



Electrolux



electrolux.com/register



LKI66891NK

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

FI Käyttöohje | **Liesi**

40



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	10
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	16
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	18
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	18
10. OVN - URFUNKTIONER.....	23
11. SÅDAN INDSTILLES: HJÆLP TIL TILBEREDNING.....	24
12. HJÆLP TIL TILBEREDNING MED OPSKRIFTER.....	24
13. OVN - TIPS OG RÅD.....	28
14. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	32
15. FEJLFINDING.....	35
16. ENERGIEFFEKTIV.....	37
17. MILJØHENSYN.....	39

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

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

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke produktet på en platform.
- Produktet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk for produktet, og dæk flammer til med f.eks. et brandtæppe eller et låg.

- **FORSIGTIG:** Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringen.
- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerheds grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.

- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 Tilslutning, el

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskøgezone, når apparatet er i drift.
- Hvis der sker en strømafbrydelse under drift, kan nogle overflader være varme. Undgå kontakt med produktet, indtil det er kølet af. Hvis der opstår fejl, når produktet er kølet af, skal du koble det fra strømforsyningen i 10 sekunder.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til henkogning.

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra

fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.

- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Pyrolyserengøring



Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolysetilstand.

- Inden du udfører en pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du tage følgende ud af ovnrummet:
 - alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder alle non-stick-gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.

- Hold børn væk fra ovnen, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolyserengøring.
 - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning ved maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for dampe, der udsendes under rengøringen af pyrolytiske ovne.
 - Kæledyr (især fugle) skal fjernes fra omgivelserne under og efter pyrolyserengøringen og første ibrugtagning ved maksimal temperatur til et område med god udluftning.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af pyrolytiske ovne, når pyrolyserengøring er i gang.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med helbredsproblemer.

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre

apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Tekniske data

Mål

Højde	850 - 936 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

3.2 Elektrisk installation

⚠ ADVARSEL!

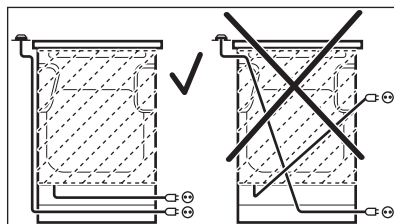
Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

Dette produkt er forsynet med en strømledning og uden et stik.

For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som modstår en temperatur på 90°C eller højere. Kontakt et autoriseret servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

⚠ ADVARSEL!

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



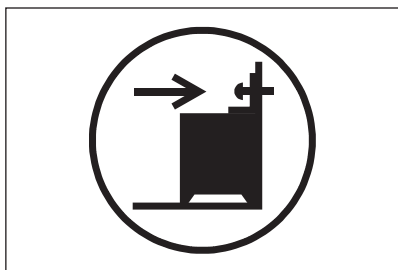
3.3 Tipplesikring

⚠ FORSIGTIG!

Monter tipplesikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Tipplesikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt.

Dit apparat har symbolerne vist på billederne (hvis relevant) for at minde dig om installationen af tipplesikringen.



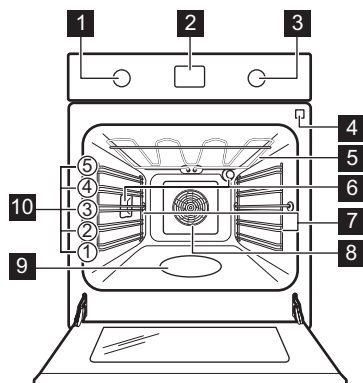


Sørg for at montere tippesikringen i den korrekte højde.

Se det medfølgende installationshæfte for at få mere at vide om apparatets installation.

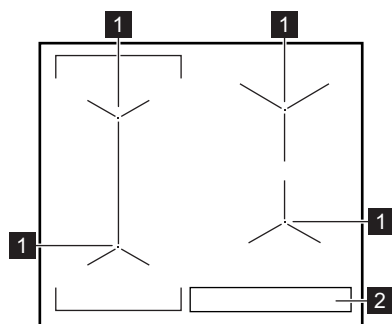
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Ovnfunktionsknap
- 2** Display
- 3** Betjeningsknap
- 4** Stik til termometer
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnlys
- 7** Ovnribbe, udtagelig
- 8** Blæser
- 9** Ovnrumsprægning
- 10** Ovnribber

4.2 Oversigt over kogeplade



- 1** Induktionskogezone
- 2** Betjeningspanel

4.3 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.
- **AirFry plade**
Til tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir.
- **Stegetermometer.**
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

Tryk på skuffen for at åbne den. Skuffen kommer ud.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

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



Lågen har et langsomt lukkesystem. Brug ikke magt for at lukke lågen.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.

4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

5.2 Brug af sensorfelterne

Tryk og hold på det valgte symbol på displayet i mindst 1 sekund for at aktivere funktionen.

5.3 Forsænkbare knapper

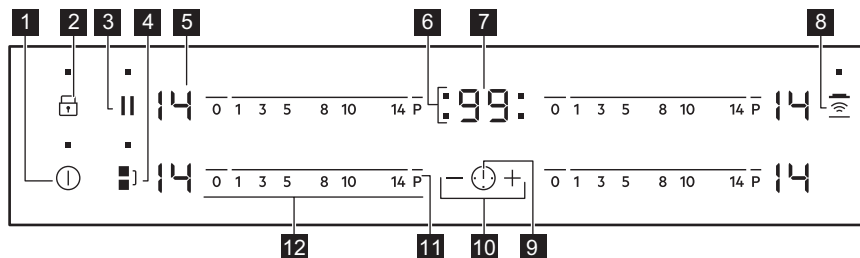
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Betjeningspanel, kogesektion



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

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	ON / OFF	Tænder / slukker for kogesektionen.
2	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.
3	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
4	Bridge	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
5 -	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
6 -	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8	Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
9	-	Vælger kogezone.
10	-	Øger eller mindsker tiden.
11	PowerBoost	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
12 -	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

6.2 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	Pause er i brug.
	Automatisk opvarmning er i brug.
	PowerBoost er i brug.
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe): Tilbereder stadig/holdte varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning er i brug.

6.3 OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe)

⚠ ADVARSEL!

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

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

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

 - fortsæt madlavning,

 - holde varm,

 - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezoneen er kølet af.

6.4 Aktivering og deaktivering

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

6.5 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsedyden koger tør). Lad kogezoneen køle af, før du bruger kogepladen igen.

- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezoneen automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

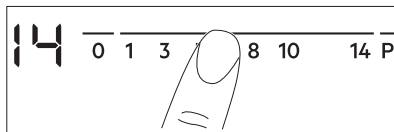
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
 , 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

6.6 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.



6.7 Brug af kogezoneerne

Stil kogegrejet på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt. Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Du kan bruge det store kogegrej på to kogezone samtidigt.



For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezoneens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone"). Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips".

6.8 Bridge



Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner.

Funktionen forbinder to kogezone i venstre side, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezoneerne i venstre side.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på . Tryk på en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

Sådan slås funktionen fra: Tryk på . Kogesektionerne fungerer uafhængigt.

6.9 Automatisk opvarmning

Brug funktionen til at opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Når funktionen er slået til, kører kogezone ved det højeste varmetrin i starten og fortsætter derefter med at køre ved det ønskede varmetrin.



For at aktivere funktionen skal kogezone være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på **P** (tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes .

Sådan deaktiveres funktionen: Ændr varmetrinnet.

6.10 PowerBoost

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

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på **P**. lyser.

Sådan slår du funktionen fra: Skift varmetrinnet.

6.11 Timer

Nedtællingstimer

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

Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.

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

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på **+** på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

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

Sådan ændres tiden: Vælg kogezone med . Tryk på **+** eller **-**.

Sådan slår du funktionen fra: Indstil kogezone med , og tryk på **-**. Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezone slukkes.



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

Sådan stoppes lyden: Tryk på .

Optællingstimer

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.

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

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på **-** på timeren. tændes. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem og den forløbne tid (minutter).

Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt: Vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at

blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

Sådan slår du funktionen fra: Indstil kogezone med , og tryk på  eller . Kontrollampen for kogezone slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .

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

Sådan stoppes lyden: Tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

6.12 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner i brug til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på betjeningspanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. Aktiver funktionen ved at trykke på .

 tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.

2. Deaktiver funktionen ved at trykke på .

Det forrige varmetrin vises.

6.13 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

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

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.



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

6.14 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan slår du funktionen fra: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

6.15 OffSound control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

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

- du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

6.16 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på

kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt.



På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktiver det, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere funktionen automatisk skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6. Kogepladen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Kogesektionen registrerer automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

	Automatisk betyning	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 ³⁾	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæserhastighed 1
Tilstand H4	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H5	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2
Tilstand H6	Til	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 3

1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af automatisk tilstand

1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.

3. Tryk på i 3 sekunder, indtil eller tændes.
4. Tryk på et par gange, indtil tændes.
5. Tryk på timeren for at vælge en automatisk tilstand.



For at betjene emhætten direkte på emhættepanelet skal du deaktivere den automatiske tilstand af funktionen.



Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et vist stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. For at gøre dette, tryk når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.



Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

Aktivering af lyset

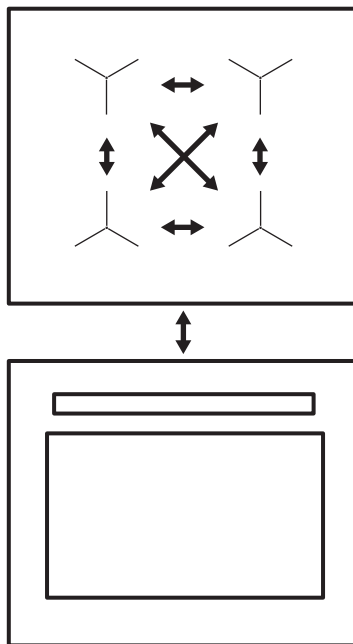
Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogesektionen er slukket.

6.17 Effektstyring-funktion

- Alle kogezone er tilsluttet til én fase. Se billedet.
- Fasen har en maksimal el-belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem kogezoneerne.
- Funktionen aktiveres, når kogezonernes samlede el-belastning overskrides.
- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezone.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



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



Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegrej.

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.

Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

Kogegrejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Se "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet.

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

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

7.2 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Kogegrejets diameter [mm]	Effekt (W)
Bageste venstre	125 - 210	2300/3200
Bageste højre	125 - 210	2300/3200
Forreste højre	125 - 210	2300/3200
Forreste venstre	125 - 210	2300/3200

7.3 Lyde ved brug



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

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).

- fløjttende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
 - brummen: du bruger et højt effektniveau.
- Lyde relateret til kogepåder:**
- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
 - hvislen, summen: blæseren kører.
 - rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

7.4 Öko Timer ECO timer

For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før nedtællingstimeren lyder. Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

7.5 Forenklet tilberedningsvejledning

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



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
 - 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2 - 3	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
3 - 5	Småkogning af ris- og mælkebase-rede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebase-rede retter halvvejs i tilberedningen.
5 - 7	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
7 - 9	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
7 - 9	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
14	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
 Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.			

8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

ADVARSEL!

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.

8.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

9. OVN – DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Betjeningspanel

Sensorfelter til betjeningspanelet


Timer


Hurtig opvarmning


Lys

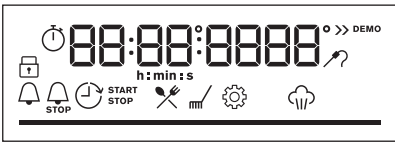

Termometer

OK

Bekræft indstilling

Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen.

Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for ovnen.



Displayet med det højeste antal funktioner indstillet.

Displaylamper


Lås


Hjælp til tilberedning


Rengøring


Indstillinger


Hurtig opvarmning

Indikationer for timer:




STOP





Statuslinje - for temperatur, tid, opvarmning eller restvarme.

Indikator for damptilberedning



Termometer Indikator



9.2 Menuen indstillinger.

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen .

2. Drej temperaturvælgeren for at vælge menuen Indstillinger  og tryk på OK.

3. Drej temperaturvælgeren for at vælge den ønskede position, og tryk på OK.

Position	Standardindstilling	Indstilling	Valgmuligheder
1	time	Aktuel tid	indstil aktuel tid
2	4	Displayets lysstyrke	1-2-3-4-5
3	2	Panelsignaler	1-bip/2-klik/3-ingen
4	2	Signal volume	1-2-3-4

DANSK 19

Position	Standardindstilling	Indstilling	Valgmuligheder
5	1	Termometer	1-alarm+STOP/2-alarm
6	fra	Optimer	TÆND-SLUK
7	tændt	Lys	TÆND-SLUK
8	fra	Hurtig opvarmning	TÆND-SLUK
9	tændt	Husk rengøring	TÆND-SLUK
10	fra	Demo-Tilstand	Demo-tilstand– kun til demonstration
11	fw	Softwareversion	Visning af softwareversion
12	nej	Nulstil alle indstil.	NEJ-JA

9.3 Ovnfunktioner

ADVARSEL!

Hæld ikke væsker i ovnrums-
prægning før og under tilberedningen.
Der er risiko for beskadigelse.

Symbol	Ovnfunktion
0	Slukket position Ovn er slukket.
	Varmluft Bagning på op til to ovnribber ad gangen og tørring af madvarer. Sæt temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	SteamBake Tilføjelse af fugtighed under tilberedningen. Bagning som giver den rette farve og sprød skorpe. Til at give større saftighed under genopvarmning.
	Pizza Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brun og en sprød bund.
	Undervarme Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	Frosne madvarer Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).

Symbol	Ovnfunktion
	Fugtig varmluft Denne funktion blev anvendt til at overholde energieffektivitetsklasse og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1 . Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højst mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Råd", Fugtig varmluft. Når du bruger denne funktion, slukkes lyset automatisk efter 30 sekunder.
	Grill Til at grille flad mad og riste brød.
	Turbogrill Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Menu For at åbne Menu: Hjælp til tilberedning >AirFry, pyrolytisk rengøring, indstillinger.

9.4 Aktivering og deaktivering af ovnen



Afhænger af model, hvis apparatet har knapsymboler, indikatorer eller kontrollamper:

- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.
- Lampen tændes, når ovnen er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer en af kogezoneerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge temperaturen.
3. Ovnens slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne på sluk-stillingen.

9.5 Aktivér funktionen: SteamBake

Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger:

- Åbn ikke ovnlågen, når funktionen anvendes: SteamBake.
- Åbn apparatets låge forsigtigt, efter funktionen anvendes: SteamBake.



Se kapitlet "Tips og råd".

1. Åbn ovnlågen.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.
Maksimal kapacitet for fordybningen i ovnrummet er 250 ml.
Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.
3. Drej funktionsknappen: SteamBake .
4. Drej termostatknapen for at indstille en temperatur.
5. Sæt maden i apparatet, og luk ovnlågen.



FORSIGTIG!

Fyld ikke rummets prægning med vand under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.

6. Apparatet slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne og temperaturen på sluk-stillingen.
7. Fjern vandet fra rummets prægning.



ADVARSEL!

Sørg for, at apparatet er afkølet, inden du fjerner det resterende vand fra rummets prægning.

9.6 Indikator for restvarme samt opvarmning

Blæseren fortsætter med at køre. Når du tænder for ovnen viser displayet eftervarmen. Du kan bruge den til at holde maden varm.

Når tilberedningstiden overstiger 30 minutter, skal du reducere ovntemperaturen til minimum 10 minutter inden tilberedningens afslutning. Restvarmen i ovnen fortsætter med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

9.7 Fast heat up

Hurtig opvarmning reducerer opvarmningstiden.



Sæt ikke mad i ovnen, når Hurtig opvarmning er i gang.

For at aktivere Hurtig opvarmning skal du trykke på  på displayet.

9.8 Lås



Lugen låses, når denne funktion er aktiveret.

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, kontrolpanelet låses.

Tænd den, når ovnen er slukket - ovnen kan ikke tændes, kontrolpanelet er låst.



OK



OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.



OK - tryk og hold inde for at slukke.



3 x  - blinker, når låsen er slået til.

9.9 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen automatisk efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer ovntemperaturen.

Temperatur (°C)	Sluktid (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

Tryk på en vilkårlig knap efter en automatisk slukning for at tænde for ovnen igen.



Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: stegetermometer, Lys, Varighed, Sluttid.

9.10 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kører blæseren videre, til ovnen er kølet af.

9.11 Brug af termometeret

Termometeret måler madens kerntemperatur. Når maden når den indstillede temperatur, slukkes apparatet.

Der skal indstilles to temperaturer:

- Ovntemperaturen.

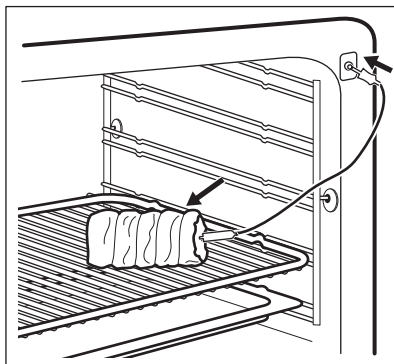
- Kerntemperaturen.



FORSIGTIG!

Brug kun det termometer, der følger med ovnen, eller originale reservedele.

1. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
2. Indsæt termometerets spids i midten af maden.
Sørg for, at termometeret bliver siddende inden i maden og i bøsningen under tilberedningen.
3. Sæt termometeret i bøsningen på ovnens forside.



Displayet viser termometerets aktuelle temperatur.

4. Tryk på  for at indstille termometerets kerntemperatur.
5. Tryk på OK for at bekræfte.
Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
6. Tag stegetermometerets stik ud af bøsningen, og tag retten ud af ovnen.
7. Sluk ovnen.



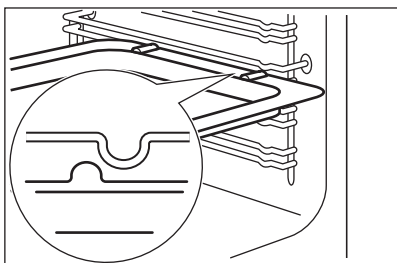
ADVARSEL!

Pas på, når du trækker stikket og spidsen ud af stegetermometeret. Termometeret er varmt. Der er risiko for forbrænding.

9.12 Indsætning af ovntilbehør

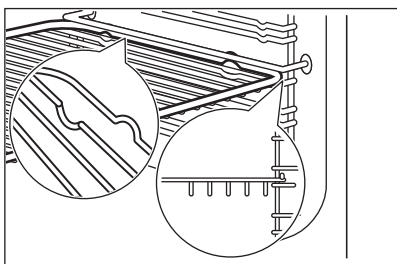
Bradepande / Bageplade:

Skub bradepanden eller bagepladen ind mellem ovnribberne.



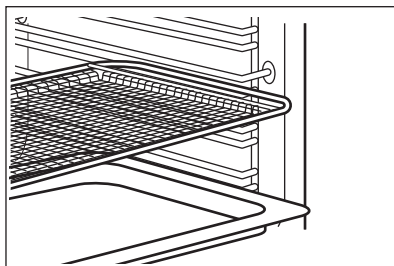
Grillrist:

Skub risten ind mellem skinnerne ud for den valgte rille.



AirFry plade:

Sæt AirFry-pladen ind på den tredje rille. Sæt bagepladen på den første rille.



- Alt tilbehør har små fordybninger øverst i højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne er også antipippe-anordninger.
- Den hævede kant rundt om risten forhindrer kogegrej i at glide.

10. OVN - URFUNKTIONER

10.1 Urfunktioner



00:00 blinker på displayet, når du forbinder apparatet til lysnettet.

Urfunktion- ner

Applikation



Minutur

Indstilling af nedtællingstiden. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. Når timeren har talt ned, høres signalet.



Tilbered-
ningstid

Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.



Udskudt tid

For at udskyde tilberedningens start og/eller afslutning.

Urfunktion- er

Applikation



Optimer

Det maksimale er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnens drift.

For at tænde og slukke Optimizer vælg: Menu, Indstillinger.

10.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne Menu
2. Drej temperaturvælgeren for at indstille Indstillinger Aktuel tid.
3. Drej temperaturvælgeren for at indstille uret.
4. Tryk på: OK

10.3 Indstilling: Minutur

1. Tryk på , når ovnen er slukket. Tryk to gange på , når ovnen er tændt.
2. Displayet viser: 0:00 og .
3. Drej temperaturvælgeren for at indstille Minutur.
4. Tryk på: OK
5. Timeren begynder straks at tælle ned.
6. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til slukpositionen.

10.4 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på  gentagne gange.
3. Displayet viser: 0:00 og  STOP.
4. Drej temperaturvælgeren for at indstille Tilberedningstid.
5. Tryk på: OK

6. Timeren begynder straks at tælle ned.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til slukpositionen.

10.5 Indstilling: Udskudt tid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktionen.
2. Tryk på  gentagne gange.
3. Displayet viser: aktuel tid  START .
4. Drej temperaturvælgeren for at indstille starttiden.
5. Tryk på: OK
6. Displayet viser: --:--  STOP .
7. Drej temperaturvælgeren for at indstille sluttiden.
8. Tryk på: OK
9. Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
10. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til slukpositionen.

11. SÅDAN INDSTILLES: HJÆLP TIL TILBEREDNING

Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen .
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge Hjælp Til Tilberedning  og tryk på OK.

3. Vælg retten, og tryk på OK.
4. Sæt retten i ovnen, og tryk på OK for at bekræfte indstillingen.

12. HJÆLP TIL TILBEREDNING MED OPSKRIFTER

Forklaring



Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået.



Forvarm ovnen i 10 minutter (180°C) med funktionen Varmluft, før det assisterede program vælges.



Ribbe.

Ovnfunktion

Applikation

F1	AirFry	Til tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir. Til retter som pommes frites eller pizza.
----	--------	--

- Temperaturen for hver assisteret opskrift er standard og kan ændres med ca. 10 grader.

- Varigheden er standard og kan ændres med ca. 10 minutter.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

Ret		Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Oksekød 🍖				
P1	Roastbeef, rød			~ 85 min
P2	Roastbeef, rosa i midten	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	🔪🕒 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 95 min.
P3	Roastbeef, gennemstegt			~ 110 min.
P4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver	🔪🕒 3; stegesfad på grillrist ; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 15 min
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1,5 - 2 kg	🔪🕒 2; stegesfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~ 180 min.
P6	Roastbeef, rød, LTC			~ 105 min.
P7	Roastbeef, medium, LTC	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	🔪🕒 2; bageplade ; stegesfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 125 min.
P8	Roastbeef, gennemstegt			~ 170 min.
P9	Filet, rød, LTC			~ 80 min
P10	Filet, medium, LTC	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	🔪🕒 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 95 min.
P11	Filet, gennemstegt, LTC			~ 125 min.
Kalvekød 🍖				
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	🔪🕒 2; stegesfad på grillrist ; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~115 min.
Svinekød 🍖🐷				
P13	Nakkesteg i nakkesteg	1,5 - 2 kg	🔪🕒 2; stegesfad på grillrist ; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 170 min.
P14	Pulled pork LTC	1,5 - 2 kg	🔪🕒 2; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden	~ 230 min.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P15	Mørbrad, frisk	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	  2; stegefad på grillrist ; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 105 min.
P16	Spareribs	2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs	 3; bradepande Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	120 min.
Lammekød 				
P17	Lammeben med ben	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker	  2; stegefad på bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt ind i ovnen Tilsæt 200 ml vand i bunden af ovnrummet.	~ 130 min
Fjerkræ 				
P18	Hel kylling	1 - 1,5 kg; frisk	  2; sammenkogt ret på bageplade ; grillrist med bradepande på rille 1 til opsamling af fedt Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 60 min
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	  3; bageplade ; grillrist med bradepande på rille 1 til opsamling af fedt. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få ensartet bruning.	~ 50 min.
P20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stk.	  2; sammenkogt ret på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	~ 65 min.
P21	Kyllingelår, friske	-	  3; bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.	~ 45 min.
P22	And, hel	1,5 - 2,5 kg	  2; stegefad på grillrist eller grillrist med bradepande på rille 1 til opsamling af fedt. Læg kødet på stegefadet. Start med at vende bunden i vejret, og vend om efter at halvdelen af tiden er gået.	~ 80 min.
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; grillrist med bradepande på rille 1 til opsamling af fedt. Læg kødet på bradepanden. Start med at vende bunden i vejret, og vend om efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået.	~ 110 min
Andet 				
P24	Farsbrød	1 kg	  2; grillrist med bagepapir eller bageplade	~ 70 min.

Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed	
 Fisk				
P25	Hel fisk, grillstegt	0,5 - 1 kg pr. fisk	 2; bageplade Smag fisken til med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.	~ 30 min
P26	Fiskefilet	-	 3; sammenkogt ret på grillrist	40 min
Bagning/desserter   				
P27	Cheesecake	-	 2; Ø 28 cm springform på grillrist	100 min.
P28	Æblekage	-	  2; bageplade	60 min
P29	Æbletærte	-	 2; Ø 26 cm springform på grillrist	55 min
P30	Æbletærte	-	  2; Ø 20 cm tærteform på grillrist Tilsæt 125 ml vand i bunden af ovnrummet.	80 min.
P31	Brownies	2 kg	 3; bageplade	30 min
P32	Chokolademuffins	-	 3; muffinbakke på grillrist eller bageplade Tilsæt 150 ml vand i bunden af ovnrummet.	30 min
P33	Brødkage	-	 2; brødplade på grillrist	80 min.
Grøntsager/tilbehør   				
P34	Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de udskårne kartofler med skræl på bagepladen .	50 min
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 3; bageplade foret med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.	50 min
P36	Grillede blandede grøntsager	1 -1,5 kg	 3; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade Skær grøntsagerne i stykker.	30 min
P37	Kroketter, frosne	0,5 kg	 3; bageplade	30 min
P38	Pommes frites, frosne	0,75 kg	 3; bageplade	30 min
Gratiner, brød og pizza   				
P39	Lasagne/sammenkogte retter med nudler	1 -1,5 kg	 3; sammenkogt ret på grillrist	60 min
P40	Kartoffelgratin	1 -1,5 kg	 1; sammenkogt ret på grillrist	65 min.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P41	Pizza frisk, tynd	-	 2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade Tilsæt 100 ml vand i bunden af ovnrummet.	25 min
P42	Pizza frisk, tyk	-	  2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade	25 min
P43	Quiche	-	 2; bageform på grillrist	45 min
P44	Flute/ciabatta/ hvidt brød	0,8 kg	 3; bageplade Mere tid til hvidt brød.	45 min
P45	Fuldkornsbrød/ rugbrød i brød- form	1 kg	  2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade ; brødform på grillrist Tilsæt 150 ml vand i bunden af ovnrummet.	40 min

13. OVN - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

13.1 Generelle oplysninger

Tæl ovnrillerne fra bunden af ovnen.

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system kan du tilberede mad i et miljø med damp og holde maden blød og sprød udenpå. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget til et minimum.

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

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

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

13.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

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

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

13.3 Bagning af kager

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

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

13.4 Tilberedning af kød og fisk

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

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

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj

vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre dannelse af røg.

13.5 Bagetip

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.
	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en højere ovntemperatur den næste gang.
	Bagetiden er for lang.	Vælg en kortere bagetid den næste gang.
Kagen bliver ujævnt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
	Kagedejen er ikke jævnt fordelt.	Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.

13.6 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin,

tilberedningstid osv.) til dit kogegrej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

13.7 Fugtig varmluft

Brød og pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	180	20 - 30	3
Frossen pizza 350 g	210	20 - 30	3

Kager på bageplade

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roulade	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Kager i form

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Soufflè	200	25 - 30	3
Sukkerbund til tærte	180	20 - 30	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Victoriakager	170	30 - 40	3

Fisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk i Fish in poser 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk 200 g	180	20 - 30	3
Fiskefilet 300 g	180	30 - 35	3

Kød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kød i pose 250 g	200	30 - 40	3
Kødspyd 500 g	200	25 - 30	3

Små bagte varer

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småkager	180	25 - 35	3
Makroner	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Salte kiks	180	25 - 30	3
Småkager af mørdej	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	20 - 30	3

Vegetarisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Blandet grønt i pose 400 g	180	20 - 30	3
Omelet	170	25 - 35	3
Grøntsager på bakke 700 g	190	25 - 30	3

13.8 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet.

Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.

Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.

Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).

Hvis det foreslås, at maden sættes i rille 1 sættes den direkte på bagepladen

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

13.9 Grilning generelt

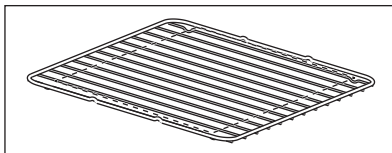


ADVARSEL!

Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.

- **Grill med den maksimale temperaturindstilling.**
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Hvis den første ovnrille anbefales, placeres maden direkte på bagepladen.
- Sæt altid bradepanden, så den opsamler fedt fra den første ovnrille.

- Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.



Grillområdet er placeret midt på risten.

13.10 Information til testinstitutter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Over-/undervarme	170	20 - 30	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	20 - 35	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	20 - 40	Plade	1 / 4
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-/undervarme	180	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Pizza	170	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt. ¹⁾	SteamBake	160	70 - 80	Plade	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-/undervarme	160	30 - 45	Rist	3
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 45	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 50	Rist	1 / 4
Småkager	Varmluft	140	20 - 35	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	25 - 45	Plade	1 / 4
Småkager	Over-/undervarme	160	20 - 35	Plade	3

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Toast	Grill	Maks.	5 - 9	Rist	4
Burgerbøf	Grill	Maks.	15 - 20 første side. 10 - 15 anden side.	Rist/Dryp-pande	4

1) Tilføj 150 ml vand i ovnrumsprægning.

14. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

14.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør kun produktets forside med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Hverdagsbrug

- Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres blot med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen (bortset fra AirFry pladen).
- Rengør ikke non-stick tilbehøret og AirFry pladen med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

14.2 Rengøring af AirFry-bakken

1. Læg AirFry-bakken på bagepladen.
2. Hæld varmt vand med rengøringsmiddel i, og lad den stå i blød.

3. Rengør AirFry-bakken med en svamp, eller brug en børste til at fjerne rester. Den kan også vaskes op i en opvaskemaskine.

14.3 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrumsprægning efter tilberedning med damp.



For funktionen: SteamBake vi anbefaler, at du udfører rengøringsproceduren mindst hver 5.-10. tilberedningscyklus.

1. Hæld 250 ml hvid eddike i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen. Brug maks. 6% eddike uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

14.4 Anvendelse: Pyrolyserengøring



FORSIGTIG!

Fjern al tilbehøret fra ovnen og de udtagelige ovnribber fra ovnen.



FORSIGTIG!

Brug ikke kogesektionen på samme tid som pyrolysefunktionen. Det kan skade ovnen.

ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.



Start ikke pyrolyse, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. På nogle modeller viser displayet "C3", når denne fejl opstår.



Ovnpåren er slukket under rengøringen.

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen .
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge Rengøring  og tryk på OK for at bekræfte.

Valgmulighed	Beskrivelse
C1 - Let rengøring	1 t 30 min.
C2 - Normal rengøring	2 t
C3 - Grundig rengøring	2 t 30 min.

3. Drej temperaturvælgeren for at vælge rengøringsprogrammet og tryk på OK for at bekræfte.
4. Tryk på OK for at starte rengøringen.
5. Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.
6. Lågen låses øjeblikkeligt. Indtil lågen låses op, viser displayet: .
7. Når ovnen er kølet af, låses lågen op.

14.5 Husk rengøring

Ovnen minder dig om, hvornår du skal rengøre den med: pyrolytisk rengøring.

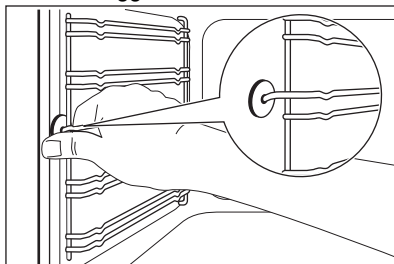
 - blinker på displayet i 5 sek. efter hver aktivering og deaktivering af ovnen.

For at slukke for påmindelsen skal du åbne menuen og vælge Indstillinger, Husk Rengøring.

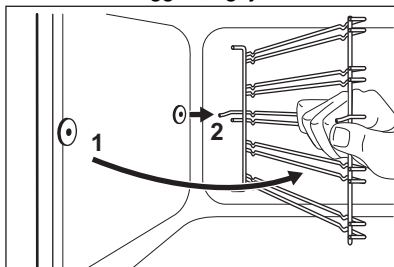
14.6 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



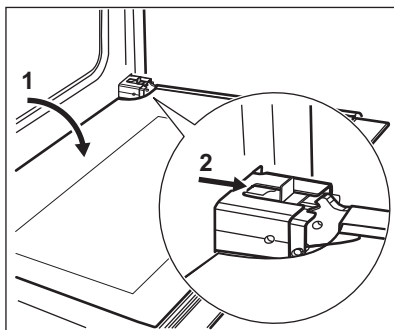
Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

FORSIGTIG!

Sørg for, at den længste fastgørelsestråd er foran. Enden af de to tråde skal pege bagud. Forkert installation kan beskadige emaljen.

14.7 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.

3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

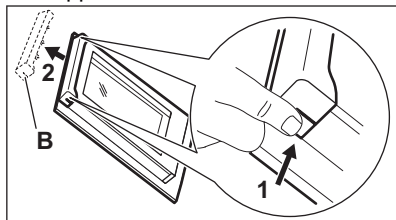
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

14.8 Fjernelse og rengøring af lågens glas

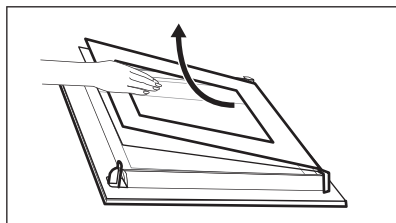


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

1. Hold i begge sider af lågelisten B i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



2. Træk i lågelisten, og tag den ud.
3. Hold i overkanten af hvert enkelt af ovnlågens ovnglas, og træk dem opad og ud af skinnen.



4. Rengør lågens ovnglas.
Brug samme fremgangsmåde omvendt for at installere glasset.

14.9 Udskiftning af pæren



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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



FORSIGTIG!

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Baglampe



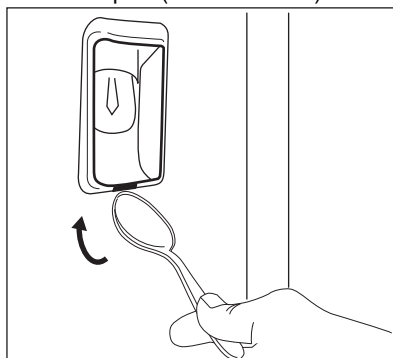
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmekfast ovnpære.
Brug en ovnpære af samme type.
4. Montér dækglasset.

Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til pæren.
2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske).



3. Gør glasset rent.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Monter lampeglasset.
6. Isæt de venstre ovnribber.

14.10 Skuffen



ADVARSEL!

Læg ikke mad i skuffen.



ADVARSEL!

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

Skuffen under ovnen kan tages ud med henblik på rengøring.

Udtagning af skuffen:

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

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

15. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

15.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømfor- syningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.
Du kan ikke tænde for apparatet.	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elek- triker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
Kogesektionen kan ikke tændes el- ler betjenes.	Du har rørt ved to eller flere sensor- felter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
Kogesektionen kan ikke tændes el- ler betjenes.	Der er vand eller fedtstænk på be- tjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Der udsendes et lydssignal, og koge- pladen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ①	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kogepladen tager for lang tid om at opvarme kogegrej.	Forkert diameter eller kvalitet af ko- gegrejet.	Brug kogegrej, der er beregnet til in- duktion med en bunddiameter, der svarer til kogezone's størrelse

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Restvarmeindikator tænder ikke.	Zonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Zonen er varm.	Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er tændt.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste zoner.
Der afgives intet lydsignal, når der trykkes på tasterne.	Lydsignalerne er slået fra.	Aktivér lydsignalerne. Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
 tændes på kogesektionens display.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen.
 tændes på kogesektionens display.	Børnesikringen er slået til, eller låsen er sat til.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
 tændes på kogesektionens display.	Der står ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.
 tændes på kogesektionens display.	Kogegrejet er forkert.	Brug det korrekte kogegrej. Se kapitlet "Kogesektion - Tips og råd".
 tændes på kogesektionens display.	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se kapitlet "Kogesektion - Tips og råd".
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen opvarmes ikke.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen opvarmes ikke.	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Ovnen opvarmes ikke.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen opvarmes ikke.	Børnesikringen er aktiveret.	Se "Brug af børnesikringen".
Lyset virker ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Termometeret virker ikke.	Madlavningstermometerets stik er ikke sat rigtigt i kontakten.	Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i kontakten som muligt.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Ovndisplayet viser "C2".	Du har forsøgt at starte pyrolyse eller Hurtig opvarmningsoptøningsfunktionen, men har ikke taget stegetermometeret ud af stikket.	Tag stegetermometerets stik ud af kontakten.
Ovndisplayet viser "F102".	- Du har ikke lukket lågen helt. - Lågelåsen er defekt.	- Luk lågen helt. - Sluk for ovnen med ejendommens sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. - Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".
Ovndisplayet viser "00:00".	Der har været strømafbrydelse.	Indstil aktuell tid.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for produktet med hussikringen, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen.

15.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

16. ENERGIEFFEKTIV

16.1 Produktoplysninger i henhold til EU's Ecodesign-regler for kogesektioner

Identifikation af model	LKI66891NK	
Kogesektionstype	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter på runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	21.0 cm
	Forreste højre	21.0 cm
	Bageste højre	21.0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	176.0 Wh/kg
	Bageste venstre	181.0 Wh/kg
	Forreste højre	193.0 Wh/kg
	Bageste højre	179.0 Wh/kg

16.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

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

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

16.3 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign for ovne

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	LKI66891NK 947941522
Energieffektivitetsindeks	81.4
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.98 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.70 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	73 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	66.3 kg

16.4 Ovn - Energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

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

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende dåser og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

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

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

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

Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

16.5 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

17. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med

husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	40
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	43
3. ASENNUS.....	46
4. TUOTEKUVAUS.....	48
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	48
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	49
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	55
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	57
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	58
10. UUNI - KELLOTOIMINNOT.....	63
11. ASETUKSET: AVUSTAVA RUOANVALMISTUS.....	63
12. AVUSTAVA RUOANVALMISTUS. SISÄLTÄÄ RESEPTJÄ.....	64
13. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	68
14. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	72
15. VIANMÄÄRITYS.....	75
16. ENERGIA TEHOKKUUS.....	77
17. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	79

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

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

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

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

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

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

2.2 Sähköliitännät

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

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

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.
Sähköiskun vaara.

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

- ennen kuin se jäähtyy. Jos laitteen jäähtyessä tapahtuu virheitä, irrota se virtalähteestä 10 sekunnin ajaksi.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.



VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

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



VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

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

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

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

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

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

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

2.5 Pyrolyyttinen puhdistus



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

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

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

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

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

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

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

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen



VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Tekniset tiedot

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

3.2 Sähköasennus



VAROITUS!

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

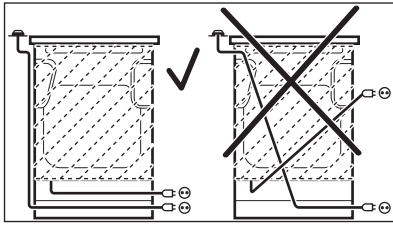
Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.

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



VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



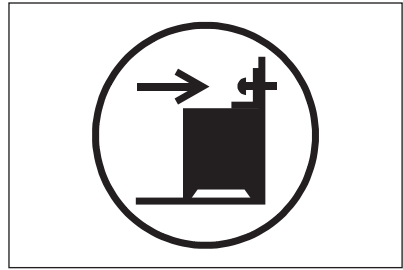
3.3 Kaatumiseste

HUOMIO!

Asenna kaatumiseste, jotta laite ei kaadu väärän kuormituksen seurauksena.

Kaatumiseste toimii vain, kun laite on asetettu oikeaan kohtaan.

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

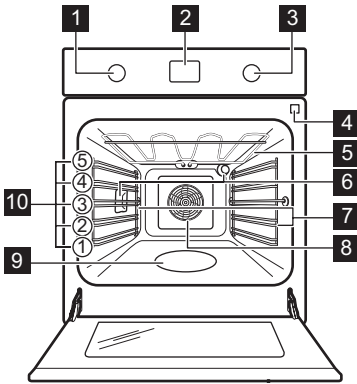


Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

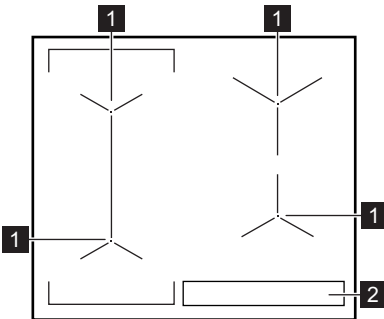
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



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

4.2 Keittotason osat



- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.3 Varusteet

- Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.

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

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Esikuumennus ja puhdistus

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

savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.



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

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto. Aseta enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Anna laitteen toimia 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.

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

5.2 Kosketuspainikkeiden käyttö

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

5.3 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

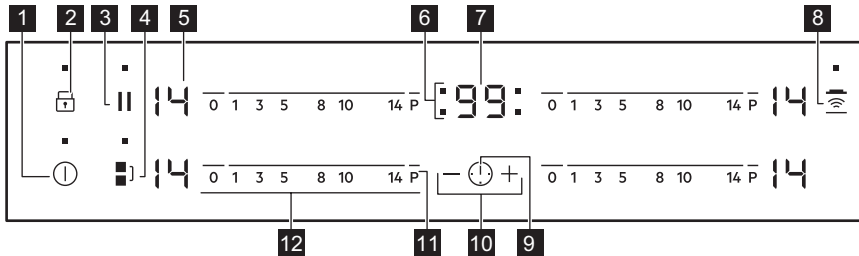
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittotason käyttöpaneeli



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

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

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
3		Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4		Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaiset	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8		Hob ² Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9		-	Keittoalueen valitseminen.
10	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
11	P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
12	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

6.2 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Tauko on kytketty päälle.
	Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

6.3 OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

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

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

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

 - jatka kypsennystä,

 - lämpimänä pito,

 - jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.4 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

6.5 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

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

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

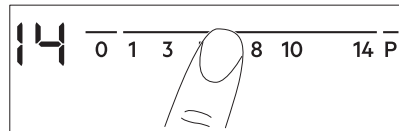
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

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

6.6 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

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



6.7 Keittoalueiden käyttäminen

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



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

6.8 Bridge



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

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

Aseta ensin yhden vasemmalla olevan keittovyöhykkeen tehotaso.

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

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

6.9 Automaattinen kuumentaminen

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



Toiminnon käynnistäminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.10 PowerBoost

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

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P** . syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.11 Ajastin

Ajanlaskuajastin

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

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

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

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

Ajan muuttaminen: aseta keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta tai .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

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



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

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Laskenta-ajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa ajastimen painiketta   syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.

Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuuttia).

Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen: valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: aseta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Hälytinajastin

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

Tehotason näytössä näkyy .

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

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

6.12 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

 kytkeytyy päälle. Tehotaso laskee arvoon 1.

2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

6.13 Lukko

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

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta   syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

6.14 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella   syttyy. Kosketa

painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotoso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettynä.

6.15 OffSound control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotasoa pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy.

Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
 -  - äänimerkit käytössä
- Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotasoa kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

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

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

6.16 Hob²Hood

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



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

Toiminnon automaattinen käyttö

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1–H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi jokaiseen keittotason käyttötapahtumaan. Keittotasoa tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Automaattitilat

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

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

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

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

Automaattitilan muuttaminen

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



Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



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

Puhaltimen nopeuden säätö käsin

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



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

Valon kytkeminen päälle

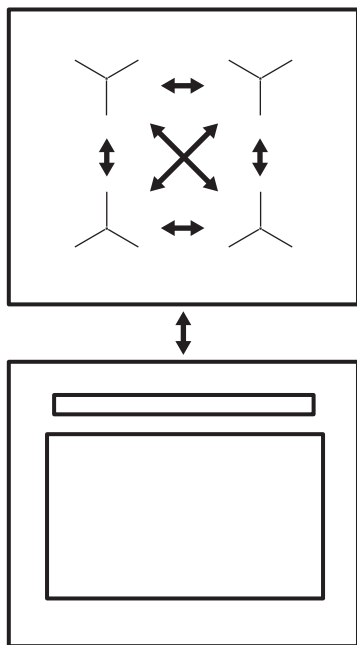
Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta tällöin automaattitilaksi H1–H6.



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

6.17 Tehonhallinta -toiminto

- Kaikki keittoalueet on liitetty yhteen vaiheeseen. Katso kuva.
- Vaiheessa on maksimisähkökuormitus.
- Toiminto jakaa virran eri keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun keittoalueiden kokonaissähkökuormitus ylittyy.
- Toiminto laskee muiden keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.



Induktiokaittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittoasolla, jos:

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



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

Keittoastian mitat

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

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.

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

7.2 Keittoaluemääritykset

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

Keitto-
alue

Ruoanlaittovälinei-
den halkaisija
(mm)

Teho (W)

Vasen
edessä

125 - 210

2300/3200

7.3 Äänet käytön aikana



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

Keittoastioihin liittyvät äänet:

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

Keittotasoon liittyvät äänet:

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

7.4 Öko Timer ECO Ajastin

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

7.5 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella 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 - 3	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suk- laa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2 - 3	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
3 - 5	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.
5 - 7	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vet- tä. Tarkista veden määrä kypsennyk- sen aikana.
7 - 9	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.
7 - 9	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata- ruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
9 - 12	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun se- koitus, kananmunat, pannukakut, mun- kit.	tarvittaes- sa	Käännä tarvittaessa.
12 - 13	Perusteellinen paistaminen, röstiperu- nat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
14	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistetut ranskalaiset.		
	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyyn päälle.		

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä aina lasipintaisille keittotasoille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökaluna lasin

puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.



VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso

puhdistuksen jälkeen kuivaksi pehmeällä liinalla.

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

9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Käyttöpaneeli

Käyttöpaneelin kosketuskentät



Ajastin



Pikakuumennus



Uunivalo



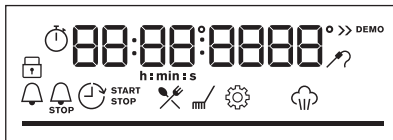
Paistolämpömittari

OK

Vahvista asetus

Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.

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



Näyttö enimmäismäärällä asetettuja toimintoja.

Näytön merkkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmistus.



Puhdistus



Asetukset



Pikakuumennus

Ajastimen merkkivalot:



STOP



Edistymispalkki – lämpötila, aika, kuumennus tai jälkilämpö.

Höyrykypsentämisen merkkivalo



Paistolämpömittari merkkivalo



9.2 Asetusvalikko

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

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

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

9.3 Uunitoiminnot

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

Symboli	Uunitoiminto
0	Off -asento Uuni on kytketty pois päältä.
	Kiertoilma Korkeintaan kahden kannatintason käyttäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

Symboli	Uunitoiminto
	SteamBake Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
	Pizza-toiminto Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
	Alalämpö Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
	Pakasteet Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.

Symboli	Uunitoiminto
	Kostea kiertoilma Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ja ekologinen suunnittelu (vastaamaan direktiivejä EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Lämmitysteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiasäästö. Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.
	Grillaus Litteiden ruokien grillaukseen ja leivän paahtoon.
	Tehogrillaus Isokojen, luisten liha- tai lintupaisien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Myös gratinointiin ja ruskistamiseen.
	Valikko Siirry tilaan Valikko: Avustava ruoanvalmistus >AirFry, pyrolyysipuhdistus, asetukset.

9.4 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:

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

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.

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

9.5 Toiminnon kytkeminen päälle: SteamBake

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.



VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

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



Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

1. Avaa uunin luukku.
2. Täytä lokero hanavedellä. Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.
3. Käännä toimintojen väännintä: SteamBake
4. Aseta lämpötila kääntämällä lämpötilan valitsinta.
5. Aseta elintarvikkeet laitteeseen ja sulje uuninluukku.



HUOMIO!

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

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



VAROITUS!

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

9.6 Jälkilämmön merkkivalo ja kuumennus

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

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

9.7 Fast heat up

Pikakuumennus vähentää kuumennusaikaa.



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

Kytke Pikakuumennus-toiminto päälle koskettamalla näytöstä.

9.8 Lukko



Luukku lukittuu, kun tämä toiminto on kytketty päälle.

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

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



Kytke toiminto päälle painamalla painiketta . Äänimerkki kuuluu.

OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.



3 x – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.

9.9 Automaattinen virrankatkaisu

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

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

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



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

9.10 Jäähdytyspuhallin

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

9.11 Paistolämpömittarin käyttö

Paistolämpömittarin anturi mittaa ruoan sisälämpötilan. Kun kypsennettävä ruoka saavuttaa asetetun lämpötilan, laite kytkeytyy pois päältä.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi.

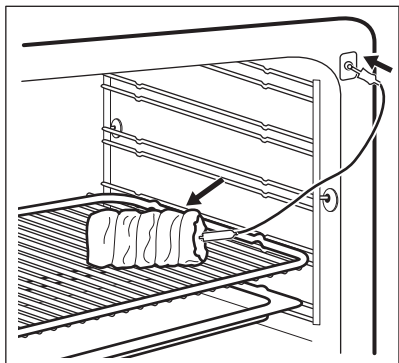
- Uunin lämpötila.
- Paistettavan ruoan sisälämpötila.



HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria ja alkuperäisiä varaosia.

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



Näytössä näkyy paistolämpömittarin tämänhetkinen lämpötila.

4. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla .

5. Vahvista OK-painikkeella.

Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyydystason varmistamiseksi.

6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.

7. Kytke virta pois laitteesta.



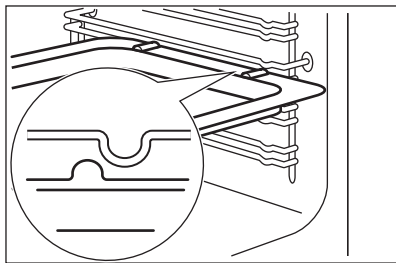
VAROITUS!

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

9.12 Uunin varusteiden sijoittaminen paikoilleen

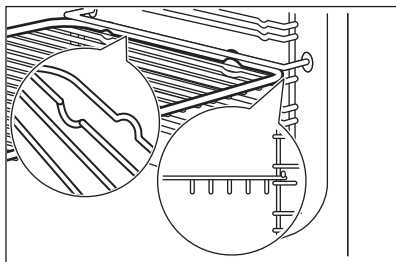
Uunipannu / Leivinpelti:

Työnnä uunipannu tai leivinpelti pellinkannattimien kiskojen väliin.



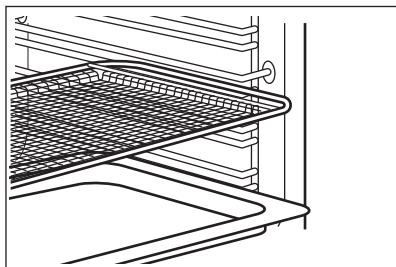
Paistoritilä:

Työnnä taso hyllykannattimen ohjauskiskoja väliin.



AirFry leivinpelti:

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



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

10. UUNI - KELLOTOIMINNOT

10.1 Kellotoiminnot



00:00 vilkkuu näytössä, kun laite kytketään sähköverkkoon.

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

10.2 Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä siirtyäksesi toimintoon Valikko .
2. Käännä lämpötilan säädintä valitaksesi Asetukset , Kellonaika.
3. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi kellon.
4. Paina OK.

10.3 Asetus: Hälytinajastin

1. Kun uuni on pois päältä, paina . Paina kahdesti, kun uuni on päällä.
2. Näytössä näkyy: 0:00 ja .

3. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi Hälytinajastin.
4. Paina OK.
5. Ajastin käynnistyy välittömästi.
6. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

10.4 Asetus: Kypsentämisaika

1. Käännä säädintä valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina toistuvasti.
3. Näytössä näkyy: 0:00 ja STOP.
4. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi Kypsentämisaika.
5. Paina OK.
6. Ajastin käynnistyy välittömästi.
7. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

10.5 Asetus: Ajastin

1. Käännä säädintä valitaksesi uunitoiminnon.
2. Paina toistuvasti.
3. Näytössä näkyy: kellonaika KÄYNNISTÄ.
4. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi alkamisaika.
5. Paina OK.
6. Näytössä näkyy: --:-- PYSÄYTÄ.
7. Käännä lämpötilan säädintä asettaaksesi päättymisaika.
8. Paina OK.
9. Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.
10. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

11. ASETUKSET: AVUSTAVA RUOANVALMISTUS.

Avustava ruoanvalmistus. – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:

1. Käännä uunitoimintojen säädintä siirtyäksesi valikkoon .

2. Käännä lämpötilan säädin valitaksesi avustavan ruoanvalmistuksen  ja paina OK.

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

12. AVUSTAVA RUOANVALMISTUS. SISÄLTÄÄ RESEPTTEJÄ

Symbolien selitys



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



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



Hyllytaso.

Kuumennustoiminto

Käyttökohde

F1

AirFry

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

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

Kesto on oletusasetus ja sitä voidaan muuttaa noin 10 minuutilla.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Ruoka-annos

Paino

Hyllytaso / Lisävaruste

Ajallinen kesto

Naudanliha

P1

Paahtopaisti, raaka

1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita



2; paistopelti

Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinnalla. Aseta uuniin.

~ 85 min

P2

Paahtopaisti, puolikypsä

~ 95 min

P3

Paahtopaisti, kypsä

~ 110 min

P4

Pihvi, puolikypsä

180–220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan



3; paistovuoka paistoritilällä; leivinpelti

Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinnalla. Aseta uuniin.

~ 15 min

P5

Naudanliha-paisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kyliki)

1,5–2 kg



2; paistettava ruoka paistoritilällä

Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinnalla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.

~ 180 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P6	Paahtopaisti, puoliraaka, kypsennys alhaisella lämpötilalla			~ 105 min
P7	Paahtopaisti, puolikypsä, kypsennys alhaisella lämpötilalla	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kapaleita	 2; leivinpelti ; paistovuoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 125 min
P8	Paahtopaisti, kypsä			~ 170 min
P9	Filee, puoliraaka, kypsennys alhaisella lämpötilalla			~ 80 min
P10	Filee, puolikypsä, kypsennys alhaisella lämpötilalla	0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kapaleita	 2; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 95 min
P11	Filee, kypsä, kypsennys alhaisella lämpötilalla			~ 125 min
Vasikanliha 				
P12	Vasikanliha-paahtopaisti (esim. lapa)	0,8–1,5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kapaleita	 2; paistovuoka paistoritilällä ; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	~115 min
Porsaanliha 				
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1,5–2 kg	 2; paistovuoka paistoritilällä ; leivinpelti Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 170 min
P14	Nyhtöporsaanliha LTC	1,5–2 kg	 2; paistopelti Käännä liha kypsennyksen puolivälissä	~ 230 min
P15	Kylki, tuore	1–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kapaleita	 2; paistovuoka paistoritilällä ; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 105 min
P16	Siankylki	2–3 kg; käytä raakana, 2–3 cm ohuita kylkipaloja	 3; syvä pannu Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	120 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Lampaanliha 				
P17	Lampaankoipi luineen	1,5–2 kg; 7–9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistoastia paistopellillä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Laita uuniin. Lisää 200 ml vettä pohjalle.	~ 130 min
Linnunliha 				
P18	Kana, kokonainen	1–1,5 kg; tuore	  2; paistosvuoka leivinpellillä ; uuniritilä , jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 60 min
P19	Kana, puolikas	0,5–0,8 kg	  3; leivinpelti ; paistoritilä jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 50 min
P20	Kanan rintafilee	180–200 g per kappale	  2; pataruoka-astia paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.	~ 65 min
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	  3; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.	~ 45 min
P22	Kokonainen ankka	1,5–2,5 kg	  2; paistovuoka paistoritilällä tai paistoritilä , jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi. Aseta liha paistoastiaan. Aloita ylösalaisin ja käännä, kun puolet ajasta on kulunut.	~ 80min
P23	Kokonainen hanhi	4–5 kg	  2; paistoritilä , jossa on syvä uunipannu tasolla 1 rasvan keräämiseksi. Aseta liha syväle paistopellille. Aloita ylösalaisin ja käännä se kun puolet kypsennysajasta on kulunut.	~ 110 min
Muu 				
P24	Lihamureke	1 kg	  2; paistoritilä leivinpaperilla tai leivinpelti	~ 70 min
Kala 				
P25	Kokonainen kala, grillattu	0,5–1 kg per kala	  2; paistopelti Mausta kala voilla ja käytä suosikkimausteitasi ja yrtejä.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	 3; paistosastia paistoritilällä	40 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Leivonnaiset ja jälkiruoat   				
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm joustomuotti paistoritilällä	100 min
P28	Omenakakku	-	  2; leivinpelti	60 min
P29	Omenatorttu	-	 2;  26 cm:n irtopohjavuoka paistoritilällä	55 min
P30	Omenapiirakka	-	  2;  20 cm:n piirakkavuoka paistoritilällä Lisää 125 ml vettä pohjalle.	80 min
P31	Brownie	2 kg	 3; leivinpelti	30 min
P32	Suklaamuffinit	-	 3; muffinssipelti paistoritilällä tai leivinpelleillä Lisää 150 ml vettä pohjalle.	30 min
P33	Murekekakku	-	 2; murekepannu paistoritilällä	80 min
Vihannesannokset/lisukkeet   				
P34	Paistetut perunat	1 kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat leivinpelleille .	50 min
P35	Lohkoperunat	1 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Leikkaa perunat lohkoiksi.	50 min
P36	Grillatut sekavihannekset	1–1,5 kg	 3; leivinpaperilla vuorattu leivinpelti tai voideltu leivinpelti Leikkaa vihannekset paloiksi.	30 min
P37	Kuorukat, pakaste	0,5 kg	 3; paistopelti	30 min
P38	Omenat, pakaste	0,75 kg	 3; leivinpelti	30 min
Gratiinit, leipä ja pizza   				
P39	Lasagne / Nuudeli-vuokaruoka	1–1,5 kg	 3; paistosastia paistoritilällä	60 min
P40	Perunapaistos	1–1,5 kg	 1; paistosastia paistoritilällä	65 min
P41	Pizza tuore, ohut	-	 2; leivinpaperilla vuorattu leivinpelti tai voideltu leivinpelti Lisää 100 ml vettä pohjalle.	25 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P42	Pizza tuore, paksu	-	  2; leivinpaperilla vuorattu leivinpelti tai voideltu leivinpelti	25 min
P43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä	45 min
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0,8 kg	 3; leivinpelti Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.	45 min
P45	Kokojuvä / Ruis / Tumma leipä kokojuvä-leipää limppupannulla	1 kg	  2; leivinpaperilla vuorattu leivinpelti tai voideltu leivinpelti; leipäpannu paistoritilällä Lisää 150 ml vettä pohjalle.	40 min

13. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

13.1 Yleistä

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

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

Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä

voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

13.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

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

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

13.3 Kakkujen leipominen

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

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

13.4 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.

13.5 Leivontavinkkejä

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

13.6 Paistajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset

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

13.7 Kosteä kiertoilma

Leipä ja pizza

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

Leivonnaiset leivinpellillä

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

Vuokakakku

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

Kala

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

Liha

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

Pienet leivonnaiset

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

Kasvisruoat

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

13.8 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Paista suuret lihapalat suoraan leivinpellillä.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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

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

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

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

13.9 Grillaus, yleinen

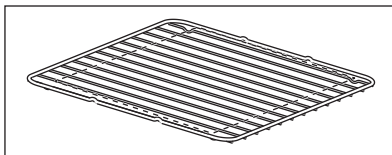


VAROITUS!

Uunin luukku on pidettävä suljettuna grillaamisen aikana.

- **Grillaa aina lämpötilan suurimmalla asetuksella.**
- Aseta ritilä kannatintasolle grillaustaulukon suositusten mukaisesti.
- Jos käytettäväksi suositellaan ensimmäistä kannatintasoa, aseta ruoka suoraan leivinpelleille.

- Aseta ensimmäiselle kannatintasolle aina syvä pannu rasvan keräämiseksi.
- Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.



Grillausalue on tason keskellä.

13.10 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannatintaso
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä + alalämpö	170	20 - 30	Leivinpelti	3
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150	20 - 35	Leivinpelti	3
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150	20 - 40	Leivinpelti	1 / 4
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vi-nottain	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vi-nottain	Kiertoilma	160	70 - 90	Ritilä	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vi-nottain	Pizza-toiminto	170	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vi-nottain. ¹⁾	SteamBake	160	70 - 80	Leivinpelti	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Ylä + alalämpö	160	30 - 45	Ritilä	3
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	30 - 45	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	30 - 50	Ritilä	1 / 4
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 35	Leivinpelti	3
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	Leivinpelti	1 / 4
Murotaikina/pasteijat	Ylä + alalämpö	160	20 - 35	Leivinpelti	3
Paahtoleipä	Grillaus	Enint.	5 - 9	Ritilä	4

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannattin
Naudanjauhelihapihvi	Grillaus	Enint.	15 - 20 ensimmäinen puoli. 10 - 15 toinen puoli.	Ritilä/alusta	4

1) Lisää 150 ml vettä lokeroon.

14. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

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

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet

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

14.2 AirFry-pellin puhdistaminen

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

Voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

14.3 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokeroista höyrytoiminnon käytön jälkeen.



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

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

14.4 Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus



HUOMIO!

poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien hyllykannattimet uunista



HUOMIO!

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



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.



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



Uunin valo on kytketty pois päältä puhdistuksen aikana.

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

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

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

14.5 Muistutus puhdistamisesta

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

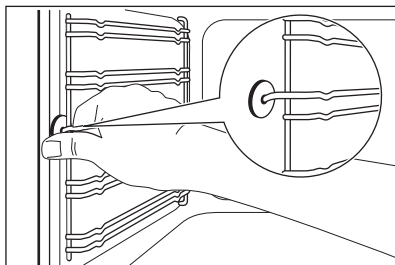
 – vilkkuu näytössä 5 sekuntia aina, kun uuni kytketään toimintaan tai pois toiminnasta.

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

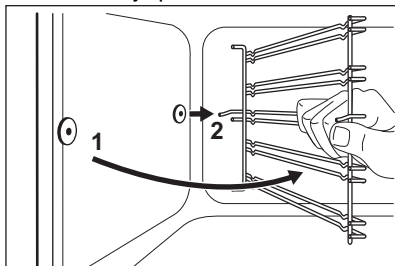
14.6 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

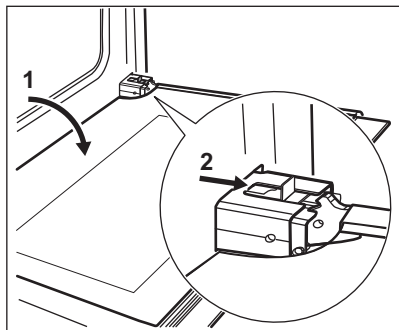


HUOMIO!

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

14.7 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



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

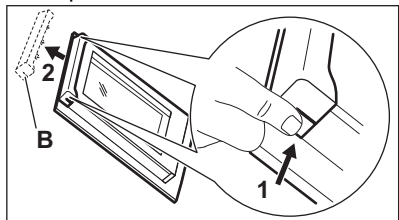
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

14.8 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen



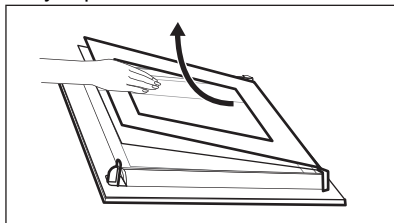
Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

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



2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

3. Tartu lasipaneeliin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ohjauskiskosta ylöspäin.



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

14.9 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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



HUOMIO!

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu



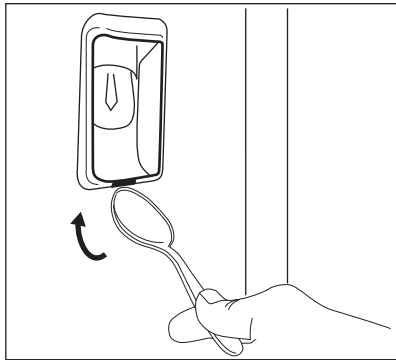
Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

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

Sivulamppu

Lampun suojalasi sijaitsee uunin vasemmalla puolella.

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



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

14.10 Alalaatikko

VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.

VAROITUS!

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

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

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

Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

15. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

15.1 Mitä tehdä jos...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Et saa laitetta käynnistymään.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Et saa laitetta käynnistymään.	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.

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 induktiokeittotasiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittolueen kokoa
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska se toimi vain vähän aikaa.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Taso on kuuma.	Anna tason viilentyä riittävästi.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäisen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takavyöhykkeille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on asetettu pois käytöstä.	Aseta äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
 tulee näkyviin näyttöön.	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan.
 tulee näkyviin näyttöön.	Lapsilukko/lukitus on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäisen käyttö".
 tulee näkyviin näyttöön.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
 tulee näkyviin näyttöön.	Käytetty keittoastia on väärä.	Käytä oikeaa keittotasiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
 tulee näkyviin näyttöön.	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittotasiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kellonaika.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista asetusten oikeellisuus.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.	Tutustu kohtaan "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on päällä.	Tutustu kohtaan "Lapsilukon käyttäminen".
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Ruokien kypsyminen kestää liian kauan tai ne kypsyvät liian nopeasti.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Sääda lämpötilaa tarvittaessa. Noudata käyttöohjetta.
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.
Uunin näytössä näkyy "C2".	Haluat käynnistää Pyrolyysi- tai PikkuumennusSulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpötilamittarin pistoke pistorasiasta.
Uunin näytössä näkyy "F102".	- Et sulkenut luukkua. - Luukku on viallinen.	- Sulje luukku täydellisesti. - Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja käynnistä se uudelleen. - Jos näytöllä on edelleen "F102", ota yhteyttä asiakaspalveluosaan.
Uunin näytössä näkyy "00:00".	On tapahtunut virtakatko.	Aseta kellonaika.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyse on sähköviasta.	Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja käynnistä se uudelleen. Jos näytöllä on edelleen virhekoodi, ota yhteyttä asiakaspalveluosaan.

15.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

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

16. ENERGIA TEHO KUUS

16.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKI66891NK
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä

Keittoalueiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä Oikea takana	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä Oikea takana	176.0 Wh/kg 181.0 Wh/kg 193.0 Wh/kg 179.0 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		182.3 Wh/kg

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

16.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruuanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

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

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

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	LKI66891NK 947941522
Energiatlehokkuusluokka	81,4
Energiatlehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,98 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,70 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.vaimak	73 l
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan lieden sisällä
Massa	66.3 kg

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

16.4 Uuni – Energiansäästö

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

16.5 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa

0.8 W

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

17. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita

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

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

