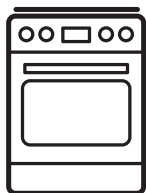




Electrolux



electrolux.com/register



LKR64000NW

FI Käyttöohje | **Liesi**

2

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

31



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.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTTEEN KUVAUS.....	8
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	9
6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	11
8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	12
9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	13
10. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	14
11. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	25
12. VIANMÄÄRITYS.....	28
13. ENERGIA TEHO KUUS.....	28
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	30

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue huolellisesti mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vaurioista. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helposti tavoitettavassa 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.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.

- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- 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 kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- 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.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppea 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 hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

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.

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

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

2.3 Käyttö

VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.
Sähköiskun vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. 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.
- Älä käytä laitetta suoraan keittopintana. Kypsennyksessä on aina käytettävä asianmukaisia keittoastioita.
- 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 räjähdysten vaara.

- Kuumentuneista öljyistä 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. Alkoholiipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman 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 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 luukku. 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 korroosiot. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienii, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

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 Tekniset tiedot

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

3.2 Sähköasennus



VAROITUS!

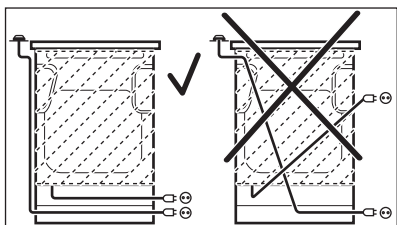
Valmistaja ei ole vastuussa, jos et noudata turvallisuusluvuissa esitettyjä turvallisuusohjeita.

Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta. Liitäntäportti sijaitsee takapaneelin takana.



VAROITUS!

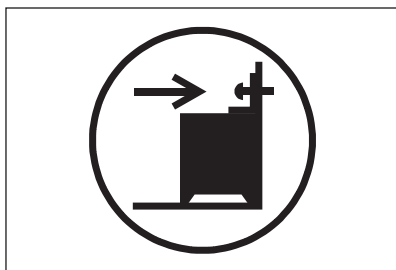
Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



3.3 Kaatumiseste

⚠ HUOMIO!

Asenna kallistuksenesto, jotta laite ei pääse kaatumaan väärin kuormitettuna. Kallistuksenesto toimii vain, kun laite on asetettu oikealle alueelle. Laitteessa on kuvassa esitetyt symbolit (jos se on katsottu pakolliseksi) muistuttamaan käyttäjää kaatumisesteen asentamisesta.

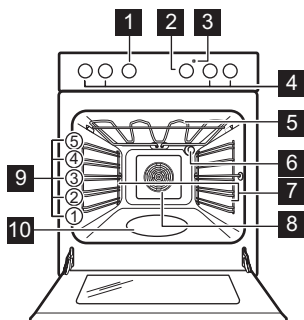


Varmista, että asennat kaatumisesteen oikeaan korkeuteen.

Katso lisää laitteen asennusta koskevia tietoja erillisestä asennusoppaasta

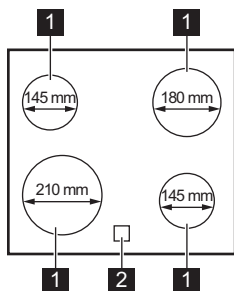
4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Uunitoimintojen valitsin
- 2 Ohjausnuppi (lämpötilan valitsemiseen)
- 3 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 4 Keittotason nupit
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Hyllykannatin, irrotettava
- 8 Puhallin
- 9 Hyllytasot
- 10 Lokero – vesipuhdistussäiliö

4.2 Keittotason osat



- 1 Keittoalue
- 2 Jäännöslämmön merkkivalo

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Esikuumennus ja puhdistus

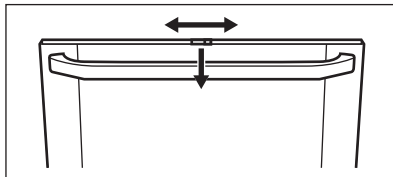
Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

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. 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 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisella lukituksen avulla

Mekaaninen luukun lukitus on oletusarvoisesti päällä.

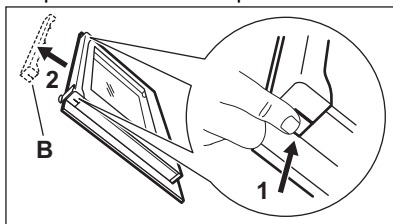
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



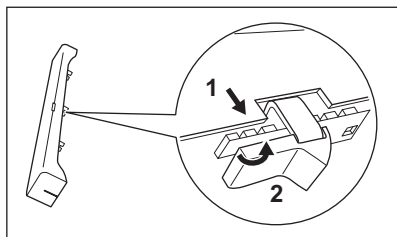
Sulje luukku painamatta vipua.

5.3 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä

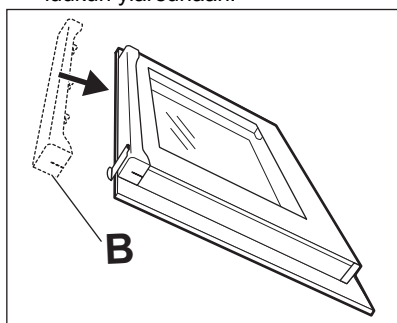
1. Paina luukun reunalistaa (B) kummaltakin puolelta. Tiiviste vapautuu.



2. Vedä luukun reunalistaa ylös ja poista se.
3. Poista vipu (1), siirrä se oikealle (2) ja aseta se takaisin paikalleen.



4. Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) kummaltakin puolelta ja aseta se luukun sisäreunaan. Aseta luukun reunalista luukun yläreunaan.



Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen toimintaan

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.



Laitteen pois päältä kytkeminen ei kytke mekaanista luukun lukitusta pois päältä.

6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Lämpöasetus

Merkit	Toiminto
0	Pois päältä -asento
	Lämpimänä pito
1 - 9	Tehoasetukset



Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois päältä 5–10 minuuttia ennen ruoankypsennyksen päättymistä.

Käännä valitun keittoalueen väännin vaaditun tehotason kohdalle.

Kierrä säädin pois päältä -asentoon ruoankypsennyksen loppuksi.

6.2 Jäännöslämmön merkkivalo



VAROITUS!

Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvissä.

Merkkivalo syttyy, kun keittoalue on kuuma. Se ei kuitenkaan toimi, jos laite on kytketty verkkovirrasta.

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.

7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet

Kypsennystulokset riippuvat keittoastian materiaalista



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

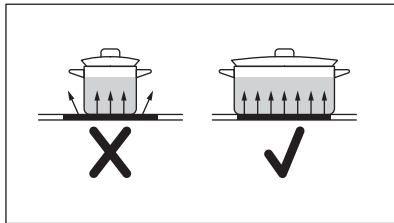


Älä käytä keraamisella keittotasolla keittoastiaa, jonka pohjan reunoissa tai ulkopinnoissa on kohoumia (esim. valurautapannut). Muutoin keittotason pintaan voi muodostua pysyviä naarmuja tai kulumia.



Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

Keittoastian pohjan vähimmäishalkaisijan on oltava sopiva energian säästämiseksi ja keittotason virheettömän toiminnan varmistamiseksi.



7.2 Keittoaluemääritykset

Keitto- alue	Ruoanlaittovälinei- den halkaisija (mm)	Teho (W)
Vasen ta- kana	125 - 145	1200
Oikea ta- kana	150 - 180	1800
Oikea edessä	125 - 145	1200
Vasen edessä	180 - 210	2300

7.3 Yksinkertaistettu kypsennysopas



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraa- viin:	Aika (min)	Vinkejä
 - 1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaes- sa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suk- laa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hau- duttaminen, valmiiden ruokien lämmit- täminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen mää- rä nestettä riisin suhteen, sekoita mai- toruokia kypsennyksen puolivälissä.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraa- viin:	Aika (min)	Vinkkejä
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vet- tä. Tarkista veden määrä kypsennyk- sen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannek- set.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vet- tä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata- ruokia 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 se- koitus, kananmunat, pannukakut, mun- kit.	tarvittaes- sa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperu- nat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistettut ranskalaiset.		

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.
- 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 Uunin toiminnot

VAROITUS!

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

0 Off-asento

Uuni on kytketty pois päältä.



Kiertoilma

Paahtaminen ja paistaminen samassa kypsennyslämpötilassa enintään kahdella kannatintasolla.
Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.



Pizza-toiminto

Pizzan ja muiden enemmän lämpöä alhaalta vaativien ruokien valmistamiseen.



Ylä + alalämpö / Vesipuhdistus

Kypsentaminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Katso lisätietoja kohdasta "Huolto ja puhdistus": Vesipuhdistus:



Kuivaus

Viipaloitujen ruokien kuivaukseen.



Pikagrillaus

Liteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahtoleivän valmistamiseen.



Tehogrillaus

Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Kostea kiertoilma

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

Toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. 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.

Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti.



Ruoka voidaan sulattaa valitsemalla Kostea kiertoilma -toiminto lämpötilaa asettamatta.

9.2 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

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

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

9.3 Jäähdytyspuhallin

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

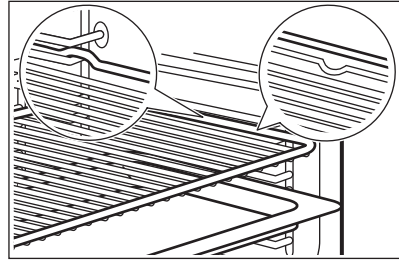
9.4 Lisävarusteiden asennus

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



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

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



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.

10. 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.

10.1 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

10.2 Vinkkejä leivontaan

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

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

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

Leivontatulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on väärä.	Aseta kakku alemmalle tasolle.

Leivontatulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Uunin lämpötila on liian korkea ja paistoaika on liian lyhyt.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Paistoaika on liian pitkä.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Uunin lämpötila on liian korkea ja paistoaika on liian lyhyt.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasanaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasanaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

10.3 Kiertoilma: Leivonnaisten paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sämpylät	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Kokojyvässämpylät	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Täytetyt voileivät	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Vuokaleipä	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Suolarinkilät	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vehnäleipä / Pyöreä leipä	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Kokojyvälimppu	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Ruisleipä, sekoitus	250	-	2 + 4
- paistaminen	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Patongit	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannukakku	150 - 160	50 - 60	3
Hedelmäkotelo	140 - 150	70 - 80	3
Muffinssit	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Hillosämpylä	190 - 210	6 - 15	3
Pullat	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Pitkä leipä	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Piparkakku	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kakku lautasella	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sokerikakku / Madeira-kakut	150 - 160	50 - 60	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Marengit	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marenkipohjat	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Pikkuleivät	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Voitaikina	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	150 - 160	esipaisto, pohjat 10 - 15	2 + 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	150 - 160	viimeistely 35 - 45	2 + 4
Hedelmäpiiraat, muroleivonnaiset	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.4 Kiertoilma

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kala, Keittäminen	150 - 160	1)	2 + 4
Kala, rasvassa paistaminen	165 - 175	1)	2 + 4
Lihamureke	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Lihapullat tanskalaisittain	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Maksapasteija	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Perunapaistos	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, kotitekoinen	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Lasagne, pakaste	170 - 190	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagratiini	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Ranskalaiset perunat, pakastetut	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Piiraat, pakastetut	170 - 190	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Kalaa keitettäessä tai rasvassa paistettaessa, kypsennysaikaan vaikuttaa kalan paksuus. Kala on valmis kun sen liha muuttuu valkoiseksi. Testin voi suorittaa pistämällä haarukan kalaan. Jos kalan liha irtoaa vaivatta sen ruodoista, kala on kypsä.

2) Kypsennettäessä kahdella tasolla (kaksinkertainen annos), aikaa kuluu noin 30 % enemmän kuin mitä pakkauksessa on ilmoitettu. Mikäli ilmoitettu ajantarve on 30 minuuttia, ruoan valmiiksi saamiseen kuluu noin 30+10 = 40 minuuttia.

10.5 Ylä + alalämpö: Leivonnaisten paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sämpylät	200 - 225	8 - 12	3 - 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kokojyväsämpylät	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Täytetyt voileivät	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-sämpylät	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pita-leipä	250	5 - 15	3 - 4
Suolarinkilät	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vehnäleipä	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Kokojyvälimppu	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Ruisleivän paistaminen	180 - 200	55 - 65	1
- paistaminen	190	55 - 65	1
Patongit	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannukakku	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kakku lautasella	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sokerikakku / Madeira-kakut	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Voileipäkakku, sämpylä	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengit	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marenkipohjat	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Pikkuleivät	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Voitaikina	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Kääretortut	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	175 - 200	esipaistettu, sämpylä 10 - 15	3 - 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	170 - 180	viimeistely 35 - 45	3 - 4
Hedelmäpiiraat, muroleivonnaiset	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marsipaani maustekakku	210 - 230	10 - 12	2

10.6 Ylä + alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kala, Keittäminen	160 - 170	_1)	3
Kala, rasvassa paistaminen	180 - 200	_1)	3
Lihamureke	175 - 200	45 - 60	3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lihapullat tanskalaisittain	175 - 200	30 - 45	3
Maksapasteija	180 - 200	50 - 60	3
Gratiini	180 - 200	50 - 60	3
Perunapaistos	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, kotitekoinen	190 - 210	50 - 60	3
Lasagne, pakaste	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3
Pastagratiini	180 - 200	30 - 40	3
Ranskalaiset perunat, pakastetut	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	190 - 210	15 - 25	3
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	190 - 210	20 - 30	3
Piiraat, pakastetut	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3

¹⁾ Kalaa keitetäessä tai rasvassa paistettaessa, kypsennysaikaan vaikuttaa kalan paksuus. Kala on valmis kun sen liha muuttuu valkoiseksi. Testin voi suorittaa pistämällä haarukan kalaan. Jos kalan liha irtaantuu helposti, kala on kypsää.

²⁾ Kypsennettäessä kahdella tasolla (kaksinkertainen annos), aikaa kuluu noin 30 % enemmän kuin mitä pakkauskassassa on ilmoitettu. Mikäli ilmoitettu ajantarve on 30 minuuttia, ruoan valmiiksi saamiseen kuluu noin 30+10 = 40 minuuttia.

10.7 Pizza-toiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Ciabatta-sämpylät	200 - 220	10 - 20	2
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Hedelmäpiiraat, muroaikina	170 - 180	35 - 45	2
Hedelmäpiiraat, muroleivonnaiset	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, kotitekoinen (paksu - runsaasti täytettä)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, kotitekoinen (ohut pohja)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1
Pizza, pakaste	190 - 200	15 - 20	3
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	175 - 200	35 - 45	3
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	175 - 200	35 - 45	3
Piiraat, pakastetut	190 - 210	15 - 25	3

¹⁾ Esikuumenna uuni

10.8 Kosteaa kiertoilma

Leipä ja pizza

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

Leivonnaiset leivinpellillä

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

Vuokakakku

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kohokas	200	30 - 40	3
Torttupohja	180	20 - 30	3
Victoria-voileipä	150	25 - 35	3

Kala

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

Liha

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

Pienet leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pikkuleivät	180	25 - 35	3
Macaron leivos	160	25 - 35	3
Muffinssit	180	25 - 35	3
Suolakeksit	170	20 - 30	3
Murotaikinapikkuleivät	150	25 - 35	3
Leivonnaiset	170	15 - 25	3

Kasvisruoat

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

10.9 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Paista suuret lihapalat suoraan leivinpellillä.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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

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

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

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

10.10 Kiertoilma : Lihan paistaminen

Naudanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Paahtopaisti ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Takapaisti - ruskistus	200	Yhteensä 10	2 - 3
Takapaisti - paahto	150	50 - 60	2 - 3
Paahtopaisti	160	90 - 120	1 - 2

¹⁾ Muu. Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 ° C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Vasikanliha

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

¹⁾ Muu. Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 ° C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Lampaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Koipi / Lapa / Selkä	160	80 - 100	2

Sianliha

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

¹⁾ Muu. Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Linnunliha

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

¹⁾ Muu. Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

10.11 Ylä + alalämpö: Lihan paistaminen

Naudanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Paahtopaisti ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Takapaisti - ruskistus	225	Yhteensä 10	2 - 3
Takapaisti - paahto	160	50 - 60	2 - 3
Paahtopaisti	180	90 - 120	1 - 3

¹⁾ Muu. Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Naudanfilee ¹⁾	180	60 - 70	2

¹⁾ Muu. Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Lampaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Koipi / Lapa / Kylkipaisti	180	80 - 100	2

Sianliha

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

¹⁾ Muu. Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Linnunliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Kana, paloiteltuna	200	55 - 65	2
Ankka ¹⁾	160	55 - 65	2
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2
Kalkkunapaisti, täytetty	160	50 - 60	2
Kalkkunanrintapala	200	70 - 80	2
Kana, kokonainen	220	60 - 90	2

¹⁾ Muu. Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

10.12 Tehogrillaus

Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti tai filee: puoliraaka	per cm paksuutta	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	per cm paksuutta	180 - 190	6 - 8	1
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per cm paksuutta	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Sianliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, niska, kinkku	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kyljys, siankylki	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Lihamureke	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Porsaan potka (esikypsennetty)	750 g – 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vasikanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Vasikanpaisti	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Vasikan reisipaisti	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lampaanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Lammaspaisti, lampaanviulu	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lampaanselkä	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Linnunliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Linnunliha, paloina	200–250 g kpl	200 - 220	30 - 50	1
Ankka	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Hanhi	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkkuna	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkkuna	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Kana, kokonainen	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

10.13 Grillaus yleensä

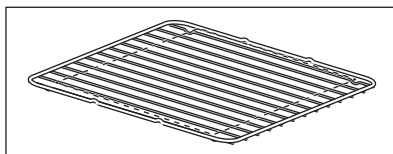


VAROITUS!

Uunin luukku on pidettävä suljettuna grillaamisen aikana.

- Grillaa aina maksimilämpötila-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.

10.14 Pikagrillaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatin-taso
		1. puoli	2. puoli	
Hampurilaiset	Maksimi 1)	9 - 15	8 - 13	4
Porsaanfilee	Maksimi	10 - 12	6 - 10	4
Makkarat	Maksimi	10 - 12	6 - 8	4
Naudanfileepihvit, vasikanlihapihvit	Maksimi	7 - 10	6 - 8	4
Paahtoleipä	Maksimi 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Päällystetyt paahtoleivät	Maksimi	6 - 8	-	4

1) Esilämmitä uuni

10.15 Kuivaus

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.

Parhaiden tuloksien saavuttaminen: kytke laite pois päältä, kun vaaditusta ajasta on

kulunut puolet. Avaa laitteen luukku ja anna uunin jäähtyä. Viimeistele kuivaus tämän jälkeen.

Vihannekset

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

Hedelmät

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

10.16 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannattinto
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä + alalämpö	170	20 - 30	Leivinpelti	4
Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾	Kiertoilma	150	20 - 30	Leivinpelti	2
Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾	Kiertoilma	150	25 - 35	Leivinpelti / uunipannu	1 + 4
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain	Kiertoilma	160	70 - 90	Ritilä	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain	Pizza-toiminto	160	60 - 80	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Ylä + alalämpö	170	30 - 40	Ritilä	3
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	35 - 45	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä ¹⁾	Kiertoilma	160	25 - 35	Ritilä	1 + 4
Murotaikina / pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 35	Leivinpelti	3
Murotaikina / pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 30	Leivinpelti	1 + 4
Murotaikina / pasteijat	Ylä + alalämpö	160	20 - 35	Leivinpelti	3
Paahtoleipä ¹⁾	Pikagrillaus	Enint.	1 - 5	Ritilä	4
Naudanjauhelihapihvi	Grillaus	Enint.	15–20 ensimmäinen puoli. 10–15 toinen puoli.	Ritilä / uunipannu	4 + 1

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

11. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokituliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehyksen ympärillä oleva luukun tiiviste.
- 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 mietoä puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

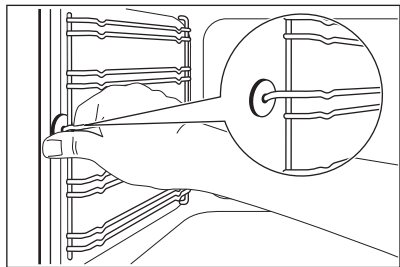
Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

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

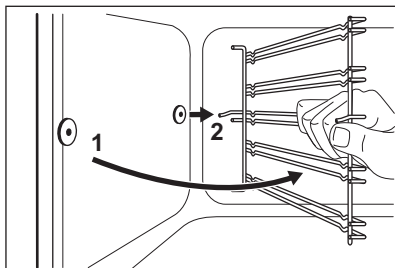
11.3 Hyllykannattimien poistaminen

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ HUOMIO!

Varmista, että pidempi kiinnitysvaijeri on edessä. Kahden vaijerin päiden on osoitettava takaosaa kohti. Virheellinen asennus voi vaurioittaa emalipintaa.

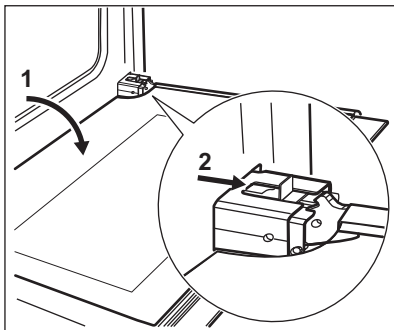
11.4 Käyttöohjeet: Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jääneen rasvan ja ruokajäämät laitteesta kosteuden avulla.

1. Kaada vesi lokeroon: 250ml:
2. Aseta -toiminto
3. Aseta lämpötilaksi 90 °C.
4. Anna laitteen toimia 30 min:n ajan.
5. Sammuta laite.
6. Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

11.5 Uunin luukun irrottaminen

Puhdistus helpottuu, kun irrotat luukun.



1. Avaa luukku kokonaan.
2. Siirrä liukusäädintä, kunnes kuulet napsahduksen.

3. Sulje luukku, kunnes liukusäädin lukittuu.
4. Irrota luukku.
Irrota luukku vetämällä luukkua ensin ulospäin toiselta puolelta ja sen jälkeen toiselta puolelta.

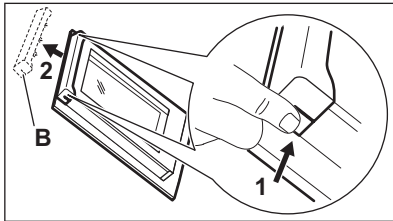
Kun puhdistus on suoritettu, aseta uunin luukku paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asetat luukun paikalleen. Käytä tarvittaessa voimaa.

11.6 Luukun lasien poistaminen ja puhdistaminen

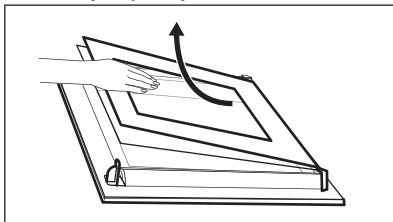


Tuotteesi luukun lasi voi olla tyypiltään ja muodoltaan erilainen kuin kuvissa olevat esimerkit. Myös lasien määrä voi vaihdella.

1. Pidä kiinni luukun reunalistasta B molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidikeiivistein vapauttamiseksi.



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



4. Puhdista luukun lasipaneelit.
Asenna paneelit paikalleen suorittamalla samat toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.7 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu



Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

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

11.8 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.

Laatikko 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.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 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.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska se toimi vain vähän aikaa.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeen.
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole asetettu.	Varmista asetuksien oikeellisuus.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.
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.

12.2 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.)	

13. ENERGIA TEHOKKUUS

13.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKR6400NW
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä
Keittoalueiden lukumäärä	4
Kuumennusteknologia	Keraaminen lämmitin

Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä Oikea takana	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä Oikea takana	182.3 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		182.0 Wh/kg

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

13.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruuanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen keittoalueen kytkemistä toimintaan.

- Keittoastian pohjan halkaisijan tulee olla sama kuin keittoalueen halkaisija.
- Käytä pienempää keittoastiaa pienemmillä keittoalueilla.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

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

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	LKR64000NW 947941410
Energiatehokkuusluokka	95,3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,95 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,82 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	73 l
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan lieden sisällä
Massa	55.0 kg

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

13.4 Uuni – Energiansäästö

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuu 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.

Jäähdytys

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.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

13.5 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna

0.3 W

Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen 20 min

14. 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

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	31
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	34
3. MONTERING.....	36
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	37
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	38
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	39
7. PLATETOPP - TIPS	39
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	40
9. OVN – DAGLIG BRUK	41
10. OVN – TIPS	42
11. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	54
12. FEILSØKING.....	56
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	57
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	58

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person må installere dette produktet og skifte ut kabelen.
- Dette apparatet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Produktet er ikke beregnet for bruk på skip, båter eller fartøy.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- Ikke monter produktet på en plattform.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lodd.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.

- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på platetopp, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Kjøkkenskapet og fordypningen må være i passende dimensjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Deler av produktet bærer strøm. Dekk produktet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
- Sidene på apparatet må stå ved siden av apparater eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Sørg for å montere en stabilisering, for å hindre at produktet velter. Se installasjonskapittelet.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordnet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt monterte, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller spreken under

apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeidsflate og ikke plasser mat i direkte kontakt med det.
- Ikke bruk produktet som en direkte tilberedningsoverflate. Tilberedning må alltid utføres ved bruk av egnet kokekar.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeoverflaten og

kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.

- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for hermetiseringsformål.

 ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Fett og olje kan frigjøre brennbar damp når de er varmet opp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

 ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Ikke oppbevar varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.

- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med skadet bunn kan lage riper. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

 ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

2.5 Innvendig lys

 ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse

lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.

- Bruk kun originale reservedeler.

2.7 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Tekniske data

Mål

Høyde	850 - 936 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

3.2 Elektrisk installering.

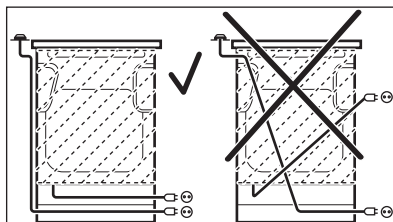
⚠ ADVARSEL!

Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med strømledning uten støpsel. Tilkoblingsterminalen er plassert bak bakplaten.

⚠ ADVARSEL!

Strømledningen må ikke komme i kontakt med den delen av produktet som er skyggelagt i figuren.

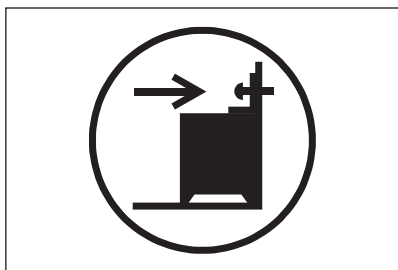


3.3 Vippesikring

⚠ FORSIKTIG!

Installer vippesikringen for å hindre at produktet faller under feil belastning. Vippesikringen fungerer bare når produktet er plassert på et riktig sted. Produktet ditt har symbolene som vises på bildene (hvis aktuelt) for å minne deg på å installere vippesikringen.



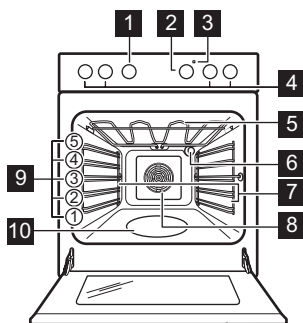


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

For mer informasjon om installeringen av produktet, referer til et separat instruksjonshefte.

4. PRODUKTBESKRIVELSE

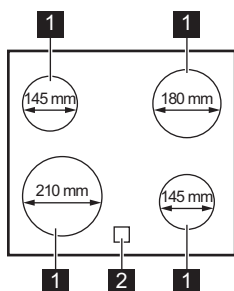
4.1 Generell oversikt



1 Bryter for ovnsfunksjoner

- 2** Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 3** Temperaturindikator/-symbol
- 4** Brytere for platetopp
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Uttakbare brettstiger
- 8** Vifte
- 9** Hyllenivåer
- 10** Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann

4.2 Oversikt over platetopp



- 1** Kokesone
- 2** Restvarmeindikator

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Innledende forvarming og rengjøring

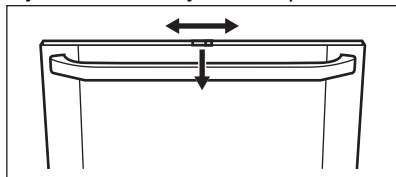
Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet være i bruk i 15 min.
4. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.2 Åpne og lukke døren med den mekaniske dørlåsen

Den mekaniske dørlåsen er aktivert som standard.

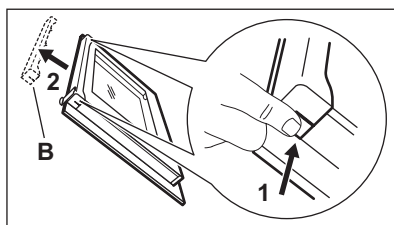
Flytt låsen mot høyre for å åpne døren.



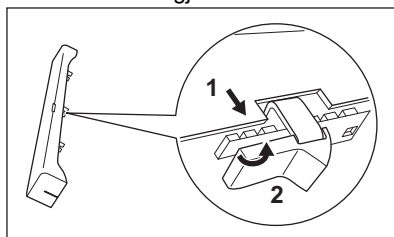
Lukk døren uten å trykke på spaken.

5.3 Deaktivere og aktivere den mekaniske dørlåsen

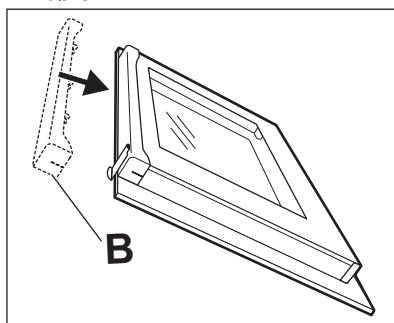
1. Trykk på dørlisten (B) på hver side. Tetningen frigjøres.



2. Trekk dørlisten opp og fjern den.
3. Fjern spaken (1), flytt den til høyre (2) og sett den inn igjen.



4. Hold dørlisten (B) på hver side og plasser den på den indre kanten av døren. Sett dørlisten inn i den øverste kanten av døren.



Slik aktiverer du den mekaniske dørlåsen

Utfør prosedyren ovenfor igjen og flytt spaken tilbake til venstre.



Deaktivering av produktet deaktiverer ikke den mekaniske dørlåsen.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Effektrinn

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
	Hold varm
1 - 9	Varmeinnstillinger



Bruk restvarmen til å redusere energiforbruket. Deaktiver kokesonen ca. 5–10 minutter før tilberedningsprosessen er fullført.

Drei betjeningsbryteren for den valgte kokesonen til ønsket effektrinn.

For å fullføre tilberedningsprosessen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

6.2 Restvarmeindikator

ADVARSEL!

Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

Indikatorer tennes når en kokesone er varm, men den fungerer ikke hvis nettleddningen er frakoblet.

Indikatoren kan også dukke opp:

- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald sone,
- når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

7. PLATETOPP - TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar

Matlagingsresultatene er avhengige av kokekarenes materiale



Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske kokeplatens overflate.

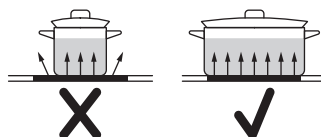


Ikke bruk kokekar på den keramiske kokeplaten hvis de har skarpe kanter, f.eks. støpejernsgryter. Disse kan forårsake permanente riper eller skuremerker på kokeplaten.



Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.

For å spare energi og sikre at kokeplaten fungerer som den skal, må kokekaret ha en egnet minimumsdiameter.



7.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Diameter på kokekar (mm)	Strøm (W)
Venstre bak	125 - 145	1200
Høyre bak	150 - 180	1800
Høyre fremme	125 - 145	1200

Sone	Diameter på kokekar (mm)	Strøm (W)
Venstre fremme	180 - 210	2300

7.3 Forenklet matlagingsguide



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
 - 1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.

- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

ADVARSEL!

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell

platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9. OVN – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Ovnsfunksjoner

ADVARSEL!

Ikke hell væsker inn i ovnsrommet før og under tilberedningen. Det er fare for skade.

0 Av-posisjon Ovnen er av.



Ekte Varmluft

For steking og steking med samme tilberedningstemperatur på opptil to hylleposisjoner. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.



Pizzafunksjon

For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.



Over- og undervarme / Rengjøring med vann

For å bake og steke på ett hyllenivå. Se kapittelet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Rengjøring med vann.



Tøking

For å tørke skivet mat.



Max. Grill

Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.



Gratinerer med vifte

For å steke store stykker biff eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.



Baking med fukt

Denne funksjonen ble brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkravene (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Den er utformet for å spare strøm under tilberedning.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Se kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing.

For matlagningsinstruksjonene, se kapittelet «Råd og tips», Baking med fukt.

Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen.



Du kan tine mat ved å velge Baking med fukt-funksjonen uten å stille inn temperaturen.

9.2 Aktivering og deaktivering av ovnen



Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:

- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.
- Lampen lyser når produktet er i bruk.
- Symbolet viser om programvelgeren kontrollerer kokesonen, ovnsfunksjoner eller temperaturen.

1. Drei bryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. Drei bryteren for ovnsfunksjoner og temperaturvelgeren til AV-posisjon for å slå av ovnen.

9.3 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnsens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kjøleviften stopper.

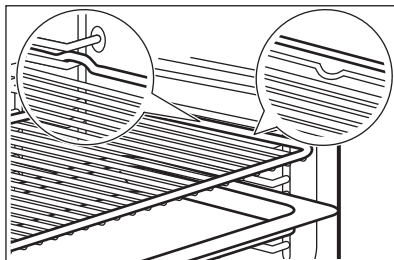
9.4 Innsetting av tilbehør

Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.



Små fordypninger øker sikkerhet og gir vippebeskyttelse. De er også anti-velt enheter. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av innsiden av ovnen.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovnsens interør.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

10. OVN – TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

10.1 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

Steketiden kan forlenges med 10 – 15 minutter dersom du steker kaker i flere høyder.

Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling ved ujevn bruning. Forskjellene utjevnes under steking.

Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene er kalde igjen, får de tilbake sin opprinnelige form.

10.2 Tips om baking

Bakingsresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Hylleposisjonen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete eller randete.	Ovnstemperaturen er for høy.	Senk ovnstemperaturen litt neste gang.
	Ovnstemperaturen er for høy og baketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen neste gang.
	Baketiden er for lang.	Velg kortere steketid neste gang.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og baketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
	Kakedeigen er ikke jevnt fordelt.	Spre kakedeigen jevnt på stekebrettet neste gang.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden i oppskriften.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen litt neste gang.

10.3 Ekte Varmluft: Baking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Helkorn rundstykker	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fylte smørbrød	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Pannebrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Saltkringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvitt brød / rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkorn brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrød, miks	250	-	2 + 4
- baking	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannekaker	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaker	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rullekake	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pariserloff	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepperkaker	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Formkake	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Formkaker / Madeirakaker	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Småkaker	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vannbakkelsdeig	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	forhåndsbaking, baser 10 - 15	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	fullføre 35 - 45	2 + 4
Fruktterter, smuldredeig	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.4 Ekte Varmluft

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, koking	150 - 160	1)	2 + 4
Fisk, steking	165 - 175	1)	2 + 4
Kjøttpudding	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danske kjøttboller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostei	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potetgrateng	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelaget	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Frossen lasagne	170 - 190	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagrateng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Frosne chips	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Terter, hjemmelaget – forhåndsbaking, rundstykker	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Terter, frosne	170 - 190	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Test ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet løsner lett fra beinet, er fisken ferdig tilberedt.

2) Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon), blir tilberedningstiden omtrent 1/3 lenger enn det som står på emballasjen. Hvis den gitte tiden er 30 minutter, vil tilberedningstiden være rundt 30+10 = 40 minutter.

10.5 Over- og undervarme: Baking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Helkorn rundstykker	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fylte smørbrød	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-rundstykker	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabrød	250	5 - 15	3 - 4
Saltkringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvitt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornbrød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Steking av rugbrød	180 - 200	55 - 65	1
- steking	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannekake	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Formkake	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Formkaker / Madeirakaker	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkake, rundstykke	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Småkaker	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vannbakkelsdeig	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rullekaker	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	175 - 200	forhåndsbakt, rundstykke 10-15	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	fullføre 35 - 45	3 - 4
Fruktterter, smuldredeig	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Formkake i marsipan	210 - 230	10 - 12	2

10.6 Over- og undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, koking	160 - 170	1)	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, steking	180 - 200	<u>1)</u>	3
Kjøttpudding	175 - 200	45 - 60	3
Danske kjøttboller	175 - 200	30 - 45	3
Leverpostei	180 - 200	50 - 60	3
Grateng	180 - 200	50 - 60	3
Potetgrateng	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, hjemmelaget	190 - 210	50 - 60	3
Frossen lasagne	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3
Pastagrateg	180 - 200	30 - 40	3
Frosne chips	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3
Terter, hjemmelaget – forhåndsbakt, rundstykker	190 - 210	15 - 25	3
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	190 - 210	20 - 30	3
Terter, frosne	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3

1) Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Test ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet løsner lett fra beinet, er fisken ferdig tilberedt.

2) Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon), blir tilberedningstiden omtrent 1/3 lenger enn det som står på emballasjen. Hvis den gitte tiden er 30 minutter, vil tilberedningstiden være rundt 30+10 = 40 minutter.

10.7 Pizzafunksjon

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Ciabatta rundstykker	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	35 - 45	2
Fruktterter, smuldredeig	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hjemmelaget (tykk – med mye fyll)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hjemmelaget (tynn skorpe)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1
Frossen pizza	190 - 200	15 - 20	3
Terter, hjemmelaget forhåndsbaking, rundstykker	175 - 200	35 - 45	3
Terter, hjemmelaget etterbehandling	175 - 200	35 - 45	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Terter, frosne	190 - 210	15 - 25	3

1) Forvarm stekeovnen.

10.8 Baking med fukt

Brød og pizza

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Boller	180	25 - 35	3
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	3

Kaker på bakebrett

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rullekake	180	20 - 30	3
Brownies	180	30 - 40	3

Kake i boks

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Soufflé	200	30 - 40	3
Sukkerbrødbunn	180	20 - 30	3
Formkake med syltetøy	150	25 - 35	3

Fisk

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	3
Fiskefilet 300 g	180	25 - 35	3

Kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kjøtt i pose 250 g	200	25 - 35	3
Kjøttspyd 500 g	200	30 - 40	3

Småbakst

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Informasjonskapsler (Cookies)	180	25 - 35	3
Makroner	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Salte kjeks	170	20 - 30	3
Sandkaker	150	25 - 35	3
Små terter	170	15 - 25	3

Vegetarisk

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Blandede grønnsaker i pose 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grønnsaker på brett 700 g	180	25 - 35	3

10.9 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.
Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).
Stek store steker rett på brettet.
Legg litt vann i brettet for å unngå at dryppende fett svir.
Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).
Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet
Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

10.10 Ekte Varmluft : Steking

Storfe kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Roastbiff ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Rundstek – bruning	200	totalt 10	2 - 3
Rundstek – steking	150	50 - 60	2 - 3
Roastbiff	160	90 - 120	1 - 2

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Kalv

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Oksefilet ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Lammekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Ben/skulder/sadel	160	80 - 100	2

Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Svinestek ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Svinekam ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakke-fileter	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Fjærkre

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Kylling, partert	180	55 - 65	2 - 3
And ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Langtidssteking av and ¹⁾	130	totalt rundt 5 timer	2 - 3
Stekt kalkun, fylt	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

10.11 Over- og undervarme: Steking

Storfe kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Roastbiff ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Rundstek – brunig	225	totalt 10	2 - 3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Rundstek – steking	160	50 - 60	2 - 3
Roastbiff	180	90 - 120	1 - 3

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Kalv

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Oksefilet ¹⁾	180	60 - 70	2

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Lammekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Ben/skulder/ribbe	180	80 - 100	2

Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Svinestek ¹⁾	200	60 - 70	3
Svinekam ¹⁾	200	60	3
Nakke-fileter	180	90 - 120	3
Skinke	160	60 - 100	2

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Fjærkre

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Kylling, partert	200	55 - 65	2
And ¹⁾	160	55 - 65	2
Langtidssteking av and ¹⁾	130	totalt rundt 5 timer	2
Stekt kalkun, fylt	160	50 - 60	2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2
Hel kylling	220	60 - 90	2

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

10.12 Gratinerer med vifte

Storfe kjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Roastbiff eller filet: lett stekt	per cm tykkelse	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roastbiff eller filet: medium	per cm tykkelse	180 - 190	6 - 8	1
Roastbiff eller filet: godt stekt	per cm tykkelse	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svine kjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder/nakke/skinke	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, ribbe	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Kjøttpudding	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svineknøke (forhåndsstekt)	750 g – 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalveknøke	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamm kjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben, lammestek	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lammesadel	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Fjærkre

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærkre	200–250 g hver	200 - 220	30 - 50	1
And	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Hel kylling	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

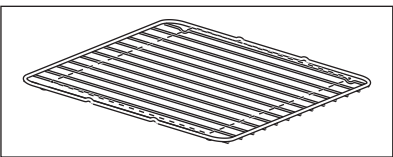
10.13 Grilling generelt

⚠ ADVARSEL!

Bare grill når stekeovnsdøren er lukket.

- **Grill alltid med høyeste temperaturinnstilling.**
- Sett hyllen inn i hylleposisjonen som anbefalt i grilltabellen.
- Hvis første hylleposisjon anbefales, legg maten rett på stekebrettet.
- Sett alltid langpannen på hyllen nederst i ovnen for å samle opp fett.

- Grill bare flate stykker av kjøtt eller fisk.



Grillområdet er midt på hyllen.

10.14 Max. Grill

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplas-sering
		1. side	2. side	
Burgere	maks 1)	9 - 15	8 - 13	4
Svinefilét	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Filetbiffer, kalvebiffer	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Ristet brød	maks 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Varme smørbrød	maks.	6 - 8	-	4

1) Forvarm ovnen

10.15 Tørking

Legg bakepapir på ovnsristene.

Slik oppnår du best resultat: slå av produktet etter at halve tiden har passert. Åpne døren til

produktet og la produktet avkjøle seg. Fullført deretter tørkeprosessen.

Grønnsaker

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjo-ner
Bønner	60 – 70	6 – 8	3	2 / 4
Paprika	60 – 70	5 – 6	3	2 / 4
Suppegrønnsaker	60 – 70	5 – 6	3	2 / 4
Sjampinjonger	50 – 60	6 – 8	3	2 / 4
Urter	40 – 50	2 – 3	3	2 / 4

Frukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Aprikoser	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Epleskiver	60 – 70	6 – 8	3	2 / 4
Pærer	60 – 70	6 – 9	3	2 / 4

10.16 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Småkaker (20 småkaker per brett)	Over- og undervarme	170	20 - 30	Brett	4
Småkaker (20 småkaker per brett) ¹⁾	Ekte Varmluft	150	20 - 30	Brett	2
Småkaker (20 småkaker per brett) ¹⁾	Ekte Varmluft	150	25 - 35	Brett / dyp panne	1 + 4
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Over- og undervarme	180	70 - 90	Rist	1
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Ekte Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Pizzafunksjon	160	60 - 80	Rist	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over- og undervarme	170	30 - 40	Rist	3
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Ekte Varmluft	150	35 - 45	Rist	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten ¹⁾	Ekte Varmluft	160	25 - 35	Rist	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	20 - 35	Brett	3
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	20 - 30	Brett	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Over- og undervarme	160	20 - 35	Brett	3
Ristet brød ¹⁾	Max. Grill	Maks	1 - 5	Rist	4

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Biffburger	Grilling	Maks	15 – 20 første side. 10-15 sekunder side.	Rist / dyp panne	4 + 1

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

11. OVN – STELL OG RENGJØRING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen som sitter rundt rammen til ovnsrommet.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med en myk klut.

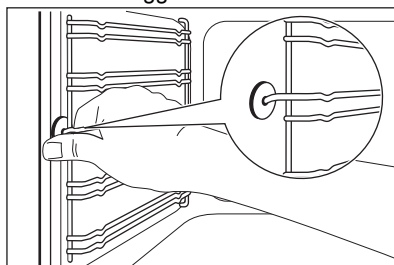
Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten.

Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

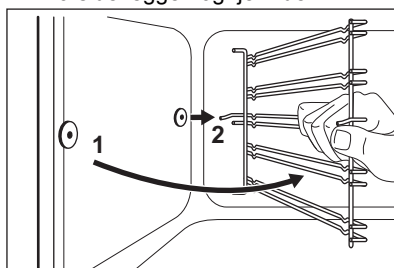
11.3 Fjerne hyllestøttene

Fjern brettstigen for å rengjøre ovnen.

1. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra sideveggen og fjern den.



Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.

⚠ FORSIKTIG!

Sørg for at den lengre festevaieren er foran. Endene på de to vajerne må peke bakover. Feil installasjon kan forårsake skade på emaljen.

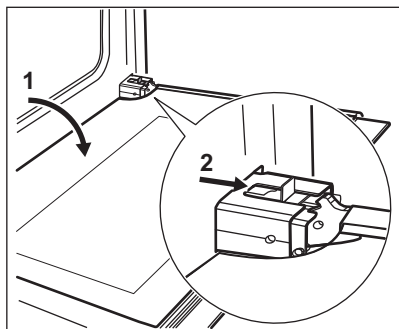
11.4 Slik bruker du: Rengjøring med vann

Denne rengjøringsprosedyren bruker fuktighet for å fjerne gjenværende fett og matrester fra produktet.

1. Ha vann i nedsenkningen i ovnsbunnen: 250ml.
2. Still inn funksjonen .
3. Angi temperaturen på 90 °C.
4. La produktet virke i 30 min.
5. Slå du av produktet.
6. Vent til produktet er kaldt. Tørk ovnen med en myk klut.

11.5 Fjerne ovnsdøren

Fjern ovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.



1. Åpne døren helt.
2. Flytt glidebryteren til du hører et klikk.
3. Lukk døren til glidebryteren låses.
4. Fjern døren.
For å fjerne døren, trekk døren utover først fra den ene siden, og deretter den andre.

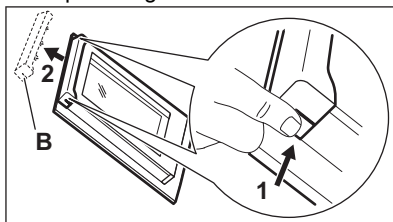
Når rengjøringsprosedyren er fullført, sett inn ovnsdøren i motsatt sekvens. Sørg for at du hører et klikk når du setter inn døren. Bruk makt om nødvendig.

11.6 Fjerning og rengjøring av dørglassene

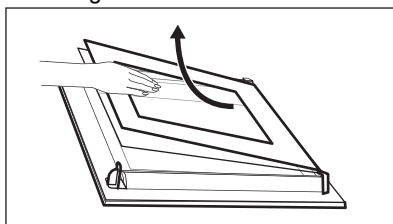


Dørglasset i produktet ditt kan være forskjellig i type og form fra eksemplene du ser i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

1. Hold dørlisten B øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipstetningen.



2. Trekk dørlisten mot fronten for å fjerne den.
3. Hold dørglasspanelene øverst i kanten ett etter ett og trekk dem oppover og ut av føringen.



4. Rengjør dørglasspanelene.
For å installere paneler, utfør samme trinnene i omvendt rekkefølge.

11.7 Skifte lyspære



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.
2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Baklampe



Du finner glassdekelet til lampen bak i ovnsrommet.

1. Drei glassdekelet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Skift lyspæren i stekeovnslampen med en egnet stekeovnspære som tåler 300 °C. Bruk samme type ovnslampe.
4. Monter glassdekelet.

11.8 Skuffen

Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.



ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.



ADVARSEL!

Ikke oppbevar brennbare gjenstander som rengjøringsmaterialer, plastposer, grytekluter, papir, rengjøringsprodukter, aerosoler, plastgjenstander i skuffen. Skuffen kan bli varm når du bruker ovnen. Det er fare for brann.

Skuffen kan tas ut for rengjøring.

Ta ut skuffen:

1. Trekk skuffen ut til den stopper.
2. Løft skuffen litt, slik at den kan løftes oppover i en vinkel på skuffeskinnene. For å montere skuffen, følg prosedyren i omvendt rekkefølge.

12. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Produktet starter ikke.	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den bare ble brukt en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnen er deaktivert.	Slå på ovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

12.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon	LKR64000NW	
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr	
Antall soner	4	
Varmeteknologi	Varmeelement	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre foran	21.0 cm
	Venstre bak	14.5 cm
	Høyre foran	14.5 cm
	Høyre bak	18.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre foran	182.3 Wt/kg
	Venstre bak	181.8 Wt/kg
	Høyre foran	181.8 Wt/kg
	Høyre bak	182.1 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		182.0 Wt/kg

IEC/EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

13.2 Platetopp - Energisparing

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på sonen før du slår den på.

- Kokekarets bunn skal ha samme diameter som kokesonen.
- Bruk mindre kokekar i de mindre kokesonene.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

13.3 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking for ovner

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	LKR64000NW 947941410

Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.82 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	73 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	55.0 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og grillapparater - Metoder for måling av yteevne.

13.4 Ovn – Energisparing

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

13.5 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i av-modus	0.3 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å

beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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

