



Electrolux



electrolux.com/register



LKI540001W

FI Käyttöohje | **Liesi**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

33



Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTTEEN KUVAUS.....	10
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	11
6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	12
7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	16
8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	18
9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	18
10. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	19
11. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	20
12. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	26
13. VIANMÄÄRITYS.....	28
14. ENERGIA TEHOKKUUS.....	30
15. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA.....	32

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

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

- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Poiskytkentävälineet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyjä 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 luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaiden ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.
Sähköiskun vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Kuumaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona, äläkä aseta ruokaa suoraan kosketukseen sen kanssa.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaväliä induktiokeittolaukaisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.



VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

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



VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa uunin pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.

- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

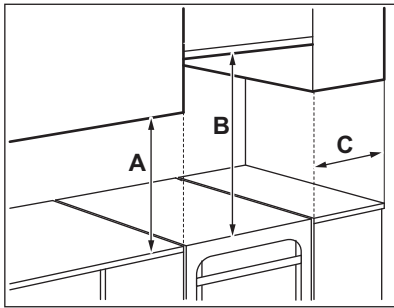
3.1 Laitteen sijainti



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

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

Tarkista taulukosta asennuksen vähimmäisetäisyydet.



Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniset tiedot

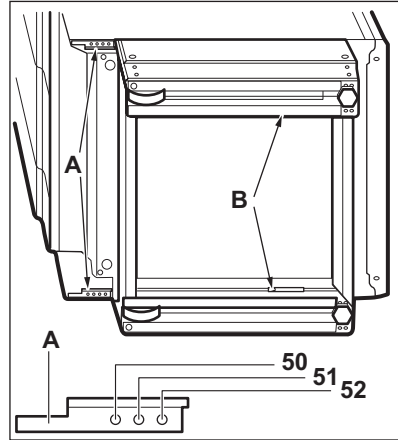
Jännite	230 V
Taajuus	50–60 Hz
Laiteluokka	1

Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500
Syvyys	600

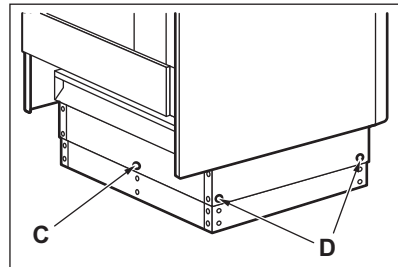
3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden säätäminen

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

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

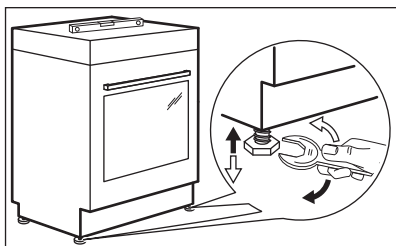


3. Aseta haluamasi syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta irrottamalla jalustan takana keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia).



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

3.4 Laitteen asettaminen vaakasuoraan



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

3.5 Kaatumiseste

Aseta laitteelle oikea korkeus ja taso ennen kaatumisesteen kiinnittämistä.

HUOMIO!

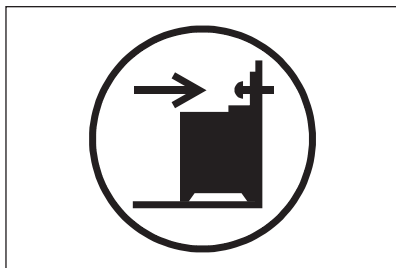
Varmista, että asennat kaatumisesteen oikeaan korkeuteen.



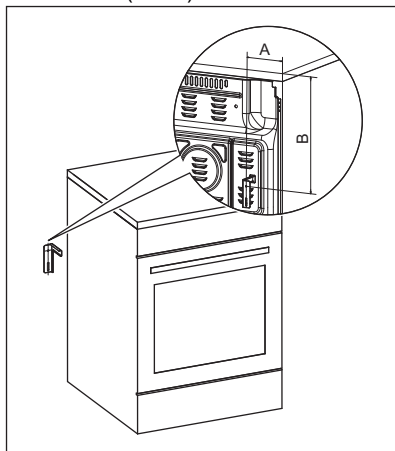
Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

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

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



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



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



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



HUOMIO!

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

3.6 Sähköasennus

⚠ VAROITUS!

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

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

⚠ VAROITUS!

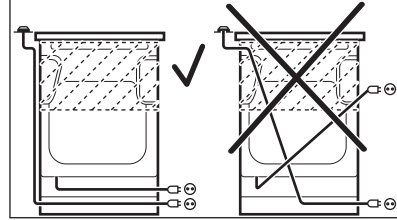
Ennen virtajohton kytkemistä napaan mittaa talon sähköverkon vaiheiden välillä vallitseva jännite. Tutustu seuravaaksi laitteen takana olevaan kytkentätarraan tarvittavan sähkökytkennän selvittämiseksi. Tässä järjestyksessä eteneminen toimii keinona välttää asennusvirheitä ja laitteen sähkökomponenttien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

Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

Vaihe	Kaapelin vähimmäis-koko
1	3 x 10,0 mm ²
3 nollajohtimella	5 x 1,5 mm ²

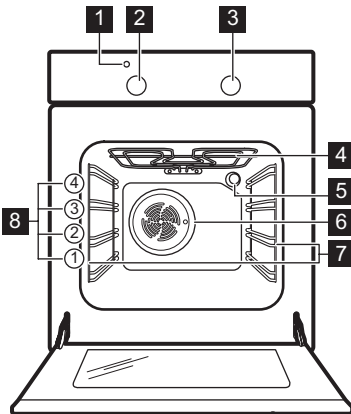
⚠ VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



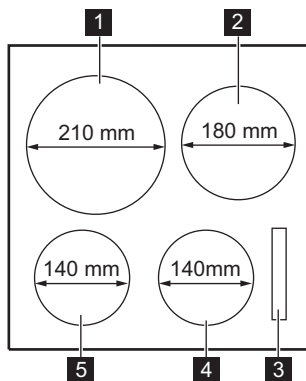
4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



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

4.2 Keittoaluejärjestely



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

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Esikuumennus ja puhdistus

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

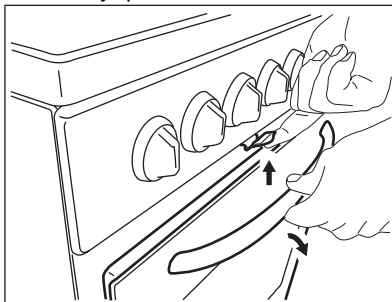
1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta  toiminto. Aseta enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Tämän toiminnon suurin sallittu lämpötila on 210 °C. Anna laitteen toimia 15 min ajan.
4. Aseta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

5.2 Mekaaninen luukun lukko

Lapset eivät pysty avaamaan luukkua.

Uunin luukun avaaminen:

1. Vedä ja pidä luukun lukko alhaalla.



2. Avaa luukku.

Älä vedä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi!

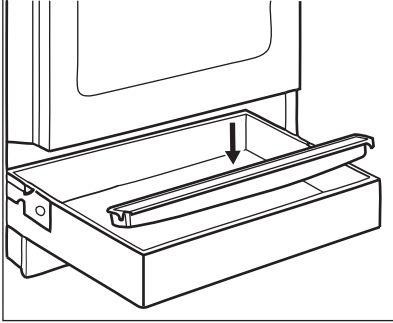


Laitteen pois päältä kytkeminen ei peruuta mekaanista luukun lukkoa.

5.3 Kondenssiveden kerääjän asennus

Kondenssiveden kerääjää käytetään uunin käytön aikana muodostuvan kondensaation keräämiseen.

1. Aseta kondenssiveden kerääjä säilytyslaatikon etuosaan.



2. Tyhjennä kondenssiveden kerääjä aina ruoan kypsennyksen jälkeen.

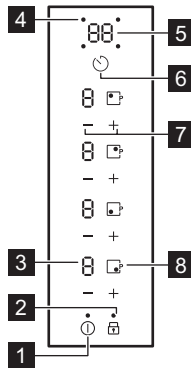
6. KEITTOTASO – PÄVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittotason käyttöpaneeli



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

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

6.2 Kuumennuksen asetuksen näytöt

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

6.3 OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

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

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

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

- jatka kypsennystä,
- lämpimänä pito,
- jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.4 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

6.5 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

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

Tehoasetuksen ja keittotason käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:

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

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

6.6 Tehotaso

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

6.7 PowerBoost

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

Toiminnon kytkeminen toimintaan keittoalueelle: kosketa   syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta  tai .

6.8 Ajastin

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

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

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

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

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta keittoalue painikkeella . Keittoalueen

merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

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



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

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa **hälytinajastimena** keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta (tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta . Kosketa  tai  ajan asettamiseksi. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

6.9 Lukko

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

Aseta teho ensin.

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa . Edellinen tehoasetus syttyy.



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

6.10 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan painikkeella .

 syttyy. Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Kosketa mitä tahansa painiketta .  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittotaso

toimintaan painikkeella .  syttyy. Kosketa  ja  -painikkeita samanaikaisesti, kunnes laitteesta kuuluu äänimerkki.  syttyy. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.

6.11 OffSound control (Äänen kytkeminen päälle ja pois päältä)

Kytke keittotaso pois päältä. Varmista, ettei mikään ajastintoiminto ja Lapsilukko ei kytkeydy päälle. Kosketa  noin 3 sekuntia. Kosketa  noin 3 sekuntia.  tai  ilmestyy ajastinnäytölle. Kosketa  edessä oikealla alueella valitaksesi jonkin seuraavista:

-  - äänet pois päältä
-  - äänet päälle

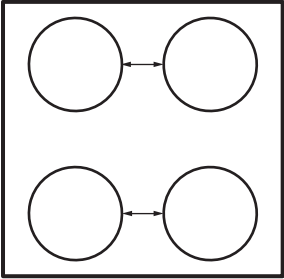
Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkki kuuluu vain seuraavissa tapauksissa:

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

6.12 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Vaiheissa on maksimisähkökuormitukset.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus ylittyy.

- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasinäyttö muuttuu kahdella tasolla.



7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

 **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet

 Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

 Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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

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

Keittoastian mitat

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

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.

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

7.2 Keittoaluemääritykset

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

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

7.3 Äänet käytön aikana



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

Keittotasoon liittyvät äänet:

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

7.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

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



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

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

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraa- viin:	Aika (min)	Vinkkejä
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperu- nat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistettut ranskalaiset.		
	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.		

8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

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



VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

8.2 Keittotason puhdistaminen

- Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotaso. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

- Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
 - Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.



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

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

9.2 Ylikuumenemissuoja

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

9.3 Jäähdytyspuhallin

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

9.4 Uunitoiminnot



Off -asento

Uuni on kytketty pois päältä.



Uunin lamppu

Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.



Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



Alalämpö

Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.



Kiertoilma

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



Kiertoilma

Kypsentäminen samanaikaisesti enintään kahdella kannatintasolla ja elintarvikkeiden kiu-vaus. Aseta lämpötila 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnolla Ylä + alalämpö.



Kosteakiertoilma

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

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Lämmitysteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämi-seen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö.

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aika-ana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteakiertoilma.



Tehogrillaus

Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistami-seen yhdessä rutiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Pizza-toiminto

Ruoan paistamiseen yhdessä rutiläasemassa voimakkaamman ruskistumisen ja rapean poh-jan saamiseksi.



Sulatus

Ruoan sulatus. Sulatusaikaan vaikuttavat pa-kastetun ruoan määrä ja koko.

10. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

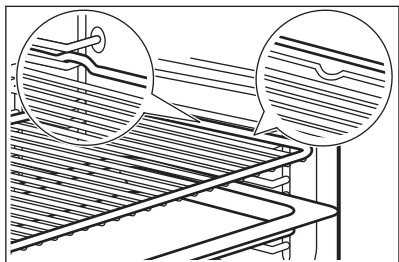
10.1 Lisävarusteiden asennus

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



Pieni lovet parantavat turvallisuutta ja toimivat kallistumisenestosuojana. Ne toimivat myös kaatumisen estämisessä. Rutilän reuna estää keittoastioiden luisumisen rutilältä.

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



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

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

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

11. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

11.1 Yleistä

Uunissa on neljä kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

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

Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.

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

11.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

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

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

11.3 Kakkujen leipominen

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

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

11.4 Lihan ja kalan kypsentyminen

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

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

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

11.5 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset

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

11.6 Ylä + alalämpö

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

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Tarvikkeet
Voikakku 1)	600	180–200	20–25	2	Leivinpelti

- 1) Esikuumenna uunია 10 minuuttia.
2) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.
3) Jätä kakku uuniin 10 minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.
4) Aseta lämpötilaksi 250 °C ja esikuumenna uunია 10 minuuttia.

11.7 Kiertoilma

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

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Kääretorttu ¹⁾	500	150–160	15–20	3	Leivinpelti
Marengit	400	110 - 120	30–40	2	Leivinpelti
Murotaikinakakku	1500	160–170	25–35	3	Leivinpelti
Sokerikakku ¹⁾	600	150–160	25–35	2	Leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

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

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

11.8 Kiertoilma

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

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Romanialainen sokेरikakku – perinteinen	600+600	160–170	30–40	2	2 kevyttä uunipeltiä (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiivasämpylät ¹⁾	800	190	15	3	Leivinpelti
Hiivasämpylät ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	Leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150–170	10–15	3	Leivinpelti
Marengit	400	100 - 120	50 - 60	2	Leivinpelti
Marengit	400 + 400	100 - 120	55–65	1 + 3	Leivinpelti
Murotaikinakakku ¹⁾	1500	170–180	20 - 30	2	Leivinpelti
Sokerikakku ¹⁾	600	150–170	20 - 30	2	Leivinpelti
Voikakku ¹⁾	600+600	150–170	20 - 30	1 + 3	Leivinpelti

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

11.9 Kosteä kiertoilma

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Tarvikkeet
Leipä ja pizza				
Pullat	190	25–30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Sämpylät	200	40–45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Pakastepizza, 350 g	190	25–35	2	Paistoritilä
Leivonnaiset leivinpelliillä				
Kääretorttu	180	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Brownie	180	35 - 45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Vuokakakku				
Kohokas	210	35 - 45	2	kuusi keraamista annosvuokaa rutilällä
Torttupohja	180	25–35	2	torttuvuoka rutilällä
Sokerikakku	150	35 - 45	2	kakkuvuoka rutilän päällä
Kala				
Kala annospusseissa, 300 g	180	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Tarvikkeet
Kokonainen kala, 200 g	180	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kalafilee, 300 g	180	30–40	2	pizzapannu rutilällä
Liha				
Liha paistopussissa, 250 g	200	35 - 45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Lihavartaat, 500 g	200	30–40	2	Leivinpelti tai uunipannu
Pienet leivonnaiset				
Pikkuleivät	170	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Macaronit	170	40–50	2	Leivinpelti tai uunipannu
Muffinssit	180	30–40	2	Leivinpelti tai uunipannu
Suolakeksit	160	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Murotaikinapikkuleivät	140	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Leivonnaiset	170	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kasvisruoat				
Vihanneskekoitus pussissa, 400 g	200	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Munakas	200	30–40	2	pizzapannu rutilällä
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	190	25–35	2	Leivinpelti tai uunipannu

11.10 Tehogrillaus

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

11.11 Pizza-toiminto

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

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Kinkkupiiras 1)	1000	210–220	20 - 30	2	Leivinpelti

1) Esikuumenna uunია 10–15 minuuttia.

11.12 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Tarvikkeet	Kannatin-taso	Aika (min)
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	160	Leivinpelti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	150	Leivinpelti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	160	Leivinpelti	1 + 3	30–40
Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain)	Ylä + alalämpö	190	Paistoritilä	1	65 – 75
Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain)	Kiertoilma	180	Paistoritilä	2	70–80
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	180	Paistoritilä	2	20 - 30
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	Paistoritilä	2	25–35
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	170	Paistoritilä	1 + 3	30–40
Murokeksit / pasteijat	Ylä + alalämpö	140	Leivinpelti	3	15–30
Murokeksit / pasteijat	Kiertoilma	140	Leivinpelti	3	20 - 30
Murokeksit / pasteijat	Kiertoilma	140	Leivinpelti	1 + 3	15–30
Paahtoleipä 1)	Tehogrillaus	230	Paistoritilä	3	3–5
Naudanlihapihvi 2)	Tehogrillaus	250	paistoritilä tai uuni-pannu	3	15–20 ensimmäinen puoli; 10–15 toinen puoli

1) Esikuumenna uunია 5 minuuttia.

2) Esikuumenna uunია 10 minuuttia.

12. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

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

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

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

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

Poista pinttynleet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

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

12.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

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

12.3 Kannattimien

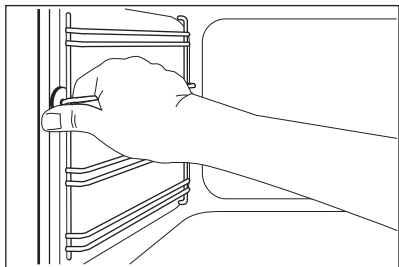
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



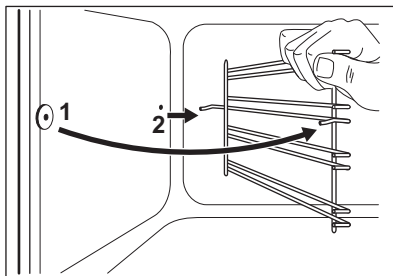
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

12.4 Uunin lasipaneelien irrottaminen ja asentaminen

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



VAROITUS!

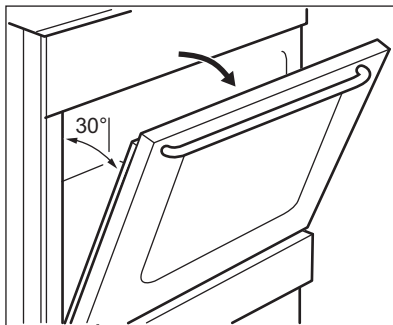
Pidä uuninluukku hieman auki puhdistuksen aikana. Jos avaat sen kokonaan, se voi vahingossa sulkeutua ja aiheuttaa vahinkoa.



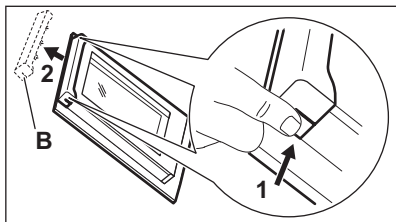
VAROITUS!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

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



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



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

VAROITUS!

Kun lasipaneelit poistetaan, uunin luukku pyrkii sulkeutumaan.

4. Pidä kiinni luukun lasipaneelin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ylöspäin.
5. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti.

Kun olet puhdistanut lasipaneelit kokonaan, asenna ne ja uuninluukku paikoilleen. Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienempi paneeli ja sitten suurempi.

HUOMIO!

Varmista, että asennat sisäisen lasipaneelin oikein paikalleen.

12.5 Alalaatikko

Säilytyslaatikko on uunikammion alapuolella.

VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.

VAROITUS!

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

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

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

Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

12.6 Lampun vaihtaminen

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu

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

13. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laitetta ei saa käyntiin.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Keittotasolla kestää liian kauan keittoastian kuumentamisessa.	Väärä keittoastian halkaisija tai laatu.	Käytä induktiokeittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittolueen kokoa
Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takavyöhykkeille, jos mahdollista.
 kytkeytyy päälle.	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan.
 kytkeytyy päälle.	Lapsilukko/lukitus on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
 kytkeytyy päälle.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
	Käytetty keittoastia on väärä.	Käytä oikeaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa.
 ja jokin numero kytkeytyvät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Kytke keittotaso irti sähköverkosta joksikin aikaa. Irrota sulake talon sähköjärjestelmästä. Kytke se uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
E4 kytkeytyy päälle.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma oli keittoastiassa, virheilmoitus sammuu. Jälkilämmön merkkipälo voi palaa. Anna keittoastian viilentyä riittävästi. Tarkista, että keittoastia on yhteensopiva keittotason kanssa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta:	Kytke uuni toimintaan.
	Tarvittavia asetuksia ei ole asetettu.	Varmista asetusten oikeellisuus.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruuan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.
Ruokien kypsyminen kestää liian kauan tai ne kypsyvät liian nopeasti.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä lämpötilaa tarvittaessa. Noudata käyttöohjetta.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyse on sähköviasta.	Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja käynnistä se uudelleen. Jos näytöllä on edelleen virhekoodi, ota yhteyttä asiakaspalveluosaan toomme.

13.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (Mod.):	
Tuotenumero (PNC)	
Sarjanumero (S.N.)	

14. ENERGIA TEHO KUUS

14.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKI540001W
Keittotason tyyppi	Keittotaso erillisen asennettavan lieden sisällä
Keittoalueiden lukumäärä	4

Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä	21,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 14,0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä	175.0 Wh/kg 170.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 184.6 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

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

14.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

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

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

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	LKI540001W 943005664
Energiatehokkuusluokka	94,9
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,84 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,75 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	57 l
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan lieden sisällä
Massa	54.0 kg

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

14.4 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-aineksien kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kostea kiertoilma

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

14.5 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna

0.3 W

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

15. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita 

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

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

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	33
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	36
3. INSTALLATION.....	38
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	41
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	42
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	43
7. HÅLL – RÅD OCH TIPS.....	47
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	48
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....	49
10. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	50
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	50
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	56
13. FELSÖKNING.....	58
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	60
15. MILJÖSKYDD.....	62

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Den här produkten måste anslutas till elnätet med kabeltyp H05VV-F för att kunna stå emot temperaturen från den bakre panelen.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- VARNING! Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.

- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablager i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärn faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tipsar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

WARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och oljor kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i het olja kan orsaka självantändning.

- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärn stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärn torrkokas.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärn faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärn eller utan kokkärn.
- Kokkärn av gjutjärn, aluminium eller med skadad undersida kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring

WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

WARNING!

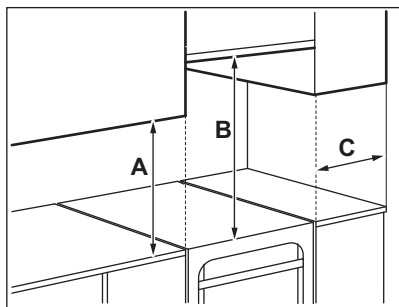
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Produktens placering



Installera inte spisen nära diskhon eller i närheten av ett skåp med diskho. Fukt/vattendroppar kan komma in mellan sidopanelen och skåpet och kan med tiden skada färgen på sidopanelen.

Du kan placera din fristående produkt med skåp på ena eller båda sidorna eller i ett hörn. Se tabellen för minsta avstånd för placering.



Minsta avstånd

Dimension	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniska data

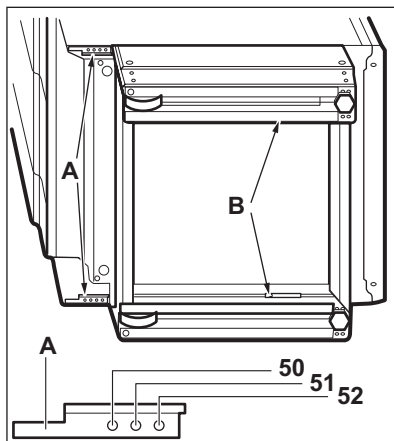
Märkspänning	230 V
Frekvens	50–60 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	858 - 923
Bredd	500
Djup	600

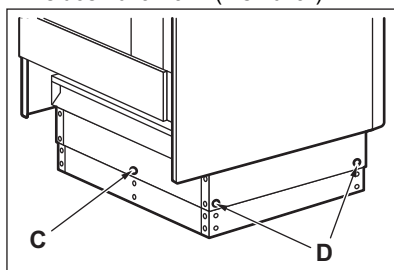
3.3 Ändra spisens höjd och djup

Spisen levereras på 897 mm höjd och 500 mm djup.

1. Lägg spisen på ena sidan.
2. För sockeldjup, skruva loss skruven A och lossa skruvarna B på fästet.

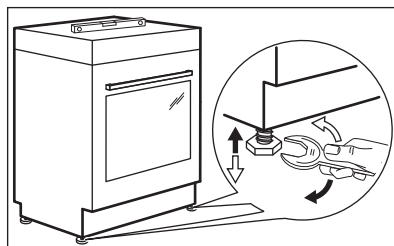


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För höjd, skruva loss skruven C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdinställning: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

3.4 Nivåutjämning av produkten



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa produktens övre yta i nivå med andra ytor.

3.5 Tippskydd

Ställ in rätt höjd och utrymme för produkten innan du sätter dit tippskyddet.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

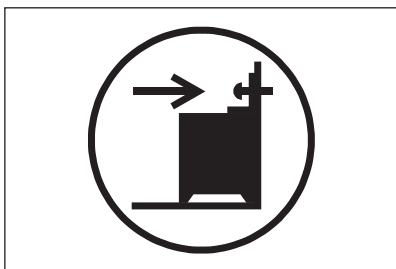
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



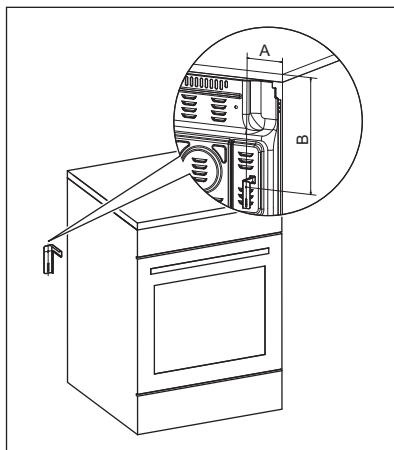
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar den kan produkten tippa.

Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



1. Installera tippskyddet B –357 mm nedanför produktens ovansida och A–67 mm från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast i det stabila materialet eller använd lämplig förstärkning (vägg).



2. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Lyft produktens framsida och placera den i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.



Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.

3.6 Elektrisk installation



WARNING!

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel. Anslutningsterminalen sitter bakom bakpanelen.

VARNING!

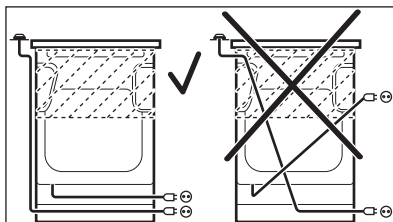
Innan du ansluter nätkabeln till kontakten bör du mäta spänningen mellan faserna i hushållsnätverket. Kontrollera sedan kopplingsetiketten på produktens baksida för att använda rätt elektrisk anslutning. Detta kopplingsschema förhindrar installationsfel och skador på produktens elektriska komponenter.

Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

Fas	Minimistorlek kabel
1	3x10,0 mm ²
3 med neutral	5x1,5 mm ²

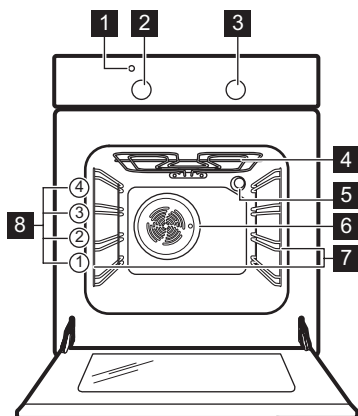
VARNING!

Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



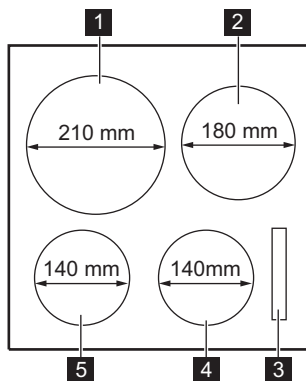
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Temperaturindikator/symbol
- 2** Temperaturratt
- 3** Funktionsvred för ugn
- 4** Värmeelement
- 5** Lampa
- 6** Fläkt
- 7** Ugnsstegar, borttagbara
- 8** Hyllplaceringar

4.2 Hällens layout



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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

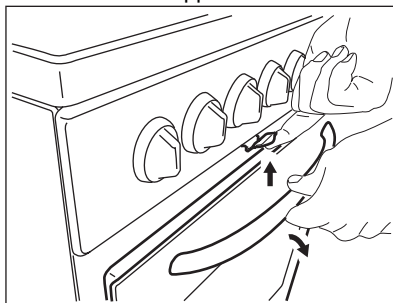
1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Den maximala temperaturen för denna funktion är 210 °C. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.2 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Dra och håll upp lucklåset.



2. Öppna luckan.

Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!

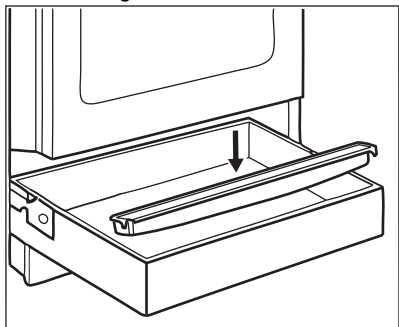


Det mekaniska lucklåset avaktiveras inte när ugnen stängs av.

5.3 Montering av kondensbehållare

Kondensbehållaren används för att samla upp kondensvatten som bildas under ugnsdrift.

1. Placera kondensbehållaren på förvaringslådans framsida.



2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

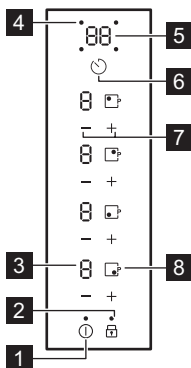
6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Kontrollpanel håll



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
	PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
	Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
-	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
	-	För att välja kokzon.
+ / -	-	För inställning av värmeläge eller tidsinställning.
	PowerBoost	För att aktivera och avaktivera funktionen.

6.2 Värmelägesdisplayer

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzon är aktiv. Punkten betyder halva värmenivån.
	PowerBoost är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning/varmhållning/restvärme.
	Knapplås / Barnlås är på.
	Felaktigt eller för litet kokkärl eller inget kokkärl på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

6.3 OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator)

⚠ VARNING!

/ / Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

- fortsatt tillagningen

- varmhållning

- restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.4 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

6.5 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är av,
- du ställer inte in värmeinställningen efter att du har satt på hällen,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du använder fel kokkärl. Symbolen  visas och tillagningszonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du inte stänger av en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund visas  ett meddelande och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeinställningen och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

6.6 Värmeläge

Tryck på  för att öka värmeläget.

Användning  för att minska värmeläget.

Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.

6.7 PowerBoost

Denna funktion ger mer effekt till induktionskokzonerna. Funktionen kan endast aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tid. Efter denna tid återgår induktionskokzonen automatiskt till den högsta värmeinställningen.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på .  tänds.

För att inaktivera funktionen, tryck på  eller .

6.8 Timer

Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningsstillfälle.

Ställ först in kokzonen och sedan funktionen.

Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in funktionen.

Ställa in kokzonen: tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

För att aktivera eller ändra tiden: tryck på  eller  för vald kokzon för att ställa in tiden (**00 - 99** minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

För att se återstående tid: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

För att avaktivera funktionen: Välj

kokzonen med  och tryck på  för vald kokzon. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikator slocknar. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på  och .



När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar. Kokzonen avaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på .

Äggklocka

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används (värmelägesdisplayen visar .

Aktivera funktionen: tryck på . Tryck på  eller  för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

6.9 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeinställningen.

Ange värmeinställning först.

För att aktivera funktionen: tryck på . tänds i 4 sekunder. Timern förblir aktiverad.

För att stänga av funktionen: tryck på . Föregående värmeinställning aktiveras.



När du stänger av hällen inaktiveras även denna funktion.

6.10 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på i 4 sekunder. Tryck på valfri . tänds. Inaktivera hällen med .

För att avaktivera funktionen: sätt igång hällen med . tänds. Ställ inte in värmeläget. Tryck på i 4 sekunder. Tryck på . tänds. Inaktivera hällen med .

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: sätt igång hällen med . tänds. Tryck på och samtidigt tills signalen hörs. tänds. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas.

Om du avaktiverar hällen med aktiveras funktionen igen.

6.11 OffSound control (Inaktivering och aktivering av ljud)

Stäng av hällen. Kontrollera att timerfunktioner och Barnlås inte är

aktiverade. Tryck på i 3 sekunder. Tryck på i 3 sekunder. eller visas på timerdisplayen. Tryck på på den främre högra kokzonen och välj något av följande:

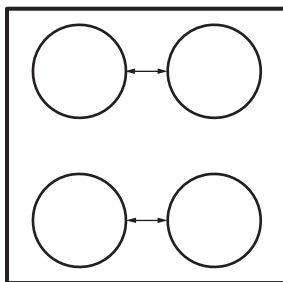
- – ljud är av
- – ljud på

När denna funktion är inställd på hör du endast ljudet när:

- du trycker på
- Tidur släcks
- Timer för nedräkning släcks
- du har placerat något på kontrollpanelen.

6.12 Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



7. HÄLL – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kokkärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

Kokkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.
- en magnet fäster på kastrullens botten.



Kokkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. För korrekta kokkärlsmått, se tabellen "Specifikationer för kokzoner".

Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek i Kokkärlsdiameter för optimal värmeöverföring.

7.2 Data för kokzoner

Kokzon	Minsta kokkärls-diameter (mm)
Vänster bak	180
Höger bak	150
Höger fram	125
Vänster fram	125

7.3 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

7.4 Förenklad matlagningssguide

Korrelationen mellan en zons värmeinställning och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeinställningen är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhög värmeinställning använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2.	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2.	Fluffiga omeletter, ugnstekta ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3.	Sjud ris och mjölkätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4.	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5.	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1–2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5.	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
5 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, croquettes, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.		
	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.



VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan dessa orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk trasa.

- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen

1. Välj en ugsnfunktion genom att vrida på funktionsvredet på ugnen.
 2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
- Lampan tänds när ugnen är igång.



För funktionerna utan uppvärmning behöver du inte ställa in temperaturen.

3. Ställ vreden för ugsnfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.

9.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

9.3 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytor på svala. Om du stänger av produkten, säkerställ att både funktionsvredet såväl som temperaturvredet är av. Annars fortsätter kylfläkten att gå.

9.4 Ugsnfunktioner



Av-läge

Ugnen är avstängd.



Ugnsbelysning

För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.



Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugsnivå.



Undervärme

För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.



Varmluftstillagning

Ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.



Varmluft

För att baka på högst två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.



Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass och ekodesignförfordningar (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt.



Varmluftsgrillning

Varmluftstekning på första ugsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. Bryna och göra gratänger.



Pizza-funktionen

Tillaga på en hyllnivå för en mer intensiv bryning och spröd botten.



Uptining

För att tina upp mat. Uptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

10. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

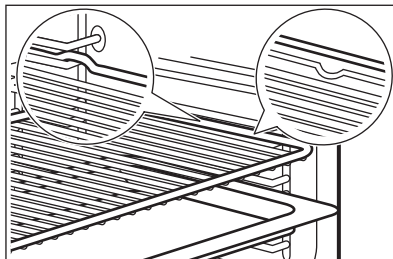
10.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



Små inbuktningar ökar säkerheten och ger tipskydd. De är också tipskyddsanordningar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida .



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

11. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



Temperatur och baktid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

11.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.

Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas

under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.

Ta bort fukten efter varje användning.

Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljen.

11.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.3 Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

11.4 Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

11.5 Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakafar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

11.6 Över-/undervärme

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Kakbotten ¹⁾	1000	160–170	30–35	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170–190	40–50	3	bakplåt
Mjuk kaka	1500	160–170	45–55 ²⁾	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200–220	60–70	2	Galler
				1	bakplåt
Halv kyckling	1300	190–210	35 + 30	3	Galler
				1	bakplåt
Fläskkottlett	600	190–210	30–35	3	Galler
				1	bakplåt
Brylépudding ¹⁾	800	230–250	10–15	2	bakplåt
Fylld jästkaka ¹⁾	1200	170–180	25–35	2	bakplåt
Cheesecake	2600	170–190	60–70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka ¹⁾	1900	200–220	30–40	1	bakplåt
Fylld jästkaka ¹⁾	2400	170–180	55–65 ³⁾	2	bakplåt
Bondbröd ⁴⁾	750 + 750	180–200	60–70	1	2 mindre formar (längd: 20 cm)
Rumänsk sockerkaka ¹⁾	600 + 600	160–170	40–50	2	2 mindre formar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Rumänsk sockerkaka - traditionell	600 + 600	160–170	30–40	2	2 mindre formar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästbullar ¹⁾	800	200–210	10–15	2	bakplåt
Rulltårta ¹⁾	500	150–170	15–20	1	bakplåt
Maräng	400	100–120	40–50	2	bakplåt
Smulpaj ¹⁾	1500	180–190	25–35	3	bakplåt
Butterkaka ¹⁾	600	180–200	20–25	2	bakplåt

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

2) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

3) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

4) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

11.7 Varmluftstillagning

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Kakbotten ¹⁾	1000	150	30	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170–180	40–50	3	bakplåt
Mjuk kaka	1200	150–160	30–35 ²⁾	2	bakplåt
Hel kyckling	1400	180	55	2	Galler
				1	bakplåt
Fläskstek	800	170–180	45–50	2	Galler
				1	bakplåt
Fylld jästkaka	1200	150–160	20–30	2	bakplåt
Pizza	1000	190–200	25–35	2	bakplåt
Cheesecake	2600	160–170	40–50	1	bakplåt
Schweizisk äppelkaka ¹⁾	1900	180–200	30–40	2	bakplåt
Julkaka ¹⁾	2400	150–160	35–40 ²⁾	2	bakplåt
Quiche lorraine ¹⁾	1000	190–210	30–40	1	1 rund bricka (diameter: 26 cm)
Bondbröd ³⁾	750 + 750	160–170	40–50	1	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Rumänsk sockerkaka ¹⁾	600 + 600	155–165	40–50	2	2 mindre formar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Rumänsk sockerkaka - traditionell	600 + 600	150–160	30–40	2	2 mindre formar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Frallor ¹⁾	800	190	15	3	bakplåt
Rulltårta ¹⁾	500	150–160	15–20	3	bakplåt
Maräng	400	110–120	30–40	2	bakplåt
Smulpaj	1500	160–170	25–35	3	bakplåt
Sockerkaka ¹⁾	600	150–160	25–35	2	bakplåt

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

2) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

3) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

11.8 Varmluft

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Smulpaj ¹⁾	1000	155	35	2	bakplåt
Smulpaj ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bakplåt
Jästkaka med äpple ¹⁾	2000	170–180	40–50	3	bakplåt
Mjuk kaka	1200	150–160	40–50 ²⁾	3	bakplåt
Hel kyckling	1400	200	50	2	Galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	600	180–200	30–40	2	Galler
				1	bakplåt
Brylépudding ¹⁾	800	230–250	10–15	2	bakplåt
Fylld jästkaka	1200	160–170	20–30	3	bakplåt
Cheesecake	2600	150–170	60–70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka ¹⁾	1900	180–200	50–40	3	bakplåt
Fruktkaka ¹⁾	2400	150–170	50–60 ³⁾	3	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Quiche Lorraine 1)	1000	210–230	35–45	2	1 rund bricka (diameter: 26 cm)
Bondbröd 4)	750 + 750	180–190	50–60	3	bakplåt
Rumänsk sockerkaka 1)	600 + 600	150–170	40–50	2	2 mindre formar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Rumänsk sockerkaka - traditionell	600 + 600	160–170	30–40	2	2 mindre formar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästbullar 1)	800	190	15	3	bakplåt
Jästbullar 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	bakplåt
Rulltårta 1)	500	150–170	10–15	3	bakplåt
Maräng	400	100–120	50–60	2	bakplåt
Maräng	400 + 400	100–120	55–65	1 + 3	bakplåt
Smulpoj 1)	1500	170–180	20–30	2	bakplåt
Sockerkaka 1)	600	150–170	20–30	2	bakplåt
Butterkaka 1)	600 + 600	150–170	20–30	1 + 3	bakplåt

- 1) Förvärm ugnen i 10 minuter.
- 2) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.
- 3) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.
- 4) Ställ in temperaturen på 230 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

11.9 Varmluft med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bröd och pizza				
Bullar	190	25–30	2	bakplåt eller ugnsform
Bröd/Bullar	200	40–45	2	bakplåt eller ugnsform
Fryst pizza 350 g	190	25–35	2	Galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20–30	2	bakplåt eller ugnsform
Brownie	180	35–45	2	bakplåt eller ugnsform
Kakor i form				
Sufflé	210	35–45	2	sex keramiska ramekiner på galler

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Sockerkaksbotten	180	25–35	2	brylépuddingform på galler
Sockerkaka	150	35–45	2	kakform på galler
Fisk				
Fisk i påsar 300 g	180	25–35	2	bakplåt eller ugnform
Hel fisk 200 g	180	25–35	2	bakplåt eller ugnform
Fiskfilé 300 g	180	30–40	2	pizzaform på galler
Kött				
Kött i påse 250 g	200	35–45	2	bakplåt eller ugnform
Köttspett 500 g	200	30–40	2	bakplåt eller ugnform
Små bakade godsaker				
Småkakor	170	25–35	2	bakplåt eller ugnform
Macroner	170	40–50	2	bakplåt eller ugnform
Muffins	180	30–40	2	bakplåt eller ugnform
Välsmakande crackers	160	25–35	2	bakplåt eller ugnform
Mördegkakor	140	25–35	2	bakplåt eller ugnform
Tarteletter	170	20–30	2	bakplåt eller ugnform
Vegetariskt				
Blandade grönsaker i påse 400 g	200	20–30	2	bakplåt eller ugnform
Omelett	200	30–40	2	pizzaform på galler
Grönsaker på plåt 700 g	190	25–35	2	bakplåt eller ugnform

11.10 Varmluftsgrillning

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Halv kyckling	1200	200	25 + 25	2	Galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	500	230	20 + 20	2	Galler
				1	bakplåt

11.11 Pizza-funktionen

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Pizza	1000	200–210	20–30	2	bakplåt
Hel kyckling	1400	165–175	55–65	2	bakplåt
Halv kyckling	1350	165–175	30 + 35	3	bakplåt
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210–220	20–30	2	bakplåt

¹⁾ Förvärm ugnen i 10–15 minuter.

11.12 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Småkakor, 16 st/plåt	Över-/undervärme	160	bakplåt	3	20–30
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluftstillagning	150	bakplåt	3	20–30
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluft	160	bakplåt	1 + 3	30–40
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	Över-/undervärme	190	Galler	1	65–75
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	Varmluftstillagning	180	Galler	2	70–80
Fettfria kex	Över-/undervärme	180	Galler	2	20–30
Fettfria kex	Varmluftstillagning	160	Galler	2	25–35
Fettfria kex	Varmluft	170	Galler	1 + 3	30–40
Småbröd / mördegskakor	Över-/undervärme	140	bakplåt	3	15–30
Småbröd / mördegskakor	Varmluftstillagning	140	bakplåt	3	20–30
Småbröd / mördegskakor	Varmluft	140	bakplåt	1 + 3	15–30
Rostat bröd ¹⁾	Varmluftsgrillning	230	Galler	3	3–5
Hamburgare av nötkött ²⁾	Varmluftsgrillning	250	galler eller ugnsform	3	15–20 första sidan; 15–20 andra sidan

¹⁾ Förvärm ugnen i 5 minuter.

²⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

Rengör ugnens framsida med en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metallytor.

Rengör ugnen invändigt efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugsnrengöring.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören och .

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

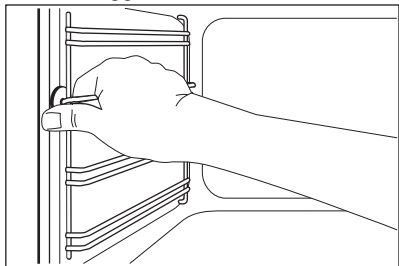
12.3 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

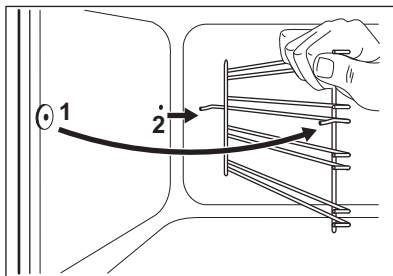
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

12.4 Ta bort och montera ugnens glaspaneler

Du kan avlägsna de invändiga glaspanelerna för att rengöra dem. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

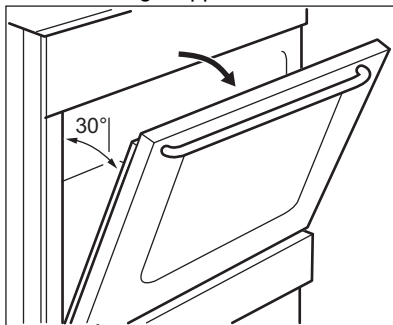
WARNING!

Håll ugnsluckan något öppen under rengöringsprocessen. Om du öppnar den helt kan den stängas av misstag och orsaka skador.

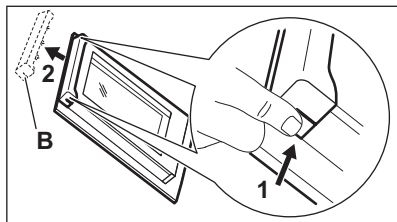
WARNING!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

1. Öppna luckan tills den är i en vinkel på cirka 30°. Luckan står på egen hand när den är något öppen.



2. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

VARNING!

När glaspanelerna tas bort försöker ugnsluckan stängas.

4. Håll i överkanten av glaspanelerna och dra dem uppåt en i taget.
5. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga.

Sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i den mindre ugnspanelen först, därefter den större.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Se till att montera den inre glaspanelen på rätt plats.

12.5 Lådan

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

VARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.

VARNING!

Förvara inte brandfarliga föremål (såsom rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper, rengöringsprodukter, aerosoler, eller plastföremål) i lådan. När du använder ugnen kan lådan bli varm. Det finns en risk för brand.

Lådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

Ta ut lådan:

1. Dra ut lådan helt.
2. Lyft lådan något så att den kan lyftas uppåt i en vinkel mot lådskenorna.

Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

12.6 Byte av lampan

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre lampan

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

13. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Du kan inte aktivera maskinen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till nätspänning.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Hällen tar för lång tid att värma upp kokkärlet.	Fel diameter eller kvalitet på kokkärlet.	Använd kokkärlet avsedda för induktion med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek.
Värmeinställningen ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Häll – daglig användning".
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera om möjligt stora kokkärlet på de bakre zonerna.
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Häll – daglig användning".
 tänds.	Det finns inget kokkärlet på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
	Fel kokkärlet används.	Använd rätt kokkärlet. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärlet med rätt mått.
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla bort hällen från eluttaget en liten stund. Koppla bort säkringen från elsystemet i huset. Anslut den igen. Om  tänds igen vänder du dig till ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
E4 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Aktivera zonen igen efter cirka 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet svalna tillräckligt. Kontrollera om dina kokkärl är kompatibla med hällen. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.	Du har lämnat maten i ugnen för länge.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Tillagningen tar för lång eller för kort tid.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felkoden visas på displayen igen.

13.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på produktdekalen. Produktdekalen sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	LKI540001W
Typ av häll	Häll för fristående spis
Antal kokzoner	4
Uppvärmningsmetod	Induktion

Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	21,0 cm
	Höger bak	18,0 cm
	Höger fram	14,0 cm
	Vänster fram	14,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	175,0 Wh/kg
	Höger bak	170,0 Wh/kg
	Höger fram	184,0 Wh/kg
	Vänster fram	184,6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		178,4 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 – Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.

14.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

14.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförfordningar för ugn

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	LKI540001W 943005664
Energieffektivitetsindex	94,9
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0,84 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0,75 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	57 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	54,0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

14.4 Ugn – Energibesparing

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll

luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen. För ytterligare information, se kapitlet "Produkt – Daglig användning", produktfunktioner.

14.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

Strömförbrukning i fränläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter som är märkta med symbolen  med

hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

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



