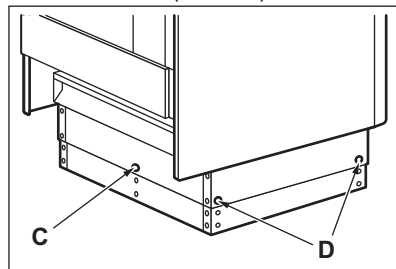
3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden säätäminen

Lieden mitat ovat: 897 mm (korkeus) ja 500 mm (syvyys).

1. Aseta liesi toiselle kyljelle.
2. Säätääksesi liedn jalustan syvyyttä, irrota ruuvi A ja löysää ruuveja B kannattimesta.

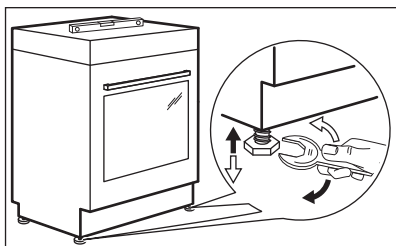


3. Aseta haluamasi syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta irrottamalla jalustan takana keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia).



6. Aseta jalusta haluamaasi korkeuteen: 923, 898 tai 858 mm.
7. Ruuvaa ruuvit C ja D kiinni.

3.4 Laitteen asettaminen vaakasuoraan



Aseta laitteen ylätaso muiden tasojen korkeudelle laitteen pohjassa olevia pieniä jalkoja säätämällä.

3.5 Kaatumiseste

Aseta laitteelle oikea korkeus ja taso ennen kaatumisesteen kiinnittämistä.

HUOMIO!

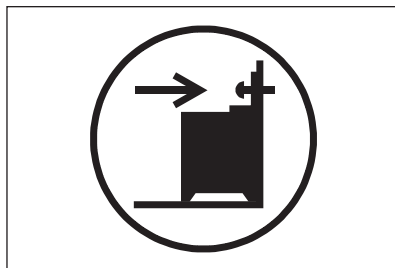
Varmista, että asennat kaatumisesteen oikeaan korkeuteen.



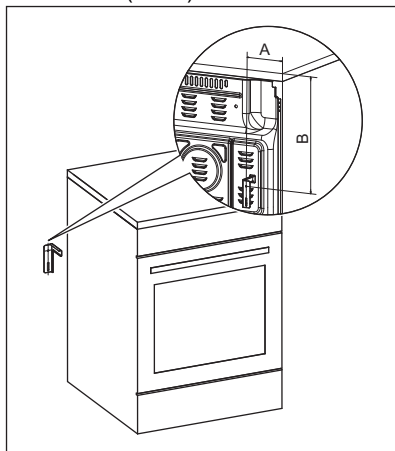
Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

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

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



1. Asenna kaatumiseste B - 357 mm laitteen yläpintaa alemmaksi ja A - 67 mm laitteen sivulta kannattimessa olevaan pyöreään reikään. Kiinnitä se tiukasti ruuveilla vankkaan materiaaliin tai käytä sopivaa vahvistusta (seinä).



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 liedn mittoja, sinun on linjattava kaatumiseste asianmukaisesti.



HUOMIO!

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

3.6 Sähköasennus

⚠ VAROITUS!

Valmistaja ei ole vastuussa, jos et noudata turvallisuusluvuissa esitettyjä turvallisuusohjeita.

Laitteen mukana ei toimiteta pääpistoketta tai päävirtajohtoa. Liitäntäportti sijaitsee takapaneelin takana.

⚠ VAROITUS!

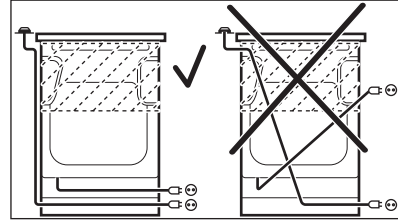
Ennen virtajohtojen kytkemistä napaan mittaa talon sähköverkon vaiheiden välillä vallitseva jännite. Tutustu seuravaaksi laitteen takana olevaan kytkentätarraan tarvittavan sähkökytkennän selvittämiseksi. Tässä järjestyksessä eteneminen toimii keinona välttää asennusvirheitä ja laitteen sähkökomponenttien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

Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

Vaihe	Kaapelin vähimmäiskoko
3 nollajohtimella	5 x 1,5 mm ²

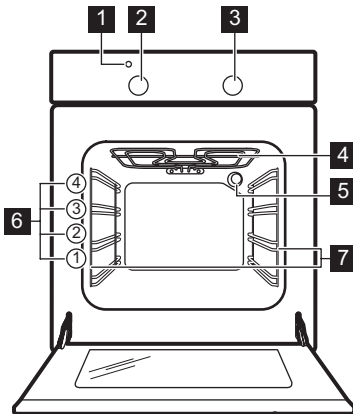
⚠ VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



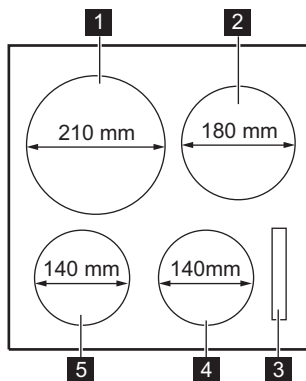
4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Lämpötilan merkkivalo/symboli
- 2 Lämpötilanuppi
- 3 Nuppi uunitoiminnoille
- 4 Lämpövastus
- 5 Lamppu
- 6 Kannatintaso
- 7 Pellinkannatin, irrotettava

4.2 Keittoaluejärjestely



- 1 Induktiokeittoalue 2300 W, PowerBoost-toiminnolla 3350 W
- 2 Induktiokeittoalue 1800 W, PowerBoost-toiminnolla 2800 W
- 3 Näyttö
- 4 Induktiokeittoalue 1400 W, PowerBoost-toiminnolla 2500 W
- 5 Induktiokeittoalue 1400 W, PowerBoost-toiminnolla 2500 W

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

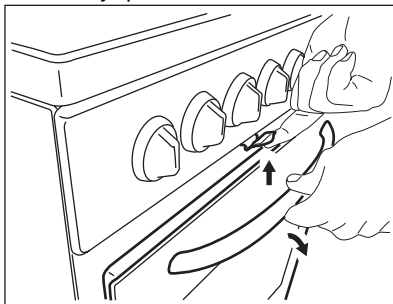
1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta  toiminto. Aseta enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Tämän toiminnon suurin sallittu lämpötila on 210 °C. Anna laitteen toimia 15 min ajan.
4. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
5. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
6. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5.2 Mekaaninen luukun lukko

Lapset eivät pysty avaamaan luukkua.

Uunin luukun avaaminen:

1. Vedä ja pidä luukun lukko alhaalla.



2. Avaa luukku.

Älä vedä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi!

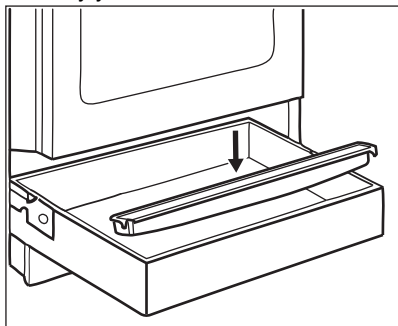


Laitteen pois päältä kytkeminen ei peruuta mekaanista luukun lukkoa.

5.3 Kondenssiveden kerääjän asennus

Kondenssiveden kerääjää käytetään uunin käytön aikana muodostuvan kondensaation keräämiseen.

1. Aseta kondenssiveden kerääjä säilytyslaatikon etuosaan.



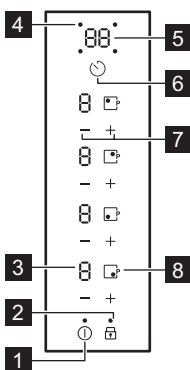
2. Tyhjennä kondenssiveden kerääjä aina ruoan kypsennyksen jälkeen.

6. KEITTOTASO – PÄVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittotason käyttöpaneeli



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

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

6.2 Kuumennuksen asetuksen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on pois käytöstä.
-	Keittoalue on toiminnassa.
	PowerBoost on kytketty päälle.
+ numero	Toimintahäiriö.
/ /	OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): jatka kypsennystä / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Väärä tai liian pieni keittoastia, tai keittoalueella ei ole keittoastiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

6.3 OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



VAROITUS!

/ / Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvässä.

Induktiokeittoalueet tuottavat kypsennykseen tarvittavan lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka kuumenee keittoastian lämmöllä.

Merkkivalot syttyy, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason:

- jatka kypsennystä,
- lämpimänä pito,
- jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.4 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

6.5 Tehotaso

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

6.6 PowerBoost

Tämä toiminto antaa lisätehoa induktiokeittoalueille. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue asettuu automaattisesti takaisin suurimmalle tehotasolle.

Toiminnon kytkeminen toimintaan

keittoalueelle: kosketa   syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  tai .

6.7 Ajastin

Ajanlaskenta-automatiikka

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

Aseta ensin keittoalue ja sen jälkeen toiminto. Voit asettaa tehotason ennen toiminnon asettamista tai sen jälkeen.

Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan muuttaminen: kosketa valitun keittoalueen

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

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

asetta keittoalue painikkeella  ja kosketa valitun keittoalueen painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu. Voit kytkeä toiminnon pois päältä myös koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .



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

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa

painiketta .

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa hälytinajastimena keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden 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 deaktivoiminen: kosketa

painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

6.8 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta teho ensin.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa   syttyy 4 sekunnin ajaksi. Ajastin pysyy päällä.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa . Edellinen tehoasetus syttyy.



Kun kytket keittotason pois päältä, kytket myös tämän toiminnon pois päältä.

6.9 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 kytkettynä.

6.10 OffSound control (Äänien kytkeminen päälle ja pois päältä)

Kytke keittotaso pois päältä. Varmista, ettei mikään ajastintoiminto ja Lapsilukko ei

kytketty päälle. Kosketa  noin 3 sekuntia. Kosketa  noin 3 sekuntia.  tai  ilmestyy ajastinnäytölle. Kosketa  edessä oikealla alueella valitaksesi jonkin seuraavista:

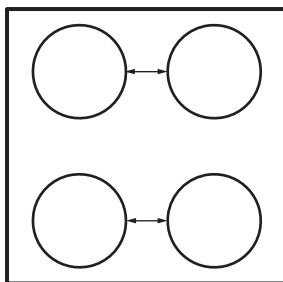
-  - äännet pois päältä
-  - äännet päälle

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

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

6.11 Tehonhallinta -toiminto

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



7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokaittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.



Induktiokaittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittoalasalla, jos:

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



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

Keittoastian mitat

Induktiokaittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat taulukosta "Keittoaluemääritykset".

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.

Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiat, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen enimmäiskokoa, joka on määritelty kohdassa Keittoastian halkaisija.

7.2 Keittoaluemääritykset

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

7.3 Äänet käytön aikana



Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehotasosta riippuen.

Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.

Keittotasoon liittyvät äänet:

- napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rymminen ääni: keittoastia havaitaan.

7.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

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



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraa- viin:	Aika (min)	Vinkkejä
 - 1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munikit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uoppaistetut ranskalaiset.		
	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyyn päälle.		

8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin tai lämmetä liian kuumiksi.
- Älä käytä keittoastioita, joiden valmistusmateriaali ei sovellu induktioliesille. Tällaiset materiaalit voivat naarmuttaa tai tahria liesitason pintaa.

- Lasipinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta liesitason toimintaan.
- Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.
- Käytä suositeltua kaavinta vain lisätyökaluna normaalin puhdistuksen jälkeen.
- Anna liesitason jäähtyä, ja puhdista pinta sitten kostealla liinalla ja hankaamattomalla pesuaineella. Kuivaa keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

8.2 Keittotason puhdistaminen

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

Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista

keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

1. Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.



Lämpötilaa ei tarvitse asettaa toimintojen yhteydessä, joissa ei käytetä kuumennusta.

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

9.2 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, laitteen toimintopainikkeiden ja lämpötilan säätimien on oltava off-asennossa. Muussa tapauksessa jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa.

9.4 Uunitoiminnot



Off -asento

Uuni on kytketty pois päältä.



Uunin lamppu

Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.



Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



Kostea ylä + alalämpö

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavien standardien mukaisesti: IEC/EN 60350-1.

Uunin luokun 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. Lämmitysteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiin liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö.

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkejä", Kosteaa ylä + alalämpö.



Alalämpö

Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.



Pikagrillaus

Liteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahotteleivän valmistamiseen.



Pikalämpö

Isompien liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus. Tämän toiminnon enimmäislämpötila on 210 °C.



Matalalämpö

Mureiden, mehukkaiden paistien kypsentyminen.

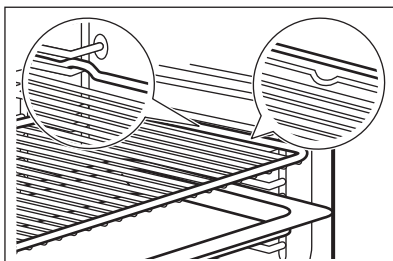
10. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Lisävarusteiden asennus

Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

Pieni lovet parantavat turvallisuutta ja toimivat kallistumisenestosuojana. Ne toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastoiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.



Älä työnnä leivinpeltiä tai uunivuokaa uunin takaseinään asti. Tämä estää lämmön kiertämisen leivinpellin ympärillä. Ruoka voi palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.

11. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

11.1 Yleistä

Uunissa on neljä kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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 kypsennyksen.

Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.

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

11.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

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

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

11.3 Kakkujen leipominen

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

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

11.4 Lihan ja kalan kypsentäminen

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

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

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

11.5 Matalalämpö



Älä koskaan käytä kantta kyseistä toimintoa käytettäessä.

Tällä toiminnolla voit valmistaa vähärasvaista ja mehukasta lihaa ja kalaa. Matalalämpö-toimintoa ei voi käyttää reseptien, kuten patapaistin tai rasvaisen porsaanpaistin yhteydessä. Käytä 125 °C pienempiin lihapaloihin, kuten pihveihin.

11.6 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käytettäessä.

11.7 Ylä + alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Vuokapaistaminen				
Joulukakku	130 - 150	200–230	1	1 pyöreä kevyt vuoka (halkaisija: 23 cm)
Romanialainen sokerikakku	160 - 180	40–50	1	2 nelikulmaista kevyttä vuokaa (pituus: 25 cm)
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	160 - 180	40–50	1	2 nelikulmaista kevyttä vuokaa (pituus: 25 cm)
Sokerikakku	160 - 180	25–35	1	2 pyöreää kevyttä vuokaa (halkaisija: 20 cm)
Victoria-voileipä	160 - 180	25–35	1	2 pyöreää kevyttä voileipävuokaa (halkaisija: 20 cm)
Kinkkupiiras	210–230	35 - 45	1	1 pyöreä emalivuoka (halkaisija: 27 cm)
Perunapaistos	190–210	55–65	2	2 suorakulmaista Pyrex-vuokaa, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Paistaminen leivinpellillä tai uunipannulla				

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Uunipannukakku	160 - 180	40–50	2	Leivinpelti tai uunipannu
Matala kakku	150–170	20 - 30	3	Leivinpelti
Hiivataikinapohjainen omenakakku ilman muropäällystä	170 - 190	40 - 60	3	Leivinpelti
Juustokakku	170 - 190	45–65	2	Leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiiras	190–210	40 - 60	2	Leivinpelti
Murotaikinakakku	170 - 190	20–40	3	Leivinpelti
Voikakku	180–200	15–30	3	Leivinpelti
Marengit	110–130	80–100	3	Leivinpelti
Kääretorttu	150–170	15–30	2	Leivinpelti
Täytetty hiivataikinapohjainen kakku	160 - 180	20–35	3	Leivinpelti
Kotitekoinen pizza	200–220	20–35	2	Leivinpelti
Leipä				
Torttu ¹⁾	280 - 300	10–15	3	Leivinpelti
Ruisleipä	180–200	40 - 60	2	Leivinpelti
Hiivasämpylät	180–200	10–20	2	Leivinpelti
Lihan paistaminen				
Kana, kokonainen	200–220	60 - 80	2	paistoritilä tasolla 2 ja uunipannu tasolla 1
Kana, puolikas	190–210	35–40 ensimmäinen puoli; 15–20 toinen puoli	3	paistoritilä tasolla 3 ja uunipannu tasolla 2
Porsaanpaisti	170 - 190	90 - 110	2	Leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

11.8 Kostea ylä + alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Tarvikkeet
Leipä ja pizza				
Pullat	190	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Pakastepizza, 350 g	190	30–40	2	Paistoritilä
Leivonnaiset leivinpellillä				

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Tarvikkeet
Kääretorttu	180	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Brownie	180	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Vuokakakku				
Kohokas	200	30–40	2	kuusi keraamista annosvuokaa rutilällä
Torttupohja	180	20 - 30	2	torttuvuoka rutilällä
Sokerikakku	150	30–40	2	kakkuvuoka rutilän päällä
Kala				
Kala annospusseissa, 300 g	180	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kokonainen kala, 200 g	180	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kalafilee, 300 g	180	30–40	2	pizzapannu rutilällä
Liha				
Liha paistopussissa, 250 g	200	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Lihavartaat, 500 g	200	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Pienet leivonnaiset				
Pikkuleivät	160	25–35	2	leivinpelti uunipannu
Macaronit	170	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Muffinssit	180	30–40	2	Leivinpelti tai uunipannu
Suolakeksit	160	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Murotaikinapikkuleivät	140	30–40	2	Leivinpelti tai uunipannu
Leivonnaiset	170	15–25	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kasvisruoat				
Vihannessekoitus pussissa, 400 g	190	30–40	2	Leivinpelti tai uunipannu
Munakas	200	20 - 30	2	pizzapannu rutilällä
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	190	30–40	2	Leivinpelti tai uunipannu

11.9 Pikagrillaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Tarvikkeet
Porsaanleike	220 - 240	15 - 25 ensimmäinen puoli; 10 - 20 toinen puoli	3	paistoritilä tasolla 3 ja uunipannu tasolla 2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Kana, puolikas	220 - 240	30 - 35 ensimmäinen puoli; 15 - 25 toinen puoli	3	paistoritilä tasolla 3 ja uunipannu tasolla 2
Porsaankylykset	220 - 240	10–20 ensimmäinen puoli; 10–20 toinen puoli	3	paistoritilä tasolla 3 ja uunipannu tasolla 2

11.10 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Tarvikkeet	Kannatin-taso	Aika (min)
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	150	Uunipannu	3	15–25
Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain)	Ylä + alalämpö	200	2 pyöreää kevyttä vuokaa	1	60–70
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	170	Pyöreä kakkuvuoka paistoritilän päällä	2	20 - 30
Pasteijat	Ylä + alalämpö	140	Uunipannu	3	15–25
Paahtoleipä ¹⁾	Pikagrillaus	250	Paistoritilä	2	2–5
Naudanlihapihvi ²⁾	Pikagrillaus	250	Paistoritilä	3	15 ensimmäinen puoli; 15 toinen puoli

1) Esikuumenna uunia 5 minuuttia.

2) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

12. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdista uunin etupinta pehmeällä puhdistusliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden

kertyminen voi johtaa tulipaloon. Etenkin grillipannu muodostaa tulipaloriskin.

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää puhdistusliinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

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

12.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

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

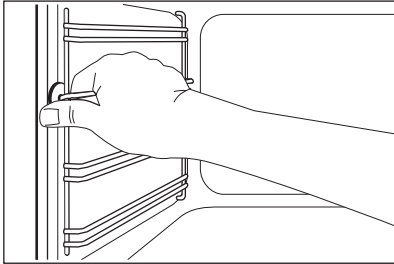
12.3 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

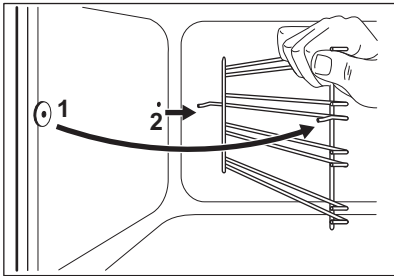
⚠ HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

12.4 Uunin lasipaneelien irrottaminen ja asentaminen

Voit irrottaa sisäiset lasipaneelit puhdistamista varten. Lasipaneelien lukumäärä vaihtelee eri malleissa.

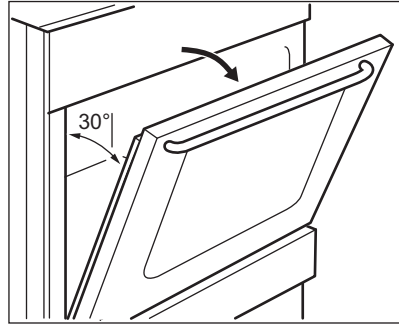
⚠ VAROITUS!

Pidä uuninluukku hieman auki puhdistuksen aikana. Jos avaat sen kokonaan, se voi vahingossa sulkeutua ja aiheuttaa vahinkoa.

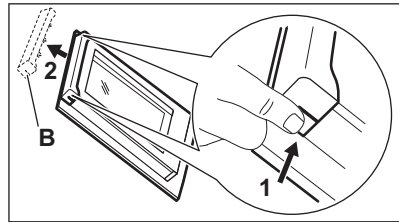
⚠ VAROITUS!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

1. Avaa luukku noin 30 asteen kulmaan. Luukku pysyy paikoillaan, kun se on hieman auki.



2. Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin luukun tiivisteiden vapauttamiseksi.



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

⚠ VAROITUS!

Kun irrotat lasipaneelit, uunin luukku pyrkii sulkeutumaan.

4. Pidä kiinni luukun lasipaneelien yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ylöspäin.
 5. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti.
- Kun olet puhdistanut lasipaneelit kokonaan, asenna ne ja uuninluukku paikoilleen. Suorita

edellä kuvatut vaiheet päivittäisessä järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienempi paneeli ja sitten suurempi.

⚠ HUOMIO!

Varmista, että asennat sisäisen lasipaneelin oikein paikalleen.

12.5 Alalaatikko

Säilytyslaatikko on uunikammion alapuolella.

⚠ VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.

⚠ VAROITUS!

Älä säilytä alalaatikkossa helposti syttyviä esineitä, kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, uunikintaita, paperia, puhdistusaineita, aerosoleja, muovisia esineitä. Uunia käytettäessä laatikko voi kuumentua. On olemassa tulipalovaara.

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

1. Vedä vetolaatikkoa ulospäin, kunnes se pysähtyy.
2. Nosta alalaatikkoa hieman, jotta sitä voidaan nostaa ylöspäin laatikon ohjaimien kulmassa.

Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päivittäisessä järjestyksessä.

12.6 Lampun vaihtaminen

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu

1. Kierrä lampun lasikupua sen poistamiseksi.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

13. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laitetta ei saa käyntiin.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Keittotasolla kestää liian kauan keittoastian kuumentamisessa.	Väärä keittoastian halkaisija tai laatu.	Käytä induktiokeittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittolueen kokoa
Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takavyöhykkeille, jos mahdollista.
 kytkeytyy päälle.	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan.
 kytkeytyy päälle.	Lapsilukko/lukitus on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
 kytkeytyy päälle.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
	Käytetty keittoastia on väärä.	Käytä oikeaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa.
 ja jokin numero kytkeytyvät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Kytke keittotaso irti sähköverkosta joksikin aikaa. Irrota sulake talon sähköjärjestelmästä. Kytke se uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 kytkeytyy päälle.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma oli keittoastiassa, virheilmoitus sammuu. Jälkilämmön merkkivalo voi palaa. Anna keittoastian viilentyä riittävästi. Tarkista, että keittoastia on yhteensopiva keittotason kanssa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta:	Kytke uuni toimintaan.
	Tarvittavia asetuksia ei ole asetettu.	Varmista asetuksien oikeellisuus.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.
Ruokien kypsyminen kestää liian kauan tai ne kypsyvät liian nopeasti.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Sääda lämpötilaa tarvittaessa. Noudata käyttöohjetta.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyse on sähköviasta.	Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja käynnistä se uudelleen. Jos näytöllä on edelleen virhekoodi, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme.

13.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

14. ENERGIA TEHOKKUUS

14.1 Standardin (EU) nro 66/2014 mukaiset tuotetiedot

Mallin tunniste	LKI500007W	
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä	
Keittoalueiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen takana	21,0 cm
	Oikea takana	18,0 cm
	Oikea edessä	14,0 cm
	Vasen edessä	14,0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen takana	175.0 Wh/kg
	Oikea takana	170.0 Wh/kg
	Oikea edessä	184.0 Wh/kg
	Vasen edessä	184.6 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-2 .

14.2 Keittotaso – Optimoituvinkkejä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.

- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

14.3 Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU) 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	LKI500007W 943005788
Energiatehokkuusluokka	95,0
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toinnossa	0,76 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	60 l
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan liedon sisällä
Massa	52.67 kg

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.

14.4 Uuni - Optimointivinkkejä

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita .

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10

minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kostea ylä + alalämpö

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Tutustu lisätietoihin luvussa Laite - "Päivittäinen käyttö", Laitetoiminnot.

14.5 (EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus sammutettuna	0,3 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuk- sen	20 min

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.

15. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita 

kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland







