



Electrolux



electrolux.com/register



LKI540401W

LKI540401X

FI Käyttöohje | **Liesi**

2

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

35



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.....	10
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	11
6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	12
7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	15
8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	17
9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	18
10. UUNI – KELLOTOIMINNOT.....	19
11. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	20
12. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	22
13. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	28
14. VIANMÄÄRITYS.....	30
15. ENERGIA TEHOKKUUS.....	32
16. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA.....	34

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

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

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on 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 tulee liittää sähköverkkoon H05VV-F-tyypin kaapelilla, joka kestää takapaneelin lämpötilan.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.

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

- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Poiskytkentävälineet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyt suojat tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

2.3 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.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittolaukaisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksyttyjä lasiastioita ja -purkkeja.



VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneista öljyistä voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja palovaroitusainekosten käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholia 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 luukkua. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, 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 lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

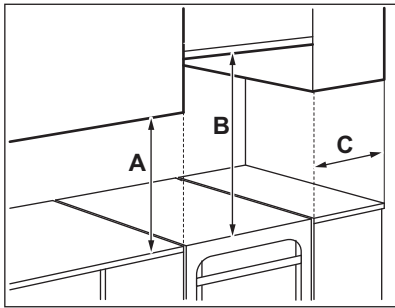
3.1 Laitteen sijainti



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

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

Tarkista taulukosta asennuksen vähimmäisetäisyydet.



Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniset tiedot

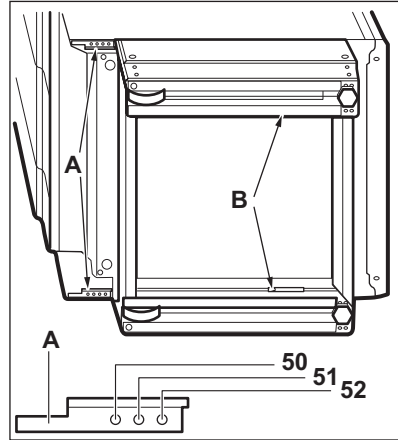
Jännite	230 V
Taajuus	50–60 Hz
Laiteluokka	1

Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500
Syvyys	600

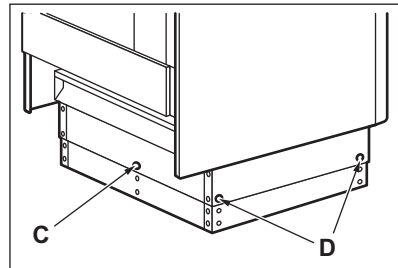
3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden säätäminen

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

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

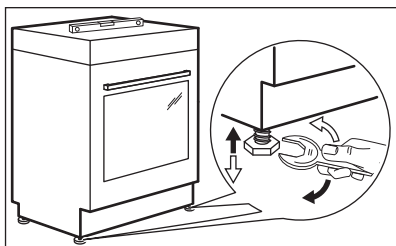


3. Aseta haluamasi syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta irrottamalla jalustan takana keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia).



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

3.4 Laitteen asettaminen vaakasuoraan



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

3.5 Kaatumiseste

Aseta laitteelle oikea korkeus ja taso ennen kaatumisesteen kiinnittämistä.

HUOMIO!

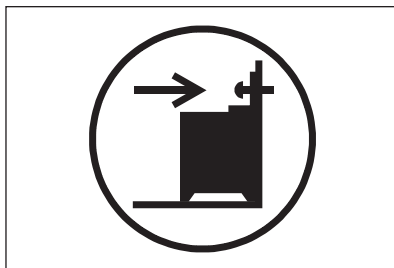
Varmista, että asennat kaatumisesteen oikeaan korkeuteen.



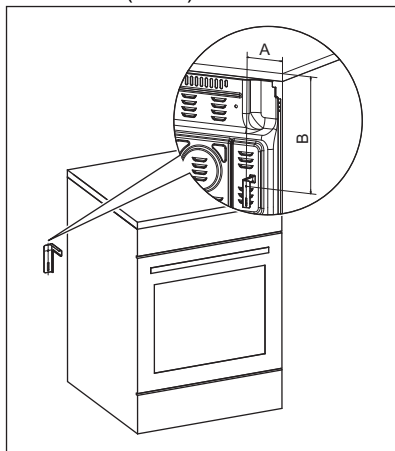
Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

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

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



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



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



Jos olet muuttanut liedn mittoja, sinun on linjattava kaatumiseste asianmukaisesti.



HUOMIO!

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

3.6 Sähköasennus

⚠ VAROITUS!

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

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

⚠ VAROITUS!

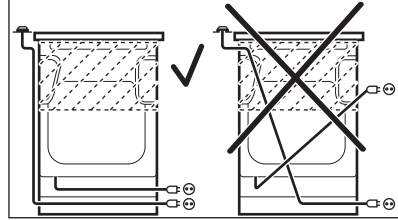
Ennen virtajohtojen kytkemistä napaan mittaa talon sähköverkon vaiheiden välillä vallitseva jännite. Tutustu seuravaaksi laitteen takana olevaan kytkentätarraan tarvittavan sähkökytkennän selvittämiseksi. Tässä järjestyksessä eteneminen toimii keinona välttää asennusvirheitä ja laitteen sähkökomponenttien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

Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

Vaihe	Kaapelin vähimmäiskoko
1	3 x 6,0 mm ²
3 nollajohtimella	5 x 1,5 mm ²

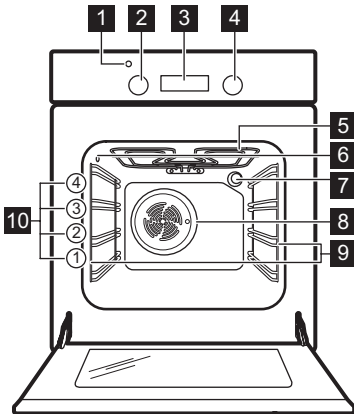
⚠ VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



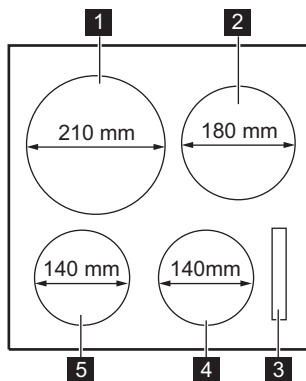
4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Lämpötilan merkkivalo/symboli
- 2 Lämpötilanuppi
- 3 Elektroninen ohjelmointilaite
- 4 Nuppi uunitoiminnoille
- 5 Lämpövastus
- 6 Paistolämpömittarin pistorasia
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

4.2 Keittoaluejärjestely



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

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Esikuumennus ja puhdistus

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

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta  toiminto. Aseta enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Tämän toiminnon suurin sallittu lämpötila on 210 °C. Anna laitteen toimia 15 min ajan.
4. 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 Kellonajan asetus

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

⌚ -merkkivalo vilkkuu, kun laite kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.

Aseta kellonaika painamalla painiketta  tai .

Vilkkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu aika.

5.3 Kellonajan muuttaminen



Kellonaikaa ei voida muuttaa, jos jokin toiminnoista on toiminnassa.

Paina painiketta  toistuvasti, kunnes kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu. Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

5.4 Sisäänpainettava vääntimet

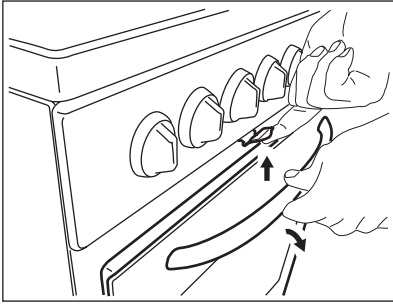
Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.5 Mekaaninen luukun lukko

Lapset eivät pysty avaamaan luukkua.

Uunin luukun avaaminen:

1. Vedä ja pidä luukun lukko alhaalla.



2. Avaa luukku.

Älä vedä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi!

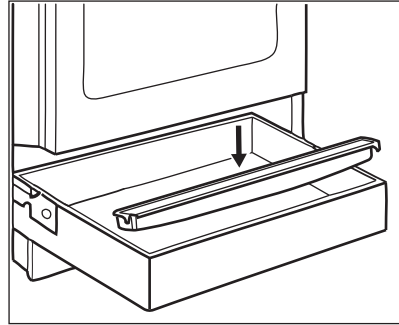


Laitteen pois päältä kytkeminen ei peruuta mekaanista luukun lukkoa.

5.6 Kondenssiveden kerääjän asennus

Kondenssiveden kerääjää käytetään uunin käytön aikana muodostuvan kondensaation keräämiseen.

1. Aseta kondenssiveden kerääjä säilytyslaatikon etuosaan.



2. Tyhjennä kondenssiveden kerääjä aina ruoan kypsennyksen jälkeen.

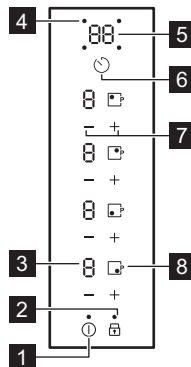
6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittotason käyttöpaneeli



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

Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus
1	Päälle / Pois päältä	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
4 -	Keittoalueiden ajastimen il-maisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
5 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
6	-	Keittoalueen valitseminen.
7 + / -	-	Tehoasetuksen tai aika-asetuksen asettaminen.
8	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.

6.2 Kuumennuksen asetuksen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on pois käytöstä.
1 - 9 / 2 - 6	Keittoalue on toiminnassa. Piste tarkoittaa kuumennustehon muutosta puolella.
	PowerBoost on kytketty päälle.
+ numero	Toimintahäiriö.
/ /	OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): jatka kypsennystä / lämpi-mänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Väärä tai liian pieni keittoastia, tai keittoalueella ei ole keittoastiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

6.3 OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

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

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

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

- jatka kypsennystä,
- lämpimänä pito,
- jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.4 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

6.5 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

- kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta,
- et aseta tehoasetusta kytkettyäsi keittotason toimintaan,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut tai sen päälle on asetettu jotain (pannu, liina jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdista paneeli.
- keittotaso kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin), Anna keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.
- käytät väärä keittoastioita. Symboli  syttyy, ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua  tulee näkyviin, ja keittotaso kytketty pois toiminnasta.

Tehoasetuksen ja keittotason käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:

Tehoasetus	Keittotaso kytketty pois päältä, kun on kulunut
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia

Tehoasetus	Keittotaso kytketty pois päältä, kun on kulunut
6 - 9	1,5 tuntia

6.6 Tehotaso

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

6.7 PowerBoost

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

Toiminnon kytkeminen toimintaan keittoalueelle: kosketa .  syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta  tai .

6.8 Ajastin

-  **Ajanlaskuajastin**
 Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Toiminnon aktivointi tai ajan muuttaminen: kosketa . Ajastimen numerot **00 ja merkkivalot  ja  syttyvät** näytöllä.  muuttuu punaiseksi, ja  muuttuu valkoiseksi.



Jos ajastinta ei ole asetettu, kaikki merkkivalot sammuvat 3 sekunnin kuluttua.

Lisää  tai  ajan asettamiseksi (00–99 minuuttia). Ajastin käynnistyy automaattisesti

3 sekunnin kuluttua. Osoittimet ,  ja  katoavat.  pysyy punaisena.

Kun ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki, ja **00** vilkkuu. Äänimerkki voidaan sammuttaa koskettamalla .

Toiminnon poistaminen käytöstä: kosketa . Osoittimet  ja  syttyvät. Valitse  tai  -arvoksi **00**. Vaihtoehtoisesti voit asettaa tehotason arvoon **0**. Tällöin äänimerkki kuuluu ja ajastin peruutetaan.

6.9 Lukko

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

Aseta teho ensin.

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa . Edellinen tehoasetus syttyy.



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

6.10 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason tahattoman käytön.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso päälle -painikkeella. Älä aseta tehoasetusta. Kosketa painiketta  4 sekuntia.  syttyy. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .

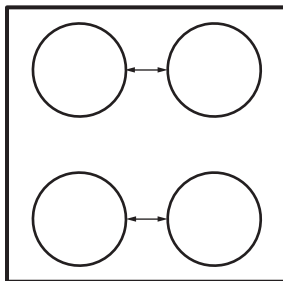
Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kytke keittotaso päälle -painikkeella. Älä aseta tehoasetusta. Kosketa painiketta  4 sekuntia.  syttyy. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä kypsennysaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy. Kosketa painiketta  4 sekuntia. **Aseta tehoasetus 10 sekunnin kuluessa.** Keittotasoa voi käyttää. Kun keittotason käytöstä painikkeella , toiminto toimii jälleen.

6.11 Tehonhallinta -toiminto

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



7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.



Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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



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

Keittoastian mitat

Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat taulukosta "Keittoaluemäärytykset".

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.

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

7.2 Keittoaluemäärytykset

Keittoalue	Keittoastioiden vähimmäishalkaisija (mm)
Vasen takana	180

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

7.3 Äänet käytön aikana



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

Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
 - viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
 - Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- ### Keittotasoon liittyvät äänet:
- napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
 - sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
 - rytmisen ääni: keittoastia havaitaan.

7.4 Yksinkertaistettu kypsenysopas

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



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraa- viin:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaes- sa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2.	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suk- laa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2.	Kiinteytä: 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.
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.
5. - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun 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), uupopaistetut ranskalaiset.		
	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.		

8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- 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

pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

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

9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

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

Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.



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

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

9.2 Ylikuumenemissuoja

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

9.3 Jäähdytyspuhallin

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

9.4 Uunitoiminnot



Off -asento

Uuni on kytketty pois päältä.



Uunin lamppu

Lampun sytyttämisen ilman uunitoimintoa.



Ylä + alalämpö

Kypsentämisen ja paistamisen yhdellä tasolla.



Alalämpö

Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.



Kiertoilma

Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannatin-tasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.



Kiertoilma

Kypsentämisen samanaikaisesti enintään kahdella kannatintasolla ja elintarvikkeiden kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnolla Ylä + alalämpö.



Kosteakiertoilma

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

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Lämmitysteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö.

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteakiertoilma.



Tehogrillaus

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



Pizza-toiminto

Ruoan paistamiseen yhdessä ritiläasemassa voimakkaamman ruskistumisen ja rapean pohjan saamiseksi.

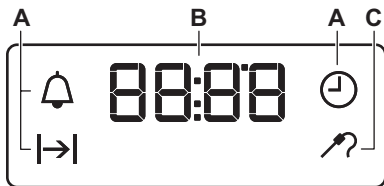


Sulatus

Ruoan sulatus. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.

10. UUNI – KELLOTOIMINNOT

10.1 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Paistolämpömittarin merkkivalo

10.2 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.

10.3 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttökohde
KELLONAIIKA	Aseta, muuta tai tarkista kellonaika.
KESTO	Uunin toiminta-ajan keston asettaminen.
HÄLYTINAJASTIN	Laskennan asettaminen. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka uuni on pois päältä.

10.4 KESTOAIIKA-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
 2. Paina painiketta toistuvasti, kunnes alkaa vilkkua.
 3. Aseta KESTOAIIKA-toiminnon aika painamalla tai .
- Näytössä näkyy .
4. Kun aika päättyy, merkkivalo vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite

kytketty automaattisesti pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

10.5 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta toistuvasti, kunnes alkaa vilkkua.
2. Aseta vaadittu aika painamalla tai .

Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

3. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

10.6 Kellotoimintojen peruuttaminen

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo alkaa vilkkua.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta . Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

11. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

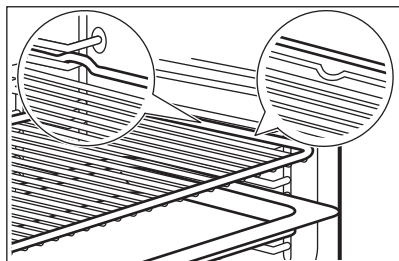
11.1 Lisävarusteiden asennus

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



Pieni lovet parantavat turvallisuutta ja toimivat kallistumisenestosuojana. Ne toimivat myös kaatumisen estämisessä. Riti-län reuna estää keittoastioiden luisumisen riti-lältä.

Aseta tarvike (paistoriti-lä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että riti-lä 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.

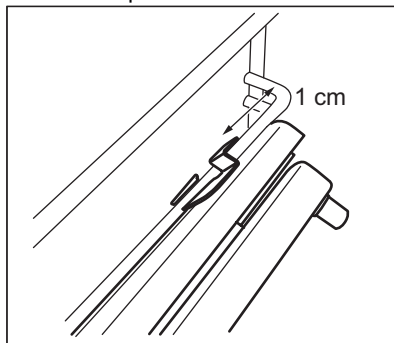
11.2 Teleskooppikannattimet



Voit asettaa teleskooppikannattimet eri kannatintasoille tasoa 4 lukuunottamatta.

Teleskooppikannatinten asentaminen

1. Käännä teleskooppikannatinta noin 90°.
2. Liu'uta teleskooppikannattimen takapäissä oleva salpa riti-län tukikiskolle. Varmista, että asetat kannattimen uunin oikealle puolelle.

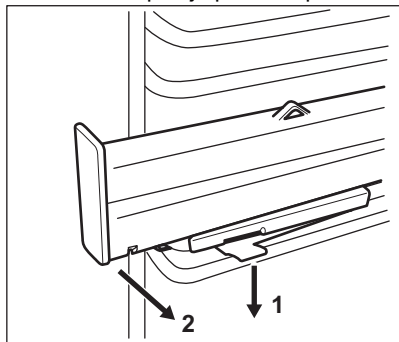


3. Käännä kannatin oikeaan asentoon. Teleskooppikannattimen toisessa päässä olevan pysäytinelementin on osoitettava ylöspäin.
4. Työnnä kannatin kokonaan uunin takaseinää vasten.
5. Työnnä teleskooppikannattimen etupäätä riti-län tukikiskoa vasten. Kun etupäässä oleva salpa lukittuu oikein, kuuluu naksahdus.
6. Asenna toinen teleskooppikannatin samalla tavalla. Varmista, että molemmat

teleskooppikannattimet ovat samalla tasolla.

Teleskooppikannattinten irrottaminen

1. Paina teleskooppikannattimen etupäässä olevaa salpaa ja pidä sitä painettuna.



2. Vedä kannattimen etuosa irti ritilän tuesta.
3. Käännä teleskooppikannattinta noin 90°.
4. Irrota kannattimen takapää ritilän tuesta.
5. Suorita samat vaiheet toisen teleskooppikannattimen irrottamiseksi.

11.3 Paistolämpömittarin käyttö

Paistolämpömittari mittaa ruoan sisälämpötilan kypsennyksen aikana.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

- Uunin lämpötila. Tutustu paistotaulukon tietoihin.
- Paistettavan ruoan sisälämpötila. Tutustu paistolämpömittarin taulukon tietoihin.

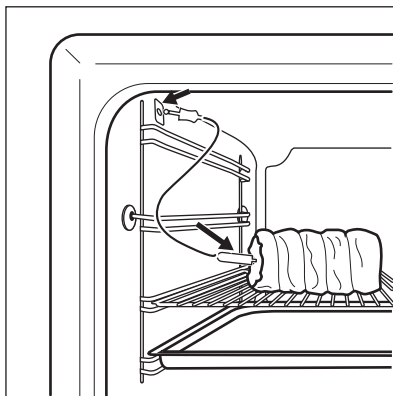
HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria ja alkuperäisiä varaosia.

1. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan keskelle.
2. Aseta paistolämpömittarin pistoke laitteen sisällä sivuseinässä sijaitsevaan

pistorasiaan. Katso kohta "Tuotteen kuvaus". Paistolämpömittarin merkkivalo

 vilkkuu.



3. Aseta sisälämpötila painamalla $\oplus$ tai $\ominus$. Voit asettaa lämpötilan välille 30 °C - 99 °C.
 4. Valitse uunin toiminto ja uunin lämpötila.
 5. Kun liha on saavuttanut asetetun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Sammuta äänimerkki painamalla mitä tahansa painiketta.
 6. Kytke laite pois päältä.
 7. Poista paistolämpötilamittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.
- Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta ruoan sisälämpötila suuremmaksi.
- Lämpötilaa voi muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina uudelleen , jos haluat muuttaa asetettua lämpötilaa.

VAROITUS!

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

12. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

12.1 Yleistä

Uunissa on neljä kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

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

Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.

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

12.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

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

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

12.3 Kakkujen leipominen

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

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

12.4 Lihan ja kalan kypsentäminen

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

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

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

12.5 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypestä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

12.6 Ylä + alalämpö

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Tarvikkeet
Matala kakku ¹⁾	1000	160–170	30–35	2	Leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 190	40–50	3	Leivinpelti
Uunipannukakku	1500	160–170	45–55 ²⁾	2	Leivinpelti
Kana, kokonainen	1350	200–220	60–70	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Kana, puolikas	1300	190–210	35+30	3	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Porsaanleike	600	190–210	30–35	3	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Torttu ¹⁾	800	230 - 250	10–15	2	Leivinpelti
Täytetty hiivalla kohotettu kakku ¹⁾	1200	170–180	25–35	2	Leivinpelti
Juustokakku	2600	170 - 190	60–70	2	Leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka ¹⁾	1900	200–220	30–40	1	Leivinpelti
Joulukakku ¹⁾	2400	170–180	55–65 ³⁾	2	Leivinpelti
Maalaisleipä ⁴⁾	750+750	180–200	60–70	1	2 kevyttä uunipeltiä (pituus: 20 cm)
Romanialainen sokerikakku ¹⁾	600+600	160–170	40–50	2	2 kevyttä uunipeltiä (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600+600	160–170	30–40	2	2 kevyttä uunipeltiä (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiivasämpylät ¹⁾	800	200–210	10–15	2	Leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150–170	15–20	1	Leivinpelti
Marengit	400	100 - 120	40–50	2	Leivinpelti
Murotaikinakakku ¹⁾	1500	180–190	25–35	3	Leivinpelti
Voikakku ¹⁾	600	180–200	20–25	2	Leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

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

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

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

12.7 Kiertoilma

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Matala kakku ¹⁾	1000	150	30	2	Leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170–180	40–50	3	Leivinpelti
Uunipannukakku	1200	150–160	30–35 ²⁾	2	Leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	180	55	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Porsaanpaisti	800	170–180	45–50	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Täytetty hiivataikina-pohjainen kakku	1200	150–160	20 - 30	2	Leivinpelti
Pizza	1000	190–200	25–35	2	Leivinpelti
Juustokakku	2600	160–170	40–50	1	Leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiiras ¹⁾	1900	180–200	30–40	2	Leivinpelti
Joulukakku ¹⁾	2400	150–160	35–40 ²⁾	2	Leivinpelti
Kinkkupiiras ¹⁾	1000	190–210	30–40	1	1 pyöreä uunipelti (halkaisija: 26 cm)
Maalaisleipä ³⁾	750+750	160–170	40–50	1	Leivinpelti
Romanialainen soke-rikakku ¹⁾	600+600	155–165	40–50	2	2 kevyttä uunipeltiä (pituus: 25 cm) samalla kannatin-tasolla
Romanialainen soke-rikakku – perinteinen	600+600	150–160	30–40	2	2 kevyttä uunipeltiä (pituus: 25 cm) samalla kannatin-tasolla
Hiiväsämpylät ¹⁾	800	190	15	3	Leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150–160	15–20	3	Leivinpelti
Marengit	400	110 - 120	30–40	2	Leivinpelti
Murotaikinakakku	1500	160–170	25–35	3	Leivinpelti
Sokerikakku ¹⁾	600	150–160	25–35	2	Leivinpelti

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

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

³⁾ Aseta lämpötilaksi 250 °C ja esikuumenna uunia 10 minuuttia.

12.8 Kiertoilma

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Matala kakku ¹⁾	1000	155	35	2	Leivinpelti
Matala kakku ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	Leivinpelti
Hliivataikinapohjainen omenakakku ¹⁾	2000	170–180	40–50	3	Leivinpelti
Uunipannukakku	1200	150–160	40–50 ²⁾	3	Leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	200	50	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Porsaanleike	600	180–200	30–40	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Torttu ¹⁾	800	230 - 250	10–15	2	Leivinpelti
Täytetty hliivataikina-pohjainen kakku	1200	160–170	20 - 30	3	Leivinpelti
Juustokakku	2600	150–170	60–70	2	Leivinpelti
Sveitsiläinen omena-piirakka ¹⁾	1900	180–200	50–40	3	Leivinpelti
Joulukakku ¹⁾	2400	150–170	50–60 ³⁾	3	Leivinpelti
Kinkkupiiras ¹⁾	1000	210–230	35 - 45	2	1 pyöreä uunipelti (halkaisija: 26 cm)
Maalaisleipä ⁴⁾	750+750	180–190	50 - 60	3	Leivinpelti
Romanialainen soke-rikakku ¹⁾	600+600	150–170	40–50	2	2 kevyttä uunipeltiä (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen soke-rikakku – perinteinen	600+600	160–170	30–40	2	2 kevyttä uunipeltiä (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hliivasämpylät ¹⁾	800	190	15	3	Leivinpelti
Hliivasämpylät ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	Leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150–170	10–15	3	Leivinpelti
Marengit	400	100 - 120	50 - 60	2	Leivinpelti
Marengit	400 + 400	100 - 120	55–65	1 + 3	Leivinpelti
Murotaikinakakku ¹⁾	1500	170–180	20 - 30	2	Leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Sokerikakku ¹⁾	600	150–170	20 - 30	2	Leivinpelti
Voikakku ¹⁾	600+600	150–170	20 - 30	1 + 3	Leivinpelti

- 1) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.
2) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.
3) Jätä kakku uuniin 10 minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.
4) Aseta lämpötilaksi 230 °C ja esikuumenna uunia 10 minuuttia.

12.9 Kosteaa kiertoilma

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Tarvikkeet
Leipä ja pizza				
Pullat	190	25–30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Sämpylät	200	40–45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Pakastepizza, 350 g	190	25–35	2	Paistoritilä
Leivonnaiset leivinpellillä				
Kääretorttu	180	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Brownie	180	35 - 45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Vuokakakku				
Kohokas	210	35 - 45	2	kuusi keraamista annosvuokaa rutilällä
Torttupohja	180	25–35	2	torttuvuoka rutilällä
Sokerikakku	150	35 - 45	2	kakkuvuoka rutilän päällä
Kala				
Kala annospusseissa, 300 g	180	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kokonainen kala, 200 g	180	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kalafilee, 300 g	180	30–40	2	pizzapannu rutilällä
Liha				
Liha paistopussissa, 250 g	200	35 - 45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Lihavartaat, 500 g	200	30–40	2	Leivinpelti tai uunipannu
Pienet leivonnaiset				
Pikkuleivät	170	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Macaronit	170	40–50	2	Leivinpelti tai uunipannu
Muffinssit	180	30–40	2	Leivinpelti tai uunipannu
Suolakeksit	160	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattinto	Tarvikkeet
Murotaikina-pikkuleivät	140	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Leivonnaiset	170	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kasvisruoat				
Vihannessekoitus pussissa, 400 g	200	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Munakas	200	30–40	2	pizzapannu rutilällä
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	190	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu

12.10 Tehogrillaus

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattinto	Tarvikkeet
Kana, puolikas	1200	200	25 + 25	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Porsaanleike	500	230	20 + 20	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti

12.11 Pizza-toiminto

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattinto	Tarvikkeet
Pizza	1000	200–210	20 - 30	2	Leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	165–175	55–65	2	Leivinpelti
Kana, puolikas	1350	165–175	30 + 35	3	Leivinpelti
Kinkkupiiras ¹⁾	1000	210–220	20 - 30	2	Leivinpelti

¹⁾ Esikuumenna uunia 10–15 minuuttia.

12.12 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Tarvikkeet	Kannattinto	Aika (min)
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	160	Leivinpelti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	150	Leivinpelti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	160	Leivinpelti	1 + 3	30–40

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Tarvikkeet	Kannatin-taso	Aika (min)
Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain)	Ylä + alalämpö	190	Paistoritilä	1	65 – 75
Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain)	Kiertoilma	180	Paistoritilä	2	70–80
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	180	Paistoritilä	2	20 - 30
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	Paistoritilä	2	25–35
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	170	Paistoritilä	1 + 3	30–40
Murokeksit / pasteijat	Ylä + alalämpö	140	Leivinpelti	3	15–30
Murokeksit / pasteijat	Kiertoilma	140	Leivinpelti	3	20 - 30
Murokeksit / pasteijat	Kiertoilma	140	Leivinpelti	1 + 3	15–30
Paahtoleipä ¹⁾	Tehogrillaus	230	Paistoritilä	3	3–5
Naudanlihapihvi ²⁾	Tehogrillaus	250	paistoritilä tai uuni-pannu	3	15–20 ensimmäinen puoli; 10–15 toinen puoli

1) Esikuumenna uunia 5 minuuttia.

2) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

13. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

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

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Etenkin grillipannu muodostaa tulipaloriskin.

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

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

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

13.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

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

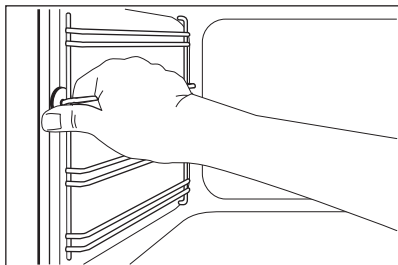
13.3 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

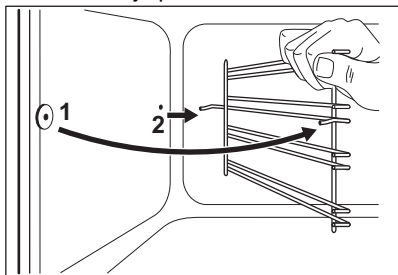
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

13.4 Uunin lasipaneelien irrottaminen ja asentaminen

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

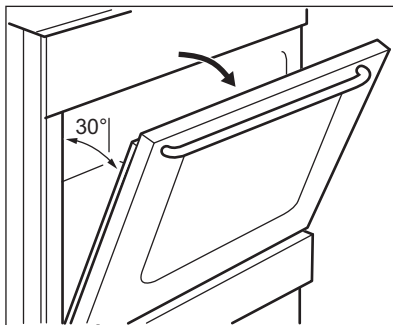
VAROITUS!

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

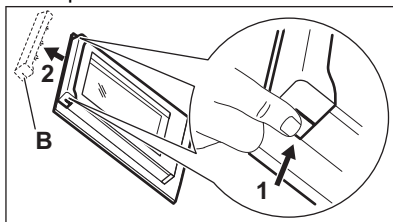
VAROITUS!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

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



2. Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmiin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin luukun tiivisteet vapauttamiseksi.



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

VAROITUS!

Kun lasipaneelit poistetaan, uunin luukku pyrkii sulkeutumaan.

4. Pidä kiinni luukun lasipaneelien yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ylöspäin.
5. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Kun olet puhdistanut lasipaneelit kokonaan, asenna ne ja uuninluukku paikoilleen. Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienempi paneeli ja sitten suurempi.

HUOMIO!

Varmista, että asennat sisäisen lasipaneelin oikein paikalleen.

13.5 Alalaatikko

Säilytyslaatikko on uunikammion alapuolella.

VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.

VAROITUS!

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

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

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

Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

13.6 Lampun vaihtaminen

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu

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

14. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 Käyttöhäiriöt...

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

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

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Ruokien kypsyminen kestää liian kauan tai ne kypsyvät liian nopeasti.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä lämpötilaa tarvittaessa. Noudata käyttöohjetta.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyse on sähköviasta.	Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja käynnistä se uudelleen. Jos näytöllä on edelleen virhekoodi, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut virtakatko.	Nollaa kello.

14.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):	
Tuotenumero (PNC)	
Sarjanumero (S.N.)	

15. ENERGIA TEHO KUUS

15.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKI540401W LKI540401X	
Keittotason tyyppi	Keittotaso erillisen asennettavan lieden sisällä	
Keittoalueiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä	21,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 14,0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä	175.0 Wh/kg 170.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 184.6 Wh/kg

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

15.2 Keittotaso - Energiaa säästävää

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

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

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

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunnistus	LK1540401W 943005765 LK1540401X 943005766	
Energiatehokkuusluokka	94,9	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,84 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,75 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	57 l	
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan liedon sisällä	
Massa	LK1540401W	53.0 kg
	LK1540401X	54.0 kg

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

15.4 Uuni – Energiansäästö

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kostea kiertoilma

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

15.5 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa

0.8 W

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

16. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä



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

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita 

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

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

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.....	35
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	38
3. MONTERING.....	40
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	43
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	44
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	45
7. PLATETOPP - TIPS	48
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	50
9. OVN – DAGLIG BRUK	50
10. OVN - KLOKKEFUNKSJONER.....	51
11. OVN - BRUKE TILBEHØRET.....	52
12. OVN – TIPS	54
13. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	60
14. FEILSØKING.....	62
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	64
16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	66

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer 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.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- 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.
- Produktet må kobles til strømforsyningen med en H05VV-F-kabel for å håndtere temperaturen på bakpanelet.
- 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 lakk.

- **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.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- **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.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- 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.
- Anordning for frakobling må være inkorporert i den faste kablingen i samsvar med installasjonsreglene.
- **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 fotteøy.
- 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 jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken 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 kablen 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 strømnettet 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.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- 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 stikkontakten.

- 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.
- 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 ovnspray.
- 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.

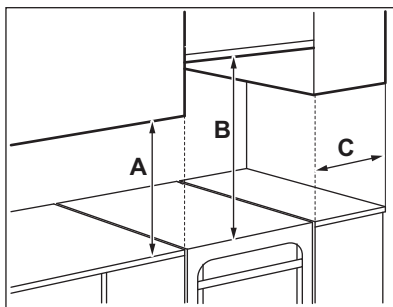
3.1 Produktets plassering

i

Ikke installer komfyren i nærheten av vasken eller i nærheten av kabinettet med vask. Fuktighet/vanndråper kan trenge inn mellom sidepanelet og kabinettet, og over tid kan det skade malingen på sidepanelet.

Du kan installere ditt frittstående produkt med skap på én eller to sider og i hjørnet.

For minimumavstander for montering, sjekk tabellen.



Minimumavstander

Dimensjon	mm
A	400
B	650
C	150

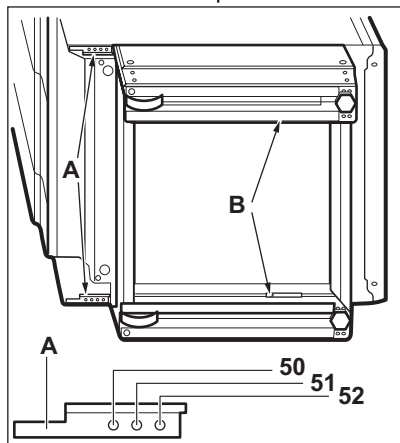
3.2 Tekniske data

Spenning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1
Dimensjon	mm
Høyde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

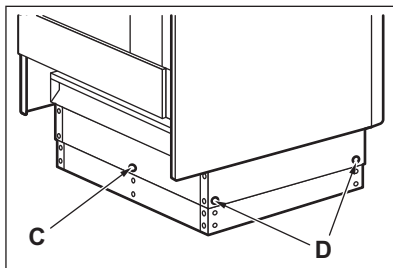
3.3 Endre høyden og dybden på komfyren

Kokeren leveres i 897 mm høyde og 500 mm dybde.

1. Legg komfyren på den ene siden.
2. For sokkeldybde skru ut skruen A og løsne skruene B på braketten.

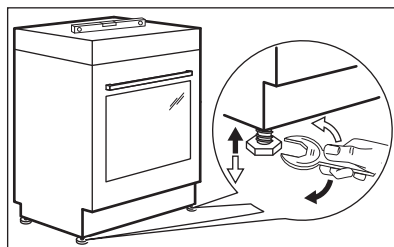


3. Angi ønsket dybde.
4. Skru inn skruene A og B.
5. Skru ut skruen C (1 skru) midt bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer) for høyde.



6. Skyv sokkelen inn til ønsket høydeinnstilling: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skru inn skruene C og D.

3.4 Nivellering av produktet



Bruk små føtter på bunnen av produkt for å sette produktets overflate på nivå med andre overflater.

3.5 Vippesikring

Still inn riktig høyde og område for produktet før du fester vippesikringen.

⚠ FORSIKTIG!

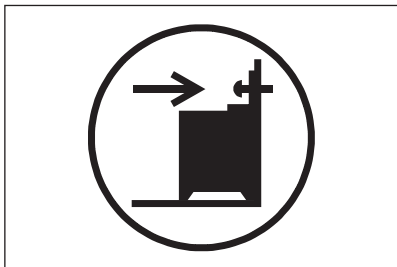
Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.



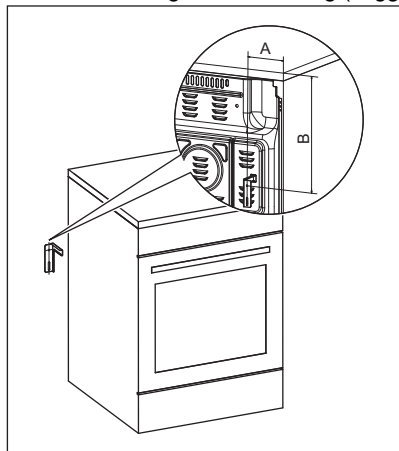
Sørg for at overflaten bak produktet er glatt.

Du må installere vippesikringen. Hvis du ikke monterer den, kan produktet velte.

Produktet ditt har symbolet som vises på bildet (hvis aktuelt) for å minne deg på å montere vippesikringen.



1. Monter vippesikringen B - 357 mm ned fra toppen av produktet og A - 67 mm fra siden av produktet, i det runde hullet på en brakett. Skru den fast i massivt materiale eller egnet forsterkning (vegg).



2. Du finner hullet på venstre side bak på produktet. Løft fronten på produktet og plasser det midt mellom skapene. Hvis avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene for å sentrere produktet.



Hvis du har endret målene på komfyren, må du justere vippesikringen riktig.



FORSIKTIG!

Hvis avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene på siden av produktet.

3.6 Elektrisk installering.



ADVARSEL!

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

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



ADVARSEL!

Mål spenningen mellom fasene i hjemmet før du kobler strømkabelen til terminalen. Se deretter på tilkoblingsmerket på baksiden av produktet for å sikre riktig elektrisk installasjon. Prosedyren forhindrer monteringsfeil og skader på elektriske komponenter i produktet.

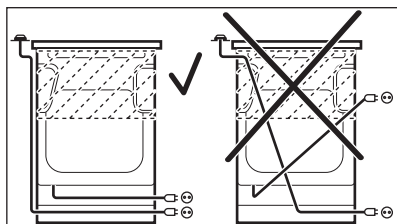
Gjeldende kabeltyper ulike faser:

Fase	Min. kabelstørrelse
1	3 x 6,0 mm ²
3 med nøytral	5 x 1,5 mm ²



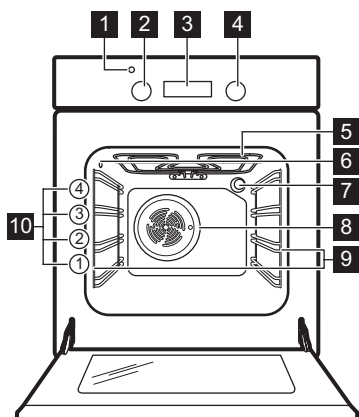
ADVARSEL!

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



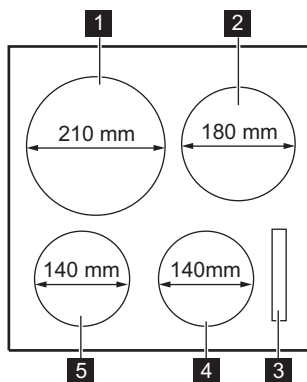
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1** Temperaturindikator/-symbol
- 2** Temperaturbryter
- 3** Brukergrensesnitt
- 4** Bryter for ovnsfunksjonene
- 5** Varmeelement
- 6** Kontakt til steketermometer
- 7** Lampe
- 8** Vifte
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Hyllnivåer

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



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

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 avgis 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. Den maksimale temperaturen for denne funksjonen er 210 °C. 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 Klokkeinnstilling

Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.

 blinker når du kobler produktet til en strømkilde eller etter et strøbrudd.

Trykk på  eller  for å stille inn riktig tid. Etter ca. 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.

5.3 Endre klokkeslettet



Du kan ikke endre klokkeslettet hvis noen av funksjonene er aktiverte.

For å endre tiden, trykk på  gjentatte ganger, til klokkeindikatoren blinker. For å stille inn ny tid, se "Stille inn tiden".

5.4 Skjult lås

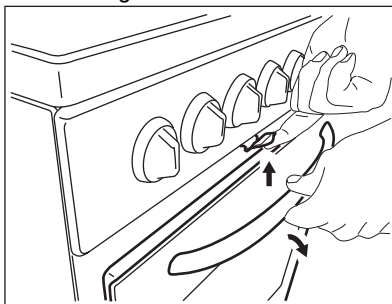
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

5.5 Mekanisk dørlås

Døren kan ikke åpnes av barn.

Åpne ovnsdøren:

1. Trekk og hold dørlåsen.



2. Åpne døren.

Ikke trekk i dørlåsen når du lukker ovnsdøren!

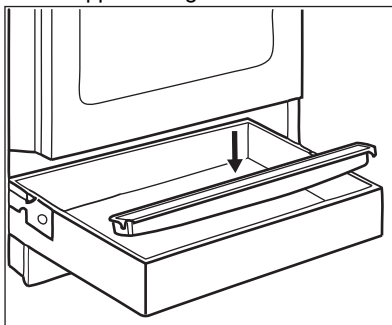


Deaktivering av produktet avbryter ikke den mekaniske dørlåsen.

5.6 Montering av kondenssopsamler

Kondensoppsamleren brukes til å samle opp kondens som dannes under bruk av ovnen.

1. Plasser kondensoppsamleren på forsiden av oppbevaringsskuffen.



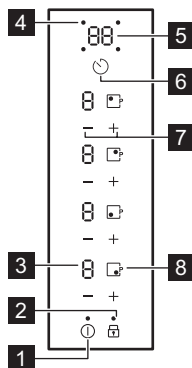
2. Tøm kondensoppsamleren etter tilberedning.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Platetopp kontrollpanel



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse	
1	ⓘ	På / Av	Slå platetoppen av og på.
2	🔒	Lås / Barnesikringsenhet	Låse / låse opp betjeningspanelet.
3	-	Effektrinndisplay	For å vise effektrinnet.
4	-	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
5	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
6	🕒	-	Velge kokesone.
7	+ / -	-	For å stille inn en varmeinnstilling eller tidsinnstilling.
8	🔌	PowerBoost	Aktivere funksjonen.

6.2 Varmeinnstillingdisplayer

Display	Beskrivelse
	Sonen er deaktivert.
- / -	Kokesonen er aktiv. Prikken kan indikere en endring som tilsvarer halve varmenivået.
	PowerBoost er aktivert.
+ tall	Det har oppstått en feil.
/ /	OptiHeat control (Tretinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.
	Lås / Barnesikringsenhet er i bruk.
	Feil eller for lite kokekar eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk avstenging er aktivert.

6.3 OptiHeat control (Tretinns restvarmeindikator)

⚠ ADVARSEL!

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

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken varmes opp av varmen fra kokekaret.

Indikatorene vises når en sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

- fortsette tilberedningen,

- hold varm,

- restvarme.

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.

6.4 Slå på og av

Berør i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere platetoppen.

6.5 Automatisk avstenging

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktivert,
- du stiller ikke inn oppvarmingsinnstillingen etter at du har aktivert platetoppen,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, etc.). Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- Platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du bruker feil kokekar. Symbolet tennes, og kokesonen deaktiveres automatisk etter 2 minutter.
- du ikke deaktiverer en kokesone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en liten stund kommer på og platetoppen deaktiveres.

Forholdet mellom oppvarmingsinnstillingen og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

6.6 Effektrinnnet

Berør **+** for å øke effektrinnnet. Berør **—** for å redusere effektrinnnet. Berør **+** og **—** samtidig for å slå av kokesonen.

6.7 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer effekt tilgjengelig for induksjonskokesonen. Funksjonen kan bare aktiveres for induksjonssonen i en begrenset tidsperiode. Etter denne tiden stilles induksjonssonen automatisk tilbake til høyeste varmeinnstilling.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør   tennes.

For å deaktivere denne funksjonen: berør

 eller **—**.

6.8 Timer

• Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen for å angi lengden på en enkel tilberedningsøkt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

For å aktivere funksjonen eller endre

tiden: berør . Timertallene **00** og indikatorene **+** og **—** lyser opp på displayet.  blir rød, og  blir hvit.



Hvis tidsuret ikke er stilt inn, forsvinner alle indikatorer etter 3 sekunder.

Berør **+** eller **—** for å stille inn tiden (00–99 minutter). Etter 3 sekunder begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorene , **+**, og **—** forsvinne.  holder seg rød.

Når timeren slutter å telle ned, høres et lydssignal og **00** blinker. For å slå av signalet berør .

Trykk på **for å deaktivere funksjonen.** .

Indikatorene **+** og **—** lyse opp. Bruk **—** eller **+** for å stille inn **00** på displayet. Alternativt kan varmenivået settes til **0**. Som et resultat lyder det en signaltone, og tidsuret avbrytes.

6.9 Lås

Du kan låse kontrollpanelet mens sonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effektrinnnet.

Still først inn effektrinnnet.

For å aktivere funksjonen: berør   tennes i 4 sekunder. Timeren forblir på.

For å deaktivere funksjonen: berør . Den forrige varmeinnstillingen tennes.



Når du deaktiverer platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

6.10 Barnesikringsenhet

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.

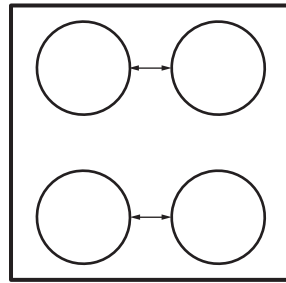
For å aktivere funksjonen: aktiver platetoppen med . Ikke angi noen varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver platetoppen med .

For å deaktivere funksjonen: aktiver platetoppen med . Ikke angi noen varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver platetoppen med .

For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: aktiver toppen med   tennes. Trykk på  i 4 sekunder. **Angi innstilling for å varme opp innen 10 sekunder.** Du kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer platetoppen med , aktiveres funksjonen igjen.

6.11 Effektstyring funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i platetoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk last.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske lasten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overskrides.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



7. PLATETOPP - TIPS

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar



Et sterkt elektromagnetisk felt gir varme i kokekaret veldig raskt på induksjonssonene.



Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merking fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.



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.

Kokekarenes mål

Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner.

Sett kokekaret på midten av den valgte sonen.

For optimal varmeoverføring bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer maksimal størrelse på kokesonen spesifisert i diameter på kokekar.

7.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Kokekar – minimum diameter (mm)
Venstre bak	180
Høyre bak	150
Høyre fremme	125
Venstre fremme	125

7.3 Avgir støy under drift



Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil. Støy fra kokekar kan variere avhengig av kokekarmaterialet og effektnivået.

Lyder relatert til kokekar:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.

Platetopp-relaterte lyder:

- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

7.4 Forenklet matlagingsguide

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en sonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



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.
5. - 7	Skånsom steking: cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejeving, 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 pommefrites.		
	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

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 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskraper på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk av koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **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 Slå av og på ovnen

1. Drei ovnsbryteren for å velge en ovnsfunksjon.
2. Drei termostadbryteren for å velge temperatur.

Lampen lyser når ovnen er i bruk.



For funksjonene uten oppvarming er det ikke nødvendig å stille inn temperaturen.

3. For å slå av ovnen, drei bryteren for ovnsfunksjonene og temperatur til avstilling.

9.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har

ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

9.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, må du påse at begge bryterne for produktfunksjoner og temperatur er i av-posisjon. Ellers vil kjøleviften fortsette å fungere.

9.4 Ovnsfunksjoner



Av-posisjon

Ovnen er av.



Ovnslampe

Slå på lampen uten tilberedningsfunksjon.



Over- og undervarme

For å bake og steke på én brett plassering.



Undervarme

For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.



Varmluftssteking

For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres rettene imellom.



Ekte Varmluft

For å bake i maksimalt to hylleposisjoner samtidig, og for å tørke mat. Still inn temperaturen 20 - 40 °C lavere enn for Over- og undervarme.



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.

Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

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

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagningsinstruksjonene, se kapittelet «Råd og tips», Baking med fukt.



Gratinerer med vifte

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



Pizzafunksjon

For å steke mat på én brett plassering, slik at du oppnår en mer intens bruning og sprø bunn.

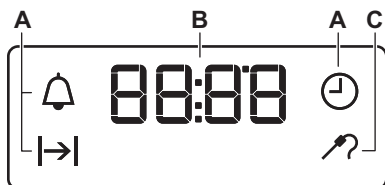


Tining

For å tine mat. Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.

10. OVN - KLOKKEFUNKSJONER

10.1 Display



A. Klokkefunksjonene

B. Timer

C. Indikator for steketermometer

10.2 Brytere

Knapp	Funksjon	Beskrivelse
—	MINUS	For å stille inn tiden.
	KLOKKE	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	PLUSS	For å stille inn tiden.

10.3 Tabell over klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Anvendelse
 KLOKKESELETT	For å stille inn, endre eller sjekke tid på dagen.
 VARIGHET	For å velge hvor lenge ovnen skal være på.
 VARSELUR	For innstilling av en tidsnedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan stille inn VARSELURET når som helst, selv hvis ovnen er slått av.

10.4 Velge STEKETID

1. Velg en ovnsfunksjon og temperatur.
2. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
3. Trykk på  eller  for å angi STEKETID.

Displayet viser .

4. Når tiden er utløpt, blinker  og et akustisk signal lyder. Produktet slår seg automatisk av.
5. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.
6. Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

10.5 Stille inn Varselur

1. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.

2. Trykk på  eller  for å stille inn den nødvendige tiden.
Varseluret starter automatisk etter 5 sekunder.
3. Når den valgte tiden slutter, høres et akustisk signal. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.
4. Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

10.6 Avbryte klokkefunksjonen

1. Trykk på  gjentatte ganger til ønsket funksjonsindikator begynner å blinke.
2. Trykk og hold  nede.
Klokkefunksjonen slukker etter noen sekunder.

11. OVN - BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Innsetting av tilbehør

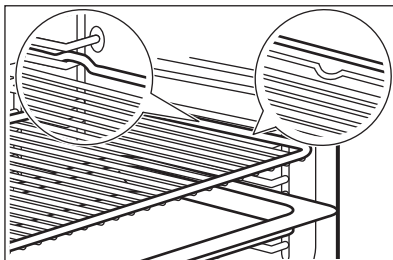
Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.



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 ovnens interiør.

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.

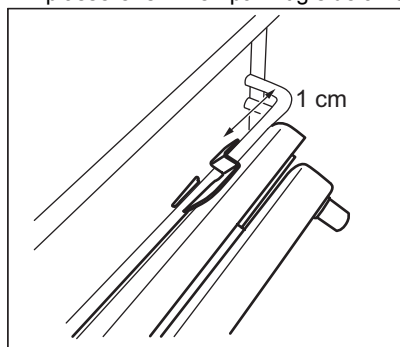
11.2 Teleskopiske glideskinner



Du kan feste de teleskopiske skinnene på forskjellige hyllenivå, men ikke nivå 4.

Installere teleskopskinnene

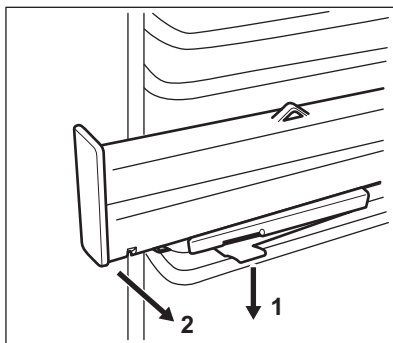
1. Drei teleskopskinnen ca. 90°.
2. Skyv sperren bak på teleskopskinnen over på en rilleskinne. Sørg for at du plasserer skinnen på riktig side av ovnen.



3. Vri løperen til riktig posisjon. Stoppelementet som er i den ene enden av teleskopskinnen må peke oppover.
4. Skyv skinnen helt inn til den bakre vegg i ovnen.
5. Skyv den fremre enden av teleskopskinnen mot rillestøtten. Det høres et klikk når sperren på forsiden klikkes riktig på plass.
6. Gjør de samme trinnene for å installere den andre teleskopskinnen. Sørg for at de to teleskopskinnene står på samme nivå.

Fjerning av teleskopskinnene

1. Trykk og hold inne sperren på den fremre enden av teleskopskinnen.



2. Trekk den fremre delen av skinnen bort fra hyllestøtten.
3. Drei teleskopskinnen ca. 90°.
4. Fjern den bakre enden av skinnen fra hyllestøtten.
5. Gjør de samme trinnene for å fjerne den andre teleskopskinnen.

11.3 Bruk av temperatursensoren

Kjernetemperatursensoren måler kjernetemperaturen i kjøttet mens det tilberedes.

To temperaturer må stilles inn:

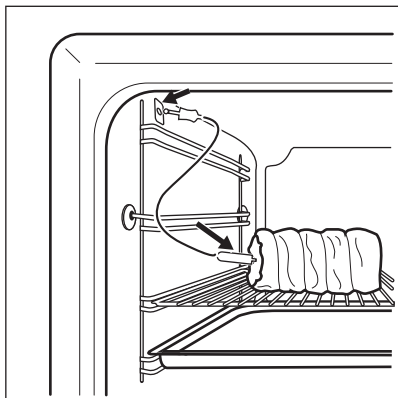
- Ovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for temperatursensoren.



FORSIKTIG!

Bruk bare temperatursensoren som følger med produktet eller originale reservedeler.

1. Sett spissen på temperatursensoren inn i midten av kjøttet.
2. Sett pluggen til temperatursensoren inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Referer til «Produktbeskrivelse». Indikatoren for temperatursensoren  blinker.



3. Trykk på knappen $\oplus$ eller $\ominus$ for å angi kjernetemperaturen.
Du stiller temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
4. Angi ovnsfunksjonen og ovns temperaturen.

5. Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen kan du høre et lydsignal i 2 minutter. Trykk på en knapp for å stoppe signalet.
 6. Deaktiver produktet.
 7. Ta steketermometerets plugg ut av kontakten. Fjern kjøttet fra produktet.
- Hvis kjøttet ikke er stekt som du vil, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.

Du kan endre kjernetemperaturen når som helst under tilberedningen. Trykk på $\mathcal{P}$ for å stille inn kjernetemperaturen.

ADVARSEL!

Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Det er fare for brannskader.

12. 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.

12.1 Generell informasjon

Produktet har fire brett høyder. Tell hylleposisjonene fra bunnen av produktet.

Apparatet har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet kan du tilberede i et dampende miljø og holde maten myk inni og sprø utenpå. Det reduserer tilberedningstiden og strømforbruket til et minimum.

Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. Dette er normalt. Hold alltid døren tilbake fra produktet når du åpner døren til produktet. For å redusere kondensen, kan du la apparatet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.

Rengjør fuktigheten etter hver bruk av produktet.

Ikke sett gjenstander rett på bunnen av produktet og ikke dekk til komponenter med aluminiumsfolie når du lager mat. Dette kan endre stekeresultatet og skade emaljen.

12.2 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.

12.3 Steking av kaker

Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av tilberedningstiden er gått.

Hvis du bruker to stekerbrett samtidig, må du holde ett nivå mellom dem.

12.4 Tilberedning av kjøtt og fisk

Bruk en langpanne for svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

La kjøttet stå i ca. 15 minutter før du skjærer slik at kraften ikke siver ut.

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsett litt vann i langpannen. For å forhindre røykkondens, tilsett vann hver gang den tørker opp.

12.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

Til å begynne med, overvåker du ytelsen når du lager mat. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene når du bruker dette produktet.

12.6 Over- og undervarme

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kakebunn ¹⁾	1000	160–170	30–35	2	stekebrett
Brettcake med epler	2000	170–190	40–50	3	stekebrett
Langpannekake	1500	160–170	45 - 55 ²⁾	2	stekebrett
Hel kylling	1350	200–220	60–70	2	rist
				1	stekebrett
Kylling, delt i to	1300	190–210	35 + 30	3	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	190–210	30–35	3	rist
				1	stekebrett
Tertebrød ¹⁾	800	230–250	10–15	2	stekebrett
Fylt brettcake ¹⁾	1200	170–180	25–35	2	stekebrett
Ostekake	2600	170–190	60–70	2	stekebrett
Epleterte ¹⁾	1900	200–220	30–40	1	stekebrett
Julekake ¹⁾	2400	170–180	55 - 65 ³⁾	2	stekebrett
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180–200	60–70	1	2 lette brett (lengde: 20 cm)
Rumensk sukkerbrød ¹⁾	600 + 600	160–170	40–50	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme hylle
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	160–170	30–40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme hylle
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800	200 - 210	10–15	2	stekebrett
Rullekake ¹⁾	500	150–170	15–20	1	stekebrett

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Marengs	400	100–120	40–50	2	stekebrett
Smuldrekake ¹⁾	1500	180–190	25–35	3	stekebrett
Rørekake ¹⁾	600	180–200	20–25	2	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) La kaken stå i ovnen i 7 minutter etter at du har slått av produktet.

3) La kaken bli stående i ovnen i 10 minutter etter at du har slått av ovnen.

4) Angi temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.7 Varmluftsteking

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kakebunn ¹⁾	1000	150	30	2	stekebrett
Brettkake med epler	2000	170–180	40–50	3	stekebrett
Langpannekake	1200	150–160	30 - 35 ²⁾	2	stekebrett
Hel kylling	1400	180	55	2	rist
				1	stekebrett
Svinestek	800	170–180	45 - 50	2	rist
				1	stekebrett
Fyllt gjærbakst	1200	150–160	20–30	2	stekebrett
Pizza	1000	190–200	25–35	2	stekebrett
Ostekake	2600	160–170	40–50	1	stekebrett
Epleterte ¹⁾	1900	180–200	30–40	2	stekebrett
Julekake ¹⁾	2400	150–160	35 - 40 ²⁾	2	stekebrett
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	190–210	30–40	1	1 rund form (diameter: 26 cm)
Bondebrød ³⁾	750 + 750	160–170	40–50	1	stekebrett
Rumensk formkake ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40–50	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme hylle
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	150–160	30–40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme hylle
Rundstykker av gjærdeig ¹⁾	800	190	15	3	stekebrett

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Rullekake 1)	500	150–160	15–20	3	stekebrett
Marengs	400	110–120	30–40	2	stekebrett
Smuldrekake	1500	160–170	25–35	3	stekebrett
Formkake 1)	600	150–160	25–35	2	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) La kaken stå i ovnen i 7 minutter etter at du har slått av produktet.

3) Angi temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.8 Ekte Varmluft

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kakebunn 1)	1000	155	35	2	stekebrett
Kakebunn 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	stekebrett
Brettkake med epler 1)	2000	170–180	40–50	3	stekebrett
Langpannekake	1200	150–160	40 - 50 2)	3	stekebrett
Hel kylling	1400	200	50	2	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	180–200	30–40	2	rist
				1	stekebrett
Tertebrød 1)	800	230–250	10–15	2	stekebrett
Fylt gjærbakst	1200	160–170	20–30	3	stekebrett
Ostekake	2600	150–170	60–70	2	stekebrett
Epleterte 1)	1900	180–200	50 - 40	3	stekebrett
Julekake 1)	2400	150–170	50 - 60 3)	3	stekebrett
Quiche Lorraine 1)	1000	210–230	35–45	2	1 rund form (diameter: 26 cm)
Bondebrød 4)	750 + 750	180–190	50–60	3	stekebrett
Rumensk sukkerbrød 1)	600 + 600	150–170	40–50	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme hylle
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	160–170	30–40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme hylle

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800	190	15	3	stekebrett
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	stekebrett
Rullekake ¹⁾	500	150–170	10–15	3	stekebrett
Marengs	400	100–120	50–60	2	stekebrett
Marengs	400 + 400	100–120	55–65	1 + 3	stekebrett
Smuldrekake ¹⁾	1500	170–180	20–30	2	stekebrett
Formkake ¹⁾	600	150–170	20–30	2	stekebrett
Rørekeke ¹⁾	600 + 600	150–170	20–30	1 + 3	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) La kaken stå i ovnen i 7 minutter etter at du har slått av produktet.

3) La kaken bli stående i ovnen i 10 minutter etter at du har slått av ovnen.

4) Angi temperaturen til 230 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.9 Baking med fukt 🍰

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	25–30	2	stekebrett eller langpanne
Rundstykker	200	40–45	2	stekebrett eller langpanne
Frossen pizza 350 g	190	25–35	2	rist
Kaker på bakebrett				
Rullekake	180	20–30	2	stekebrett eller langpanne
Brownies	180	35–45	2	stekebrett eller langpanne
Kake i boks				
Soufflé	210	35–45	2	seks keramiske ramekin på rist
Sukkerbrødbunn	180	25–35	2	form på rist
Formkake	150	35–45	2	kakeform på rist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	25–35	2	stekebrett eller langpanne
Hel fisk 200 g	180	25–35	2	stekebrett eller langpanne

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Fiskefilet 300 g	180	30–40	2	pizzabrett på rist
Kjøtt				
Kjøtt i pose 250 g	200	35–45	2	stekebrett eller langpanne
Kjøttspyd 500 g	200	30–40	2	stekebrett eller langpanne
Småbakst				
Informasjonskapsler (Cookies)	170	25–35	2	stekebrett eller langpanne
Makroner	170	40–50	2	stekebrett eller langpanne
Muffins	180	30–40	2	stekebrett eller langpanne
Salte kjeks	160	25–35	2	stekebrett eller langpanne
Mørdeigkjeks	140	25–35	2	stekebrett eller langpanne
Små terter	170	20–30	2	stekebrett eller langpanne
Vegetarisk				
Blandede grønnsaker i pose 400 g	200	20–30	2	stekebrett eller langpanne
Omelett	200	30–40	2	pizzabrett på rist
Grønnsaker på brett 700 g	190	25–35	2	stekebrett eller langpanne

12.10 Gratinerer med vifte

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kylling, delt i to	1200	200	25 + 25	2	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	500	230	20 + 20	2	rist
				1	stekebrett

12.11 Pizzafunksjon

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Pizza	1000	200 - 210	20–30	2	stekebrett
Hel kylling	1400	165 - 175	55–65	2	stekebrett
Kylling, delt i to	1350	165 - 175	30 + 35	3	stekebrett
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210–220	20–30	2	stekebrett

¹⁾ Forvarm ovnen i 10–15 minutter.

12.12 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tilbehør	Hyllenivå	Tid (min)
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Over- og undervarme	160	stekebrett	3	20–30
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Varmluftstekning	150	stekebrett	3	20–30
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Ekte Varmluft	160	stekebrett	1 + 3	30–40
Elepai (2 former Ø20 cm, diagonalt plassert)	Over- og undervarme	190	rist	1	65 – 75
Elepai (2 former Ø20 cm, diagonalt plassert)	Varmluftstekning	180	rist	2	70–80
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	180	rist	2	20–30
Fettfritt formkake	Varmluftstekning	160	rist	2	25–35
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	170	rist	1 + 3	30–40
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Over- og undervarme	140	stekebrett	3	15–30
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Varmluftstekning	140	stekebrett	3	20–30
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	stekebrett	1 + 3	15–30
Ristet brød ¹⁾	Gratinerings med vifte	230	rist	3	3 - 5
Biffburger ²⁾	Gratinerings med vifte	250	rist eller dyp panne	3	15–20 første side; 10–15 andre side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

13. OVN – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Merknader om rengjøring

Rengjør fronten av ovnen med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.

Rengjør ovnens innside etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

13.2 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.

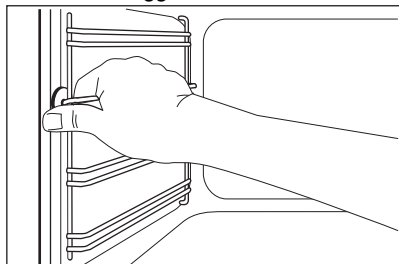
13.3 Fjerne hyllestøttene

Fjern hyllestøttene.

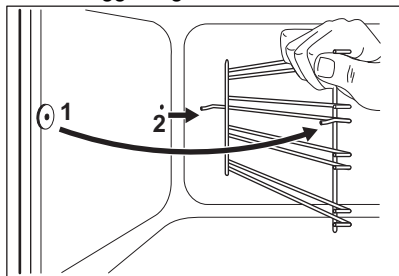
⚠ FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigene.

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



2. Trekk den bakre delen av ovnsstigen ut fra veggen og ta dem ut.



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

13.4 Ta ut og montere ovnsglasspanelene

Du kan ta av de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

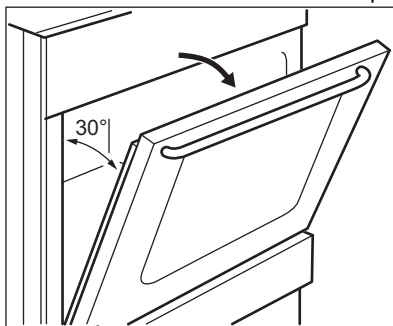
⚠ ADVARSEL!

Hold ovnsdøren litt åpen under rengjøringsprosessen. Hvis du åpner den helt, kan den ved et uhell lukke og forårsake potensiell skade.

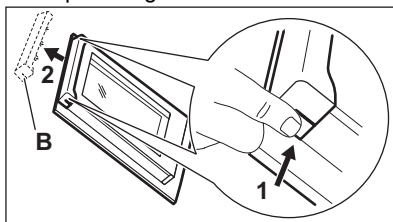
⚠ ADVARSEL!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

1. Åpne døren til den er i en ca. 30°-vinkel. Døren står alene når den er litt åpen.



2. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipsetetningen.



3. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

⚠ ADVARSEL!

Når du tar ut glasspanelene, prøver ovnsdøren å lukke seg.

4. Hold overkanten av dør-glasspanelene og trekk dem oppover, ett om gangen.
5. Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig.

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren igjen. Gjør stegene ovenfor i omvendt rekkefølge. Monter det minste panelet først, deretter det store.

FORSIKTIG!

Pass på at du monterer det innvendige glasspanelet i de riktige holderne.

13.5 Skuffen

Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.

ADVARSEL!

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

Skuffen under ovnen 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.

13.6 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

1. Vri på ovnslampens glassdeksel for å fjerne det.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

14. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

14.1 Hva gjør jeg 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.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Sikringen har gått.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Platetoppen bruker for lang tid på å varme opp kokekar.	kokekaret har feil diameter, eller det er et kvalitetsproblem med det.	Bruk kokekar som er beregnet for induksjon med en bunn diameter med samme størrelse som kokesonen
Effektrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se kapittelet "Platetopp – daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
 tennes.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen.
 tennes.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert.	Se kapittelet "Platetopp – daglig bruk".
 tennes.	Det er ikke noe kokekar på sonen.	Sett kokekaret på sonen.
	Kokekaret er feil.	Bruk riktig type kokekar. Se kapittelet «Platetopp – råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner.
 og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Koble platetoppen fra strømforsyningen en stund. Koble sikringen fra husets elektriske anlegg. Koble den til igjen. Hvis  tennes igjen, snakk med et autorisert servicesenter.
 tennes.	Det er en feil på platetoppen, fordi et kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvern for sonene er aktiv.	Deaktiver platetoppen. Fjern de varme kokekarene. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet, vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikatoren kanskje forblir tent. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Sjekk om kokekaret er kompatibelt med platetoppen. Se kapittelet «Platetopp – råd og tips».
Ovnene blir ikke varme.	Ovnene er deaktivert.	Aktiver ovnene.
	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
	Klokken er ikke stilt inn.	Still klokken.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.

Problem	Mulig årsak	Løsning
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.
Steketermometeret fungerer ikke.	Pluggen til steketermometeret er ikke riktig installert i kontakten.	Sett pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for raskt kokt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	Slå av produktet med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.
Displayet viser «12.00».	Det var strømbrudd.	Still klokken.

14.2 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.)	

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformasjon i henhold til EUs Ecodesign-forskrifter for platetopper

Modellidentifikasjon	LKI540401W LKI540401X	
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr	
Antall soner	4	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre bak	21.0 cm
	Høyre bak	18.0 cm
	Høyre fremme	14.0 cm
	Venstre fremme	14.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre bak	175.0 Wt/kg
	Høyre bak	170.0 Wt/kg
	Høyre fremme	184.0 Wt/kg
	Venstre fremme	184.6 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		178.4 Wt/kg

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

15.2 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 i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

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

Leverandørens navn	Electrolux	
Modellidentifikasjon	LKI540401W 943005765 LKI540401X 943005766	
Energieffektivitetsindeks	94,9	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,84 kWh/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0,75 kWh/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	57 l	
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr	
Masse	LKI540401W	53.0 kg
	LKI540401X	54.0 kg

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

15.4 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. For ytterligere detaljer, se kapittelet «Produkt – Daglig bruk», produktets funksjoner.

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

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

16. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet . Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet.

Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

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



