



Electrolux



electrolux.com/register



LKI6489NOW

LKI6489NOX

FI Käyttöohje | **Liesi**



Tervetuloa Electroluxin pariin! 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.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	8
4. TUOTEKUVAUS.....	10
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	10
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	18
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	19
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	20
10. UUNI - KELLOTOIMINNOT.....	25
11. ASETUKSET: AVUSTAVA RUOANVALMISTUS.....	26
12. AVUSTAVA RUOANVALMISTUS. SISÄLTÄÄ RESEPTJÄ.....	26
13. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	30
14. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	34
15. VIANMÄÄRITYS.....	37
16. ENERGIATEHOKKUUS.....	40
17. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	42

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön

liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, etteivät he ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen 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 tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.

- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansien lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat 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 lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. 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 turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.

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

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytkä pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö

VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.
Sähköiskun vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytkä laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaväliä induktiokeittolaukaisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Jos laitteen ollessa toiminnassa tapahtuu sähkökatko, jotkut pinnat voivat olla kuumia. Vältä koskettamasta laitetta,

- ennen kuin se jäähtyy. Jos laitteen jäähtyessä tapahtuu virheitä, irrota se virtalähteestä 10 sekunnin ajaksi.
- 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 hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttävien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholin sisältävien ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholia ja ilman seoksia.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa uunin pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettua ruoanlaittoa.

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

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkua. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita.

Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienisiä, liuotteita tai metalliesineitä.

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

2.5 Pyrolyyttinen puhdistus



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

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

ensikäytön ajaksi ja sen jälkeiseksi ajaksi. Järjestä lemmikeille hyvin tuuletettu väistötila.

- Pienet lemmikit voivat olla myös hyvin herkkiä paikallisille lämpötilamuutoksille pyrolyyttisten uunien lähettyvillä pyrolyyttisen puhdistuksen aikana.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim.

lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

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

2.7 Huolto

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

2.8 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. ASENNUKSE



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Tekniset tiedot

Mitat

Korkeus 850 - 936 mm

Leveys 596 mm

Syvyys 600 mm

3.2 Sähköasennus



VAROITUS!

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

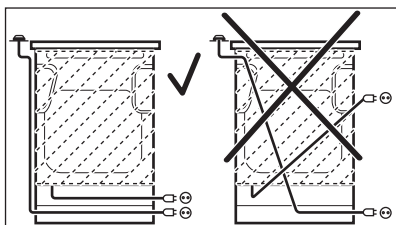
Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.

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



VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



3.3 Kaatumiseste

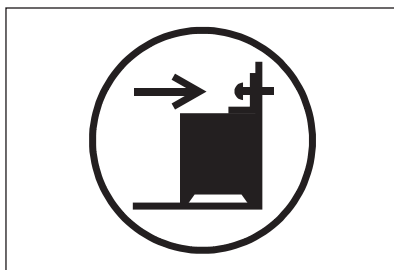


HUOMIO!

Asenna kaatumiseste, jotta laite ei kaadu väärän kuormituksen seurauksena.

Kaatumiseste toimii vain, kun laite on asetettu oikeaan kohtaan.

Laitteessa on kuvien mukaiset symbolit (mallikohtainen), joka muistuttaa kaatumisesteen asentamisesta.

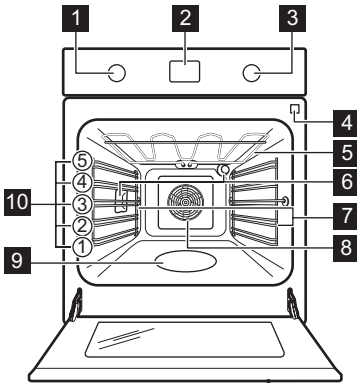


Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

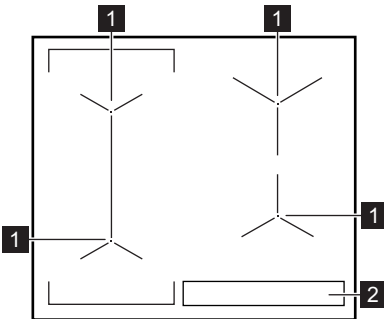
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Uunitoimintojen säätönuppi
- 2 Näyttö
- 3 Säätönuppi
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Pellinkannatin, irrotettava
- 8 Puhallin
- 9 Lokero
- 10 Kannatintaso

4.2 Keittotason osat



- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.3 Varusteet

- Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.

- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **AirFry -taso**
Ruokien paistaminen pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia.
- **Sisälämpömittari**
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.
- **Säilytyslokero**
Säilytyslaatikko on uunin lokeron alapuolella.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja

savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.



Luukussa on hitaasti sulkeutuva järjestelmä. Älä käytä voimaa luukun sulkemiseen.

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. Anna laitteen toimia 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.

5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5.2 Kosketuspainikkeiden käyttö

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

5.3 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

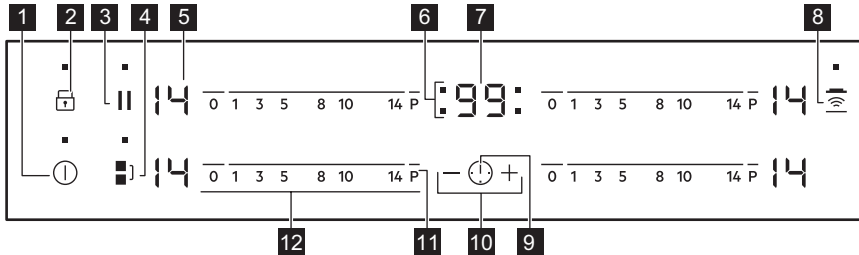
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittotason käyttöpaneeli



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

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
3		Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4	⌋	Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaiset	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8	☰	Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9	⌚	-	Keittoalueen valitseminen.
10	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
11	P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
12	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

6.2 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
0	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
1 - 14	Keittoalue on toiminnassa.
u	Tauko on kytketty päälle.
R	Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.
P	PowerBoost on kytketty päälle.
E + numero	Toimintahäiriö.
☰ / ☷ / ☶	OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
L	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
F	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
-	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

6.3 OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

 /  /  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 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.

- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääranlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

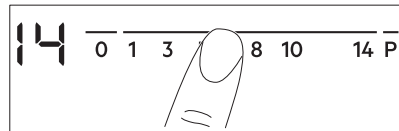
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

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

6.6 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

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



6.7 Keittoalueiden käyttäminen

Aseta keittoastia keittoalueen pintaan merkityn rastin/neliön päälle. Peitä rasti/neliö kokonaan. Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti.



Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset"). Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätietoa keittoastioiden tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä".

6.8 Bridge



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

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

Aseta ensin yhden vasemmalla olevan keittovyöhykkeen tehotaso.

Toiminnon aktivoiminen: kosketa . Aseta tai muuta tehoasetusta koskettamalla jotain ohjausanturia.

Kytke toiminto pois päältä näin: kosketa . Keittovyöhykkeet toimivat itsenäisesti.

6.9 Automaattinen kuumentaminen

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



Toiminnon käynnistäminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P** (syttyy). Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. 3 sekunnin kuluttua syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.10 PowerBoost

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

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P**. syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.11 Ajastin

Ajanlaskuajastin

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

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

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

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Ajan muuttaminen: aseta keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta tai .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

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



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

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Laskenta-ajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa

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

Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuuttia).

Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen: valitse keittoalue painikkeella

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

asetta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa **Hälytinajastin**-toimintona keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta.

Tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa

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

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa

painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

6.12 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla

painiketta .

 kytkeytyy päälle. Tehotaso laskee arvoon

1.

2. Kytke toiminto pois päältä painamalla

.

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

6.13 Lukko

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

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa

painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

6.14 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke

keittotaso toimintaan painikkeella . Älä

valitse tehotasoa. Kosketa painiketta .

neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke

keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kytke keittotaso toimintaan painikkeella .

Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta .

neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke

keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittotaso

toimintaan painikkeella .  syttyy. Kosketa

painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta**

tehotaso 10 sekunnin kuluessa. Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason

pois päältä painikkeella ①, toiminto on edelleen kytkettyinä.

6.15 OffSound control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta ① kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta ② kolmen sekunnin ajan. ② tai ③ syttyy.

Kosketa ajastimen painiketta + seuraavien asetusten valitsemiseksi:

- ② - äänimerkit pois käytöstä
- ③ - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon ②, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta ①
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

6.16 Hob²Hood

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



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

Toiminnon automaattinen käyttö

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1–H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin

reagoi jokaiseen keittotason käyttötapahtumaan. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Automaattitilat

	Auto- maatti- nen valo	Kiehutta- minen ¹⁾	Rasvassa paistami- nen ²⁾
H0-tila	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
H1-tila	Päällä	Pois päältä	Pois päältä
H2-tila ³⁾	Päällä	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H3-tila	Päällä	Pois päältä	Puhallinno- peus 1
H4-tila	Päällä	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H5-tila	Päällä	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 2
H6-tila	Päällä	Puhallinno- peus 2	Puhallinno- peus 3

¹⁾ Keittotaso tunnistaa kiehuttamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

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

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

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Paina ① 3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.
3. Paina ② 3 sekunnin ajan, kunnes ② tai ③ syttyy.
4. Paina ④ muutaman kerran, kunnes H syttyy.
5. Painamalla ajastimen painiketta + voit valita automaattitilan.



Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



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

Puhaltimen nopeuden säätö käsin

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin ohjattuna. Tällöin on kosketettava painiketta  keittotason ollessa päällä. Tämä kytkee toiminnon automaattitilan pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen nopeuden käsisäädön. Painiketta  painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla painiketta .



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

Valon kytkeminen päälle

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

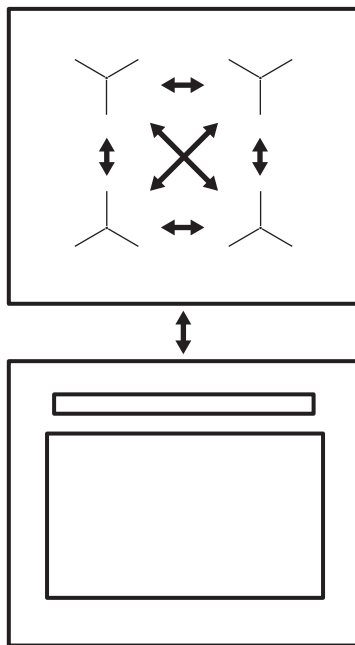


Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä 2 minuuttia sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä.

6.17 Tehonhallinta-toiminto

- Kaikki keittoalueet on yhdistetty. Katso kuva.
- Keittotaso ja uuni on kytketty samaan vaiheeseen.

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



7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

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 induktiokeitotilasalla, 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 "Keittoalue-määritykset".

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.

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

7.2 Keittoalue-määritykset

Keitto- alue	Ruoanlaittoväline- den halkaisija (mm)	Teho (W)
Vasen ta- kana	125 - 210	2300/3200
Oikea ta- kana	125 - 210	2300/3200
Oikea edessä	125 - 210	2300/3200
Vasen edessä	125 - 210	2300/3200

7.3 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: sähköpiirin kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

7.4 Öko Timer ECO Ajastin

Energian säästämiseksi kypsennysalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan ero määräytyy tehotason ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.

7.5 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskiarvolla tehotasolla

toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraa-viin:	Aika (min)	Vinkkejä
 - 1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2 - 3	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
3 - 5	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
5 - 7	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
7 - 9	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
7 - 9	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
9 - 12	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, mun- kit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
12 - 13	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
14	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistatut ranskalaiset.		
	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyntyn päälle.		

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.

- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä aina lasipintaisille keittotasoille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta

ainoastaan lisätyökaluna lasin puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.

VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

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

9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Käyttöpaneeli

Käyttöpaneelin kosketuskentät



Ajastin



Pikakuumennus



Uunivalo



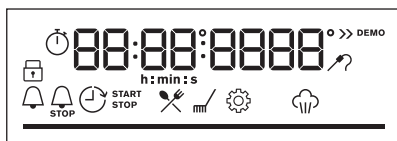
Paistolämpömittari

OK

Vahvista asetus

Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.

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



Näyttö enimmäismäärällä asetettuja toimintoja.

Näytön merkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmistus.



Puhdistus



Asetukset



Pikakuumennus

Ajastimen merkivalot:



STOP



Edistymispalkki – lämpötila, aika, kuumennus tai jälkilämpö.

Höyrykypsentämisen merkkivalo



Paistolämpömittari merkkivalo



9.2 Asetusvalikko

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

3. Käännä lämpötilan säädintä haluamasi asennon valitsemiseksi ja paina OK.

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

9.3 Uunitoiminnot



VAROITUS!

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

Symboli	Uunitoiminto
---------	--------------

0

Off -asento

Uuni on kytketty pois päältä.

Symboli	Uunitoiminto
---------	--------------



Kiertoilma

Korkeintaan kahden kannattintason käyttäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.



Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

Symboli	Uunitoiminto
	SteamBake Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
	Pizza-toiminto Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
	Alalämpö Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
	Pakasteet Puolivalmistetuokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
	Kostea kiertoilma Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ja ekologinen suunnittelu (vastaamaan direktiivejä EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Lämmitysteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö. Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.
	Grillaus Litteiden ruokien grillaukseen ja leivän paahtoon.
	Tehogrillaus Isohkojen, luisten liha- tai lintupaisien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Myös gratinointiin ja ruskistamiseen.

Symboli	Uunitoiminto
	Valikko Siirry tilaan Valikko: Avustava ruoanvalmistus >AirFry, pyrolyysipuhdistus, asetukset.

9.4 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkivalot ovat mallikohtaisia:

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

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

9.5 Toiminnon kytkeminen päälle: SteamBake

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.



VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

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



Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

1. Avaa uunin luukku.
2. Täytä lokero hanavedellä.
Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml.

- Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.
3. Käännä toimintojen väännintä:
SteamBake .
 4. Aseta lämpötila kääntämällä lämpötilan valitsinta.
 5. Aseta elintarvikkeet laitteeseen ja sulje uuninluukku.

HUOMIO!

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

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

VAROITUS!

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

9.6 Jälkilämmön merkkivalo ja kuumennus

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

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

9.7 Fast heat up

Pikakuumennus vähentää kuumennusaikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun Pikakuumennus-toiminto on päällä.

Kytke Pikakuumennus-toiminto päälle koskettamalla  näytöstä.

9.8 Lukko



Luukku lukittuu, kun tämä toiminto on kytketty päälle.

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

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



 OK

Kytke toiminto päälle painamalla painiketta  OK.

Äänimerkki kuuluu.



OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.

 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytketään päälle.

9.9 Automaattinen virrankatkaisu

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

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

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



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

9.10 Jäähdytyspuhallin

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

9.11 Paistolämpömittarin käyttö

Paistolämpömittarin anturi mittaa ruoan sisälämpötilan. Kun kypsennettävä ruoka

saavuttaa asetetun lämpötilan, laite kytkeytyy pois päältä.

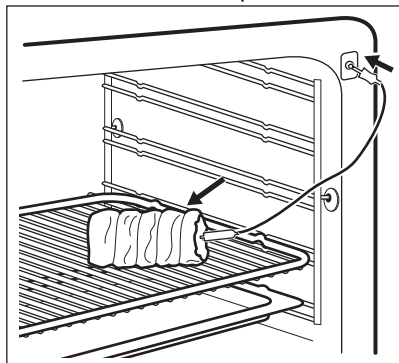
Asetettavia lämpötiloja on kaksi.

- Uunin lämpötila.
- Paistettavan ruoan sisälämpötila.

HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria ja alkuperäisiä varaosia.

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



Näytössä näkyy paistolämpömittarin tämänhetkinen lämpötila.

4. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla .
5. Vahvista OK-painikkeella.
Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyyden varmistamiseksi.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.
7. Kytke virta pois laitteesta.

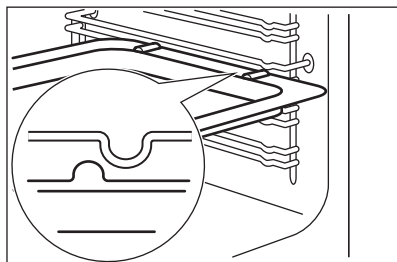
VAROITUS!

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

9.12 Uunin varusteiden sijoittaminen paikoilleen

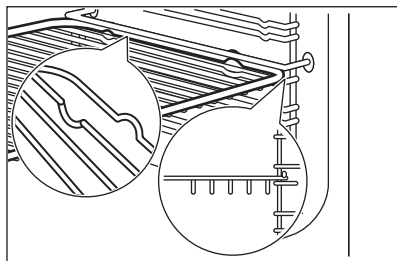
Uunipannu / Leivinpelti:

Työnnä uunipannu tai leivinpelti pellinkannattimien kiskojen väliin.



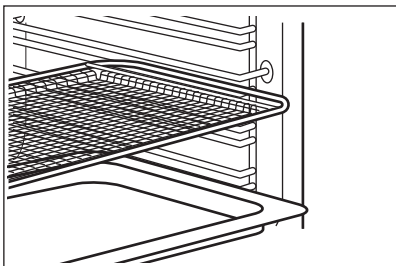
Paistoritilä:

Työnnä taso hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



AirFry leivinpelti:

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



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

10. UUNI - KELLOTOIMINNOT

10.1 Kellotoiminnot



00:00 vilkkuu näytössä, kun laite kytketään sähköverkkoon.

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

10.2 Asetus: Kellonaika

- Käännä uunitoimintojen säädintä siirtyäksesi toimintoon Valikko
- Käännä lämpötilan säädintä valitaksesi Asetukset , Kellonaika.
- Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi kellon.
- Paina OK.

10.3 Asetus: Hälytinajastin

- Kun uuni on pois päältä, paina . Paina kahdesti, kun uuni on päällä.
- Näytössä näkyy: 0:00 ja .
- Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi Hälytinajastin.
- Paina OK.
- Ajastin käynnistyy välittömästi.
- Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

10.4 Asetus: Kypsentämisaika

- Käännä säädintä valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
- Paina toistuvasti.
- Näytössä näkyy: 0:00 ja .
- Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi Kypsentämisaika.
- Paina OK.
- Ajastin käynnistyy välittömästi.
- Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

10.5 Asetus: Ajastin

- Käännä säädintä valitaksesi uunitoiminnon.
- Paina toistuvasti.
- Näytössä näkyy: kellonaika KÄYNNISTÄ.
- Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi alkamisaika.
- Paina OK.

6. Näytössä näkyy: --:-- PYSÄYTÄ.
7. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi päättymisaika.
8. Paina OK.
9. Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

10. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

11. ASETUKSET: AVUSTAVA RUOANVALMISTUS.

Avustava ruoanvalmistus. – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:

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

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

12. AVUSTAVA RUOANVALMISTUS. SISÄLTÄÄ RESEPTIÄ

Symbolien selitys



Paistolämpömittari saatavana. Aseta Paistolämpömittari paksuimpaan kohtaan. Kun asetettu Paistolämpömittari -osan lämpötila on saavutettu, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan (180 °C) kiertoilmatoiminnolla ennen avustetun ohjelman valitsemista.



Hyllytaso.

Kuumennustoiminto

Käyttökohde

F1	AirFry	Ruokien paistaminen pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia. Esimerkiksi ranskanperunoiden tai pizzan valmistamiseen.
----	--------	--

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

- Kesto on oletusasetus ja sitä voidaan muuttaa noin 10 minuutilla.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Naudanliha			

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P1	Paahtopaisti, raaka			~ 85 min
P2	Paahtopaisti, puolikypsä	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kapaleita	  2; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 95 min
P3	Paahtopaisti, kypsä			~ 110 min
P4	Pihvi, puolikypsä	180–220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	  3; paistovuoka paistoritilällä ; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 15 min
P5	Naudanliha-paisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1,5–2 kg	  2; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	~ 180 min
P6	Paahtopaisti, puoliraaka, kypsennys alhaisella lämpötilalla			~ 105 min
P7	Paahtopaisti, puolikypsä, kypsennys alhaisella lämpötilalla	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kapaleita	  2; leivinpelti ; paistovuoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 125 min
P8	Paahtopaisti, kypsä			~ 170 min
P9	Filee, puoliraaka, kypsennys alhaisella lämpötilalla			~ 80 min
P10	Filee, puolikypsä, kypsennys alhaisella lämpötilalla	0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kapaleita	  2; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 95 min
P11	Filee, kypsä, kypsennys alhaisella lämpötilalla			~ 125 min
Vasikanliha 				
P12	Vasikanliha-paahtopaisti (esim. lapa)	0,8–1,5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kapaleita	  2; paistovuoka paistoritilällä ; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	~115 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Porsaanliha 				
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1,5–2 kg	  2; paistovuoka paistoritilällä ; leivinpelti Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 170 min
P14	Nyhtöporsaanliha LTC	1,5–2 kg	  2; paistopelti Käännä liha kypsennyksen puolivälissä	~ 230 min
P15	Kylki, tuore	1–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka paistoritilällä ; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 105 min
P16	Siankylki	2–3 kg; käytä raakana, 2–3 cm ohuita kylkipaloja	 3; syvä pannu Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	120 min
Lampaanliha 				
P17	Lampaankoipi luineen	1,5–2 kg; 7–9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistoastia paistopellillä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Laita uuniin. Lisää 200 ml vettä pohjalle.	~ 130 min
Linnunliha 				
P18	Kana, kokonainen	1–1,5 kg; tuore	  2; paistosvuoka leivinpellillä ; uuniritilä , jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 60 min
P19	Kana, puolikas	0,5–0,8 kg	  3; leivinpelti ; paistoritilä jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 50 min
P20	Kanan rintafilee	180–200 g per kappale	  2; pataruoka-astia paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla.	~ 65 min
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	  3; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.	~ 45 min
P22	Kokonainen ankka	1,5–2,5 kg	  2; paistovuoka paistoritilällä tai paistoritilä , jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi. Aseta liha paistoastiaan. Aloita ylösalaisin ja käännä, kun puolet ajasta on kulunut.	~ 80min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P23	Kokonainen hanhi	4–5 kg	  2; paistoritilä , jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi. Aseta liha syvälle paistopellille. Aloita ylösalaisin ja käännä se kun puolet kypsennysajasta on kulunut.	~ 110 min
Muu 				
P24	Lihamureke	1 kg	  2; paistoritilä leivinpaperilla tai leivinpelti	~ 70 min
 Kala				
P25	Kokonainen kala, grillattu	0,5–1 kg per kala	  2; paistopelti Mausta kala voilla ja käytä suosikkimausteitasi ja yrtejä.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	 3; paistosastia paistoritilällä	40 min
Leivonnaiset ja jälkiruoat   				
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm joustomuotti paistoritilällä	100 min
P28	Omenakakku	-	  2; leivinpelti	60 min
P29	Omenatorttu	-	 2;  26 cm:n irtopohjavuoka paistoritilällä	55 min
P30	Omenapiirakka	-	  2;  20 cm:n piirakkavuoka paistoritilällä Lisää 125 ml vettä pohjalle.	80 min
P31	Brownie	2 kg	 3; leivinpelti	30 min
P32	Suklaamuffinit	-	 3; muffinssipelti paistoritilällä tai leivinpellillä Lisää 150 ml vettä pohjalle.	30 min
P33	Murekekakku	-	 2; murekepannu paistoritilällä	80 min
Vihannesannokset/lisukkeet   				
P34	Paistetut perunat	1 kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat leivinpellille .	50 min
P35	Lohkoperunat	1 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Leikkaa perunat lohkoiksi.	50 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P36	Grillatut sekavihannekset	1–1,5 kg	 3; leivinpaperilla vuorattu leivinpelti tai voideltu leivinpelti Leikkaa vihannekset paloiksi.	30 min
P37	Kuorukat, pakaste	0,5 kg	 3; paistopelti	30 min
P38	Omenat, pakaste	0,75 kg	 3; leivinpelti	30 min
Gratiinit, leipä ja pizza   				
P39	Lasagne / Nuudeli-vuokaruoka	1–1,5 kg	 3; paistosastia paistoritilällä	60 min
P40	Perunapaistos	1–1,5 kg	 1; paistosastia paistoritilällä	65 min
P41	Pizza tuore, ohut	-	 2; leivinpaperilla vuorattu leivinpelti tai voideltu leivinpelti Lisää 100 ml vettä pohjalle.	25 min
P42	Pizza tuore, paksu	-	  2; leivinpaperilla vuorattu leivinpelti tai voideltu leivinpelti	25 min
P43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä	45 min
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0,8 kg	 3; leivinpelti Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.	45 min
P45	Kokojuvä / Ruis / Tumma leipä kokojuvä-leipää limppupannulla	1 kg	  2; leivinpaperilla vuorattu leivinpelti tai voideltu leivinpelti ; leipäpannu paistoritilällä Lisää 150 ml vettä pohjalle.	40 min

13. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

13.1 Yleistä

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

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

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

13.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

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

Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähtyessään uunipellit

palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

13.3 Kakkujen leipominen

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

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

13.4 Lihan ja kalan kypsentyminen

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

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

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

13.5 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinaisen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

13.6 Paistoaajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset

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

13.7 Kosteä kiertoilma

Leipä ja pizza

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

Leivonnaiset leivinpellillä

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

Vuokakakku

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

Kala

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

Liha

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

Pienet leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pikkuleivät	180	25 - 35	3
Macaron leivos	180	30 - 40	3
Muffinssit	170	20 - 30	3
Suolakeksit	180	25 - 30	3
Murotaikinapikkuleivät	150	25 - 35	3
Leivonnaiset	170	20 - 30	3

Kasvisruoat

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

13.8 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Paista suuret lihapalat suoraan leivinpellillä.

Kaada hiukan nestettä paistoaastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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

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

Jos käytettäväksi suositellaan tasoa ensimmäistä tasoa, aseta ruoka suoraan leivinpellille.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

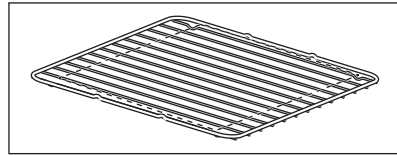
13.9 Grillaus, yleinen



VAROITUS!

Uunin luukku on pidettävä suljettuna grillaamisen aikana.

- **Grillaa aina lämpötilan suurimmalla asetuksella.**
- Aseta ritilä kannatintasolle grillaustaulukon suositusten mukaisesti.
- Jos käytettäväksi suositellaan ensimmäistä kannatintasoa, aseta ruoka suoraan leivinpellille.
- Aseta ensimmäiselle kannatintasolle aina syvä pannu rasvan keräämiseksi.
- Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.



Grillausalue on tason keskellä.

13.10 Tiedoksi testauslaitoksille

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

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannattintaso
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain	Pizza-toiminto	170	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain. ¹⁾	SteamBake	160	70 - 80	Leivinpelti	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Ylä + alalämpö	160	30 - 45	Ritilä	3
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	30 - 45	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	30 - 50	Ritilä	1 / 4
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 35	Leivinpelti	3
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	Leivinpelti	1 / 4
Murotaikina/pasteijat	Ylä + alalämpö	160	20 - 35	Leivinpelti	3
Paahtoleipä	Grillaus	Enint.	5 - 9	Ritilä	4
Naudanjauhelihapihvi	Grillaus	Enint.	15 - 20 ensimmäinen puoli. 10 - 15 toinen puoli.	Ritilä/alusta	4

¹⁾ Lisää 150 ml vettä lokeroon.

14. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

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

- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa (AirFry-peltiä lukuun ottamatta).
- Tarttumattomia lisävarusteita ja AirFry leivinpeltiä ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

14.2 AirFry-pellin puhdistaminen

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

Voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

14.3 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



Toimintoa varten: SteamBake suosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään 5–10 - ohjelman suorituskerran välein.

1. Lisää 250 ml väkiviinaetikkaa uunin alaosaan lokeroon.
Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.
2. Anna etikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

14.4 Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus



HUOMIO!

poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien hyllykannattimet uunista



HUOMIO!

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



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.



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



Uunin valo on kytketty pois päältä puhdistuksen aikana.

1. Käännä uunitoimintojen säädintä siirtäksesi valikkoon .
2. Käännä lämpötilan säädin haluamasi lämpötilan kohdalle Puhdistus ja vahvista painamalla OK.

Lisätoiminto	Kuvaus
C1 - Kevyt puhdistus	1 t 30 min
C2 - Normaali puhdistus	2 tuntia
C3 - Perusteellinen puhdistus	2 tuntia 30 min

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

14.5 Muistutus puhdistamisesta

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

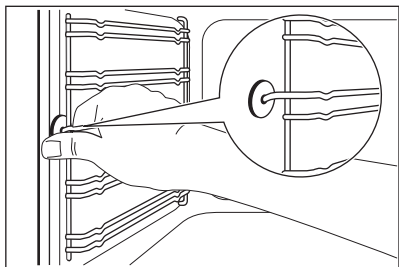
– vilkkuu näytössä 5 sekuntia aina, kun uuni kytketään toimintaan tai pois toiminnasta.

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

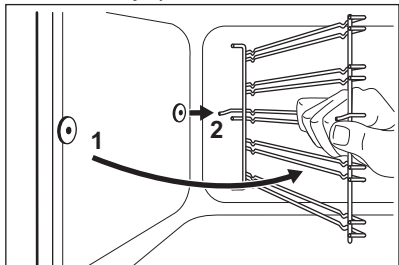
14.6 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



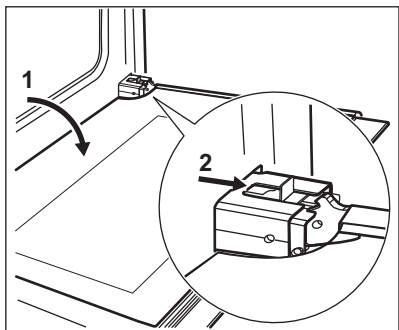
Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ HUOMIO!

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

14.7 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



1. Avaa luukku kokonaan auki.

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

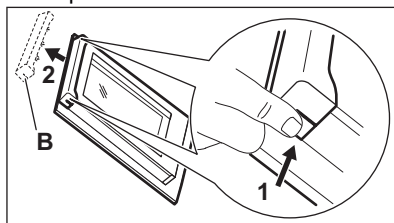
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

14.8 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen

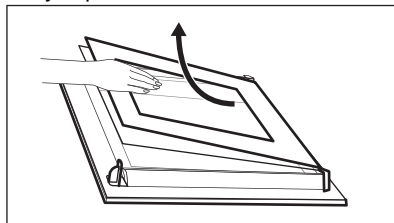


Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

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



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



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

14.9 Lampun vaihtaminen

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

HUOMIO!

Älä koske paljain käsin
halogeenilamppua estääksesi
rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu



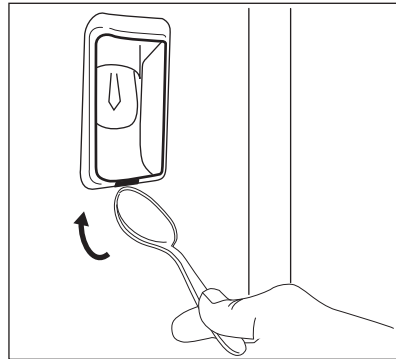
Lampun suojalasi sijaitsee uunin
takaosassa.

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

Sivulamppu

Lampun suojalasi sijaitsee uunin vasemmalla
puolella.

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



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

14.10 Alalaatikko

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 päinvastaisessa järjestyksessä.

15. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

15.1 Mitä tehdä jos...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Et saa laitetta käynnistymään.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Et saa laitetta käynnistymään.	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Keittotasolla kestää liian kauan keittoastian kuumentamisessa.	Väärä keittoastian halkaisija tai laatu.	Käytä induktiokeittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittolueen kokoa
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska se toimi vain vähän aikaa.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Taso on kuuma.	Anna tason viilentyä riittävästi.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa.	Uuni tai muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon.	Laske samaan vaiheeseen kytketyn uunin lämmitysasetuksen tai muiden keittoalueiden tehoa. Katso luku "Tehon hallinta".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takavyöhykkeille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on asetettu pois käytöstä.	Aseta äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
 tulee näkyviin näyttöön.	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan.
 tulee näkyviin näyttöön.	Lapsilukko/lukitus on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
 tulee näkyviin näyttöön.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
 tulee näkyviin näyttöön.	Käytetty keittoastia on väärä.	Käytä oikeaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
 tulee näkyviin näyttöön.	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kellonaika.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista asetusten oikeellisuus.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.	Tutustu kohtaan "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on päällä.	Tutustu kohtaan "Lapsilukon käyttäminen".
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Ruokien kypsyminen kestää liian kauan tai ne kypsyvät liian nopeasti.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Sääda lämpötilaa tarvittaessa. Noudata käyttöohjetta.
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsyennyksen päättymisen jälkeen.
Uunin näytössä näkyy "C2".	Haluat käynnistää Pyrolyysi- tai PikakuumennusSulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpötilamittarin pistoke pistorasiasta.
Uunin näytössä näkyy "F102".	- Et sulkenut luukku. - Luukku on viallinen.	- Sulje luukku täydellisesti. - Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja käynnistä se uudelleen. - Jos näytöllä on edelleen "F102", ota yhteyttä asiakaspalveluosaan.
Uunin näytössä näkyy "00:00".	On tapahtunut virtakatko.	Aseta kellonaika.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyse on sähköviasta.	Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja käynnistä se uudelleen. Jos näytöllä on edelleen virhekoodi, ota yhteyttä asiakaspalveluosaan.

15.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen

sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelimme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Tuotenumero (PNC)

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Sarjanumero (S.N.)

16. ENERGIA TEHOKKUUS

16.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKI6489NOW LKI6489NOX	
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä	
Keittoalueiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21.0 cm
	Vasen takana	21.0 cm
	Oikea edessä	21.0 cm
	Oikea takana	21.0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	176.0 Wh/kg
	Vasen takana	181.0 Wh/kg
	Oikea edessä	193.0 Wh/kg
	Oikea takana	179.0 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)	182.3 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Ruuanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mitaustavat.

16.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruuanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

16.3 EU:n uunien energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	LKI6489NOW 947941508 LKI6489NOX 947941510
Energiatehokkuusluokka	81,4
Energiatehokkuusluokka	A+

Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,98 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,70 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	73 l	
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan lieden sisällä	
Massa	LKI6489NOW	66.2 kg
	LKI6489NOX	66.2 kg

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

16.4 Uuni – Energiansäästö

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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 energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkipalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

16.5 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuk-	20 min
sen	

17. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita

kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

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



