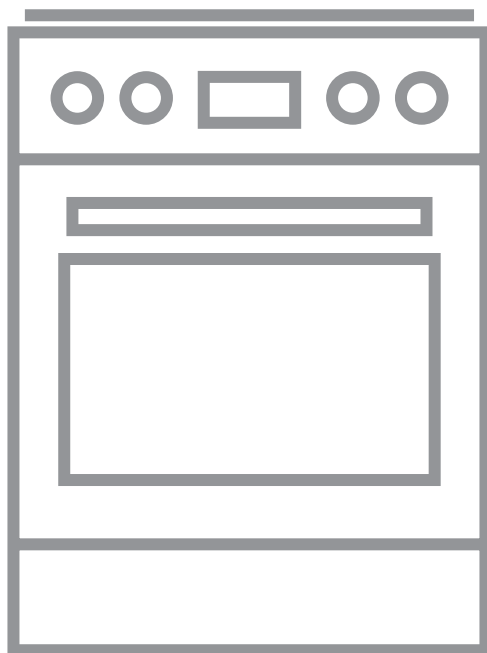


USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. LAITTEEN KUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	9
5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
6. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	12
7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	14
8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	14
9. UUNI - KELLOTOIMINNOT.....	15
10. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	17
11. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	19
12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	26
13. VIANMÄÄRITYS.....	29
14. ASENNUS.....	32
15. ENERGIATEHOKKUUS.....	34

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputasoinen suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.aeg.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Tämä laite tulee liittää sähköverkkoon H05VV-F-tyypin kaapelilla, joka kestää takapaneelin lämpötilan.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumentuisi.
- Älä asenna laitetta tason päälle.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia keittotason lasiluukun tai saranalla varustettujen lasikansien puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Virrankatkaisulaite tulee integroida pysyvästi johdotukseen johdotussäätöjen mukaisesti.
- 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!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- 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.

- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Estä pääsy laitteen vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- 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!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- 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 luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat 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.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokertoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Tulipalo- ja henkilövahinkovaara.
Sähköiskun vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokkia tai muita esineitä suoraan laitteeseen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen

värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.

- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan laitteen pohjalle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- 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 huoltopalveluun.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidukaan.

- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.6 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

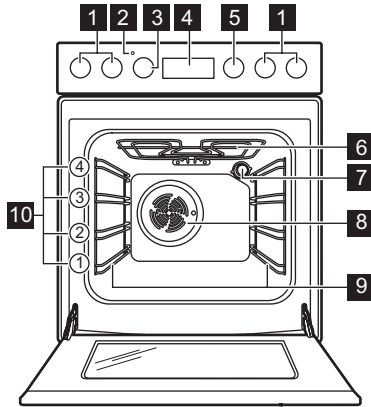
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

2.7 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

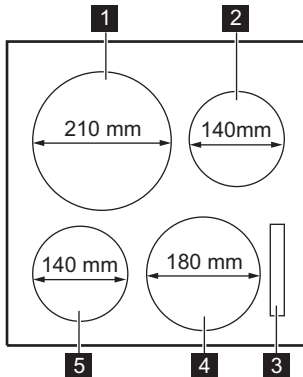
3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



- 1 Keittotason kytkimet
- 2 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Elektroninen ohjelmointilaite
- 5 Uunin toimintojen väänin
- 6 Lämpövastus
- 7 Valo
- 8 Puhallin
- 9 Irrotettava kannatinkisko
- 10 Kannatintasot

3.2 Keittoalueet



- 1 Induktikeittoalue 2100 W + Power-toiminto 3700 W
- 2 Induktikeittoalue 1400 W + Power-toiminto 2500 W
- 3 Näyttö
- 4 Induktikeittoalue 1800 W + Power-toiminto 2800 W
- 5 Induktikeittoalue 1400 W + Power-toiminto 2500 W

3.3 Lisävarusteet

- **Ritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**

Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankero-uastiana.

- **Teleskooppikannattimet**
Ritilöitä ja leivinpeltiä varten.
- **Säilytyslaatikko**
Säilytyslaatikko on uunitilan alapuolella.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

4.2 Kellonajan asetus

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.



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

Aseta kellonaika painamalla painiketta **+** tai **-**.

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

4.3 Aika-asetuksen muuttaminen



Kellonaikaa ei voida muuttaa, jos Kesto-aika **I→I** tai Lopetus **→I**-toiminto on toiminnassa.

Paina painiketta **⌚** toistuvasti, kunnes kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu.

Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

4.4 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.5 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

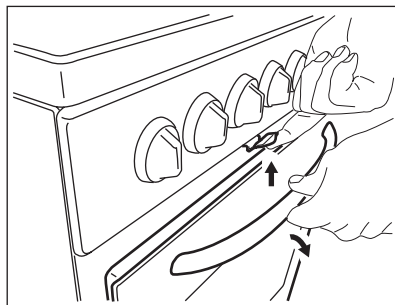
1. Valitse toiminto **—** ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto **☺** ja aseta maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.
5. Valitse toiminto **☺** ja aseta maksimilämpötila.
6. Anna laitteen käydä 15 minuuttia. Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmvirtaus on riittävä.

4.6 Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkua.

Luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku.

Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!



Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois toiminnasta noin 5-10 minuuttia ennen kypsennysprosessin päättymistä.

5.1 Sähkökeittoalueen tehotaso

Symbolit	Toiminto
0	Pois toiminnasta
B	Power-toiminto
1 - 9	Tehotasot

Käännä valitun keittoalueen väännin vaaditun tehotason kohdalle. Keittotason vääntimen merkkivalo syttyy. Kun lopetat keittoalueen käytön, käännä väännin off-asentoon.

Jos kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä, keittotason vääntimen merkkivalo sammuu.

5.2 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Automaattinen kuumennus -toiminto on toiminnassa.
	Power-toiminto -toiminto on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	Keittoalue on vielä kuuma (jälkilämpö).
	Lapsilukko-toiminto on toiminnassa.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on toiminnassa.

5.3 Jälkilämmön merkkivalo



VAROITUS!

Palovamman vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalo osoittaa, milloin keittoalue on kuuma.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan

keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

5.4 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.

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

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytketyntaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

5.5 Power-toiminto

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

Keittoalueen toiminnon päälle kytkeminen: käännä keittoalueen väännin asentoon **B**. **P** sytty keittotason näyttöön.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: käännä keittoalueen väännin off-asentoon.

5.6 Automaattinen kuumennus

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa, ja laskee tehotason sen jälkeen oikeaan asetukseen.



Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Keittoalueen toiminnon kytkeminen toimintaan:

käännä väännintä myötäpäivään ääriasentoon. **P** sytty. Käännä väännintä uudelleen

myötäpäivään 6 sekunnin kuluessa. **P**

muuttuu symboliksi **R**. Aseta haluamasi tehotaso välittömästi väliltä 1-8.

Tehotaso näkyy näytössä. **R** sytty uudelleen kuuden sekunnin kuluttua.

Alue toimii suurimmalla tehotasolla. Valittu tehotaso palautuu alueeseen jonkin ajan kuluttua.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: käännä väännintä vastapäivään asentoon **0**.

5.7 Lapsilukko

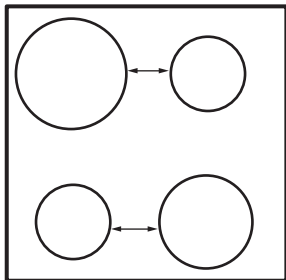
Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: käännä takavasemman ja etuoikean keittoalueen vääntimiä samanaikaisesti vastapäivään. Näytöissä näkyy **L**.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: käännä takavasemman ja etuoikean keittoalueen vääntimiä uudelleen samanaikaisesti vastapäivään.

5.8 Tehonhallinta -toiminto

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



6. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- pieni määrä vettä kuumenee hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa

pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.

6.2 Keittoastian minimihalkaisija

Keittoalue	Keittoastian minimihalkaisija (mm)
Vasemmalla takana	110
Oikealla takana	90
Oikealla edessä	100
Vasemmalla edessä	90

6.3 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne).
- Vihellysäntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytketyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että keittotasossa olisi jokin vika.

6.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen. Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella tehotasolla toimiva

keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsennäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörököiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
	Suuren vesimäärän keittäminen. Power-toiminto on kytketty toimintaan.		

7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu, sokeri ja sokeripitoinen

ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Varo palovammoja. Aseta erityinen kaavin 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:** puhdista lasipinta liinalla, jota on kostutettu veden ja viinietikan liuokseen.

8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:

- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
 - Symboli osoittaa, säätääkö valitsin jotakin keittoaluetta, uunin toimintoja vai lämpötilaa.
 - Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.
1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
 2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.

3. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asettoon.

8.2 Ylikuumenemissuoja

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

8.3 Jäähdytyspuhallin

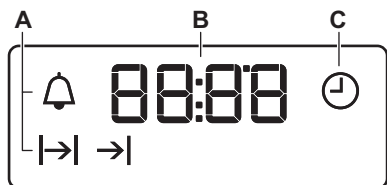
Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

8.4 Uunin toiminnot

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
	Uunin lamppu	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
	Kiertoilma	Samanaikaista paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannatintasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.
	Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentyminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaaminen. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
	Kevyt kypsennys	Vuoassa paistaminen ja yhdellä kannatintasolla kuivaus alhaisella lämpötilalla.
	Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
	Sulatus	Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruuan määrästä ja koosta.

9. UUNI - KELLOTOIMINNOT

9.1 Näyttö



- A. Toimintojen symbolit
- B. Aikanäyttö
- C. Toiminnon merkkivalo

9.2 Painikkeet

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

9.3 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
⌚	KELLONAIKA Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
⌚→	KESTOAIKA Voit asettaa, miten kauan laite on toiminnassa.
→	LOPETUS Voit asettaa, milloin laite kytkeytyy pois päältä.
⌚→	AJASTIN KESTOAIKA ja LOPETUS -toimintojen yhdistelmä.
🔔	HÄLYTINAJASTIN Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä.

9.4 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes ⌚→ alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla + tai —.

Näytössä näkyy ⌚→.

4. Kun aika päättyy, merkkivalo ⌚→ vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

9.5 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes →| alkaa vilkkua.

3. Aseta aika painamalla + tai —. Näytössä näkyy →|.

4. Kun aika päättyy, merkkivalo ⌚→ vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.



9.6 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta ⌚ toistuvasti, kunnes ⌚→ alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla + tai —.
4. Paina painiketta ⌚.
5. Aseta LOPETUS-toiminnon aika painamalla + tai —.
6. Vahvista painamalla ⌚.

Laitte käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki.

7. Laitte kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.



9.7 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

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

Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

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

9.8 Kellotoimintojen peruuttaminen

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

10. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

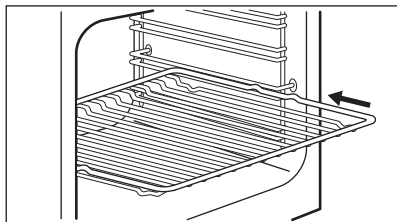


VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Paistoritilä:

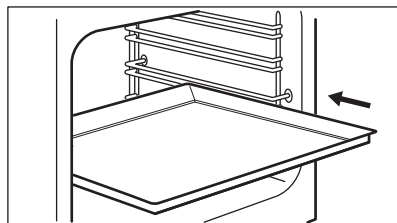


Aseta ritilä haluamasi ohjaukiskojen väliin.

Leivinpelti:



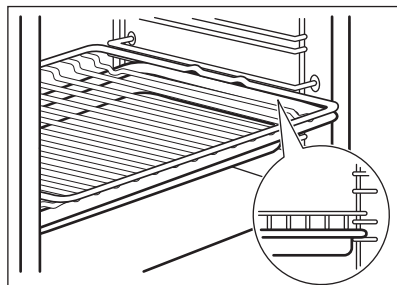
Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



Työnnä leivinpelti tai uunipannu kannattintason ohjaukiskojen väliin. Varmista, ettei se kosketa uunin takaseinään.

Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjaukiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskoihin.



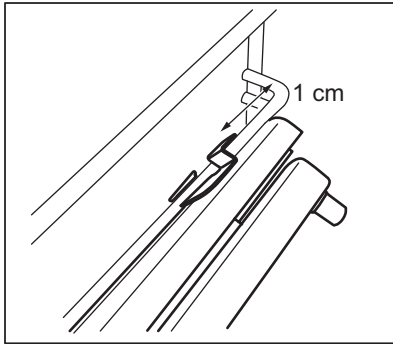
10.2 Teleskooppikannattimet



Voit asettaa teleskooppikannattimet eri kannatintasojlle tasoa 4 lukuunottamatta.

Teleskooppikannattimien asentaminen

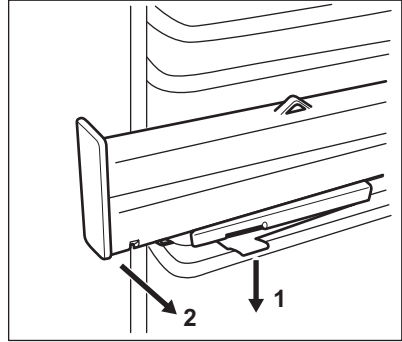
1. Käännä teleskooppikannatinta noin 90 °.
2. Liu'uta teleskooppikannattimen takaosassa oleva lukitsin kannatinkiskoon. Varmista, että asetat kannattimen oikealle puolelle uunia.



3. Käännä kannatin oikeaan asentoon. Teleskooppikannattimen päässä olevan pysäyttimen tulee osoittaa ylöspäin.
4. Paina kannatin kokonaan uunin takaseinään.
5. Paina teleskooppikannattimen etuosaa kannatinkiskoa vasten. Kuulet napsahduksen, kun etuosan lukitsin lukittuu oikein.
6. Asenna toinen teleskooppikannatin samalla tavalla. Varmista, että molemmat teleskooppikannattimet ovat samalla tasolla.

Teleskooppikannattimien poistaminen

1. Paina ja pidä lukitsinta teleskooppikannattimen etuosassa.



2. Vedä kannattimen etuosaa pois päin kannatinkiskosta.
3. Käännä teleskooppikannatinta noin 90 °.
4. Poista kannattimen takaosa kannatinkiskosta.
5. Poista toinen teleskooppikannatin samalla tavalla.

10.3 Teleskooppikannattimet - Uunin lisävarusteiden asennus

Ritilät voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.



HUOMIO!

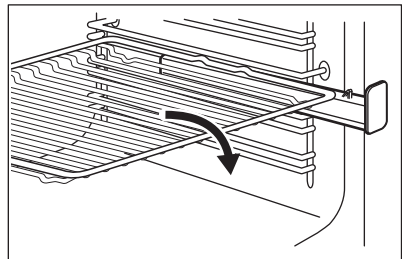
Teleskooppikannattimia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.



HUOMIO!

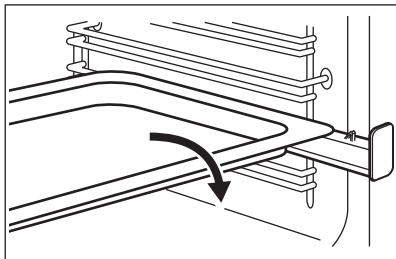
Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan laitteeseen ennen uuninluokun sulkemista.

Paistoritilä:

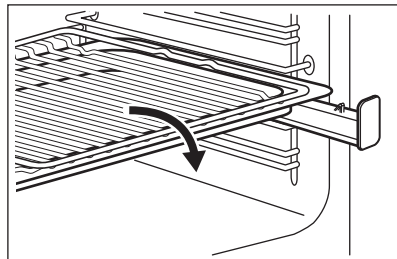


Uunipannu:

Aseta matalareunainen uunipannu teleskooppikannattimien päälle.



Aseta paistoritilä ja uunipannu teleskooppikannattimien päälle.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

11. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

11.1 Yleistä

- Uunissa on neljä kannatintasoja. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.
- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkuja toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa

kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

11.2 Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiä asetusten (esim. lämpötila, paisto aika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos taulukosta ei löydy reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paisto aikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistamisen jatkuessa.
- Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

11.3 Kakkujen leipominen

- Älä avaa uunin luukkuja ennen kuin 3/4 paisto ajasta on kulunut.
- Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

11.4 Lihan ja kalan kypsentäminen

- Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.
- Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.
- Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry

ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

11.5 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

11.6 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kanna-tintaso	Lisävarusteet
Pasteijat	250	150	25 - 30	3	leivinpelti
Matala kakku ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 190	40 - 50	3	leivinpelti
Omenapiirakka ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	kaksi pyöreää alumiinivuokaa (halkaisija 20 cm)
Pienet kakut ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Vähärasvainen sokerikakku ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	yksi pyöreä alumiinivuoka (halkaisija 26 cm)
Pannukakku	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1350	200 - 220	60 - 70	2	ritilä
				1	leivinpelti
Puolikas kana	1300	190 - 210	35 + 30	3	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankylykset	600	190 - 210	30 - 35	3	Ritilä
				1	leivinpelti
Piirakka ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	leivinpelti
Täytetty hiivalla kohotettu kakku ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	leivinpelti
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Juustokakku	2600	170 - 190	60 - 70	2	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	leivinpelti
Joulukakku 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	leivinpelti
Kinkkupiiras 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	yksi pyöreää vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	kaksi alumiini- vuokaa (pituus: 20 cm)
Romanialainen sokerikakku 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	kaksi alumiini- vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	kaksi alumiini- vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiivasämpylät 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	leivinpelti
Kääretorttu 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	leivinpelti
Marenki	400	100 - 120	40 - 50	2	leivinpelti
Murotaikinakakku 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	leivinpelti
Sokerikakku 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	leivinpelti
Voikakku 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

2) Esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.

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

4) Esikuumenna uunia 20 minuutin ajan.

5) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

6) Jätä kakku uuniin kymmeneksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

7) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 18 minuutin ajan.

11.7 Kiertoilma 

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Lisävarusteet
Pasteijat 1)	250	145	25	3	leivinpelti
Pasteijat 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	leivinpelti
Matala kakku 1)	1000	150	30	2	leivinpelti
Matala kakku 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 180	40 - 50	3	leivinpelti
Omenapiirakka	1200 + 1200	175	55	2	kaksi pyöreää alumiinivuokaa (halkaisija 20 cm) samalla kannatintasolla
Pienet kakut 1)	500	155	30	2	leivinpelti
Pienet kakut 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	leivinpelti
Vähärasvainen sokerikakku 1)	350	160	30	1	yksi pyöreä alumiinivuoka (halkaisija 26 cm)
Pannukakku	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	180	55	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaanpaisti	800	170 - 180	45 - 50	2	ritilä
				1	leivinpelti
Täytetty hiivalla kohotettu kakku	1200	150 - 160	20 - 30	2	leivinpelti
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	leivinpelti
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	leivinpelti
Juustokakku	2600	160 - 170	40 - 50	1	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka 3)	1900	180 - 200	30 - 40	2	leivinpelti
Joulukakku 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Kinkkupiiras ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	yksi pyöreä vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	leivinpelti
Romanialainen sokerikakku ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	kaksi alumiini- vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	kaksi alumiini- vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiivasämpylät ¹⁾	800	190	15	3	leivinpelti
Hiivasämpylät ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	leivinpelti
Marenki	400	110 - 120	30 - 40	2	leivinpelti
Marenki	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	leivinpelti
Hedelmäkakku	1500	160 - 170	25 - 35	3	leivinpelti
Sokerikakku ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	leivinpelti
Voikakku ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	leivinpelti

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

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

³⁾ Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

⁴⁾ Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 10 - 20 minuutin ajan.

⁵⁾ Esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.

11.8 Kiertoilma

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Pasteijat ¹⁾	250	155	20	3	leivinpelti
Pasteijat ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso	Lisävarusteet
Matala kakku 1)	1000	155	35	2	leivinpelti
Matala kakku 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	leivinpelti
Hiiivalla kohotettu omenakakku 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	leivinpelti
Omenapiirakka 1)	1200 + 1200	175	55	1	kaksi pyöreää alumiinivuokaa (halkaisija 20 cm)
Pienet kakut 1)	500	150	35	3	leivinpelti
Pienet kakut 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	leivinpelti
Vähärasvainen sokerikakku 1)	350	160	30	3	yksi pyöreä alumiinivuoka (halkaisija 26 cm)
Pannukakku	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	200	50	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankylykset	600	180 - 200	30 - 40	2	ritilä
				1	leivinpelti
Piirakka 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	leivinpelti
Täytetty hiiivalla kohotettu kakku	1200	160 - 170	20 - 30	3	leivinpelti
Juustokakku	2600	150 - 170	60 - 70	2	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka 3)	1900	180 - 200	50 - 40	3	leivinpelti
Joulukakku 1)	2400	150 - 170	50 - 60 4)	3	leivinpelti
Kinkkupiiras 3)	1000	210 - 230	35 - 45	2	yksi pyöreä vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä 5)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Romanialainen sokerikakku ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	kaksi alumiini- vuokaa (pi- tuus: 25 cm) samalla kan- natintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	kaksi alumiini- vuokaa (pi- tuus: 25 cm) samalla kan- natintasolla
Hiiwasämpylät ¹⁾	800	190	15	3	leivinpelti
Hiiwasämpylät ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	leivinpelti
Marenki	400	100 - 120	50 - 60	2	leivinpelti
Marenki	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 minuutin ajan.

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

³⁾ Esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.

⁴⁾ Jätä kakku uuniin kymmeneksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

⁵⁾ Aseta lämpötila 230 °C ja esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.

11.9 Kevyt kypsennys

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Pasteijat ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	leivinpelti
Matala kakku ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	leivinpelti
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	leivinpelti
Marenki ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Sokerikakku ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Voikakku ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1200	220 - 230	45 - 55	2	ritilä
				1	leivinpelti

¹⁾ Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 20 minuutin ajan.

²⁾ Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

11.10 Turbogrilli

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Paahtoleivät ¹⁾	500	230	3 - 5	3	ritilä
Puolikas kana	1200	200	25 + 25	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankylykset	500	230	20 + 20	2	ritilä
				1	leivinpelti

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

11.11 Pizza-toiminto

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	165 - 175	55 - 65	2	leivinpelti
Puolikas kana	1350	165 - 175	30 + 35	3	leivinpelti
Kinkkupiiras ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	leivinpelti

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

- Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista itsepintaist tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

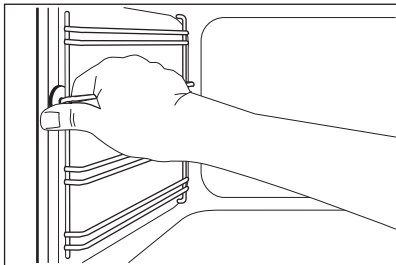
12.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaist laitteet

- i** Puhdista uuninluokku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

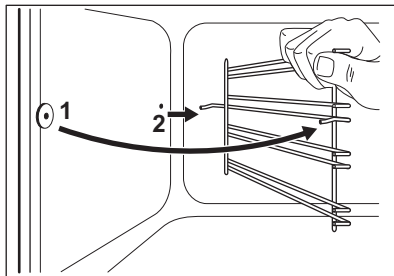
12.3 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

12.4 Uunin katto



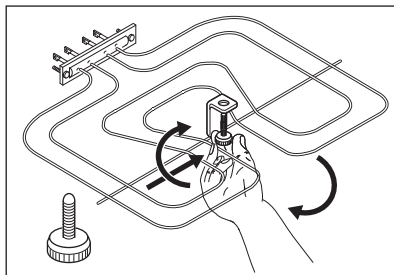
VAROITUS!

Kytke laite pois toiminnasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

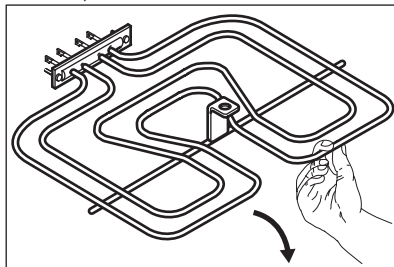
Irrota ritilöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.

1. Ruuvaa lämmitysvastusta paikallaan pitävä ruuvi irti. Käytä ensimmäisellä kerralla ruuvimeisseliä.



2. Vedä varovasti lämmitysvastusta alaspäin.



3. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Anna pintojen lopuksi kuivua.

Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritilöiden kannattimet.



VAROITUS!

Varmista, että lämpövastus on asennettu oikein ja ettei se putoa alas.

12.5 Uunin lasilevyjen irrottaminen ja asentaminen

Luukun sisällä olevat lasipaneelit voidaan poistaa niiden puhdistusta varten. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



VAROITUS!

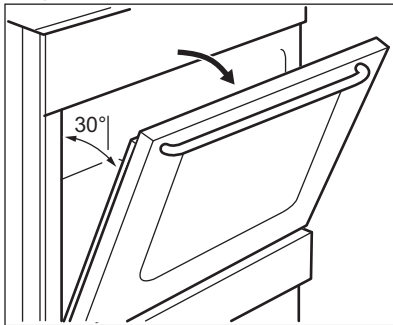
Pidä uuniluukku hieman auki puhdistuksen aikana. Kun avaat sen kokonaan, se voi sulkeutua vahingossa ja aiheuttaa vahinkoja.



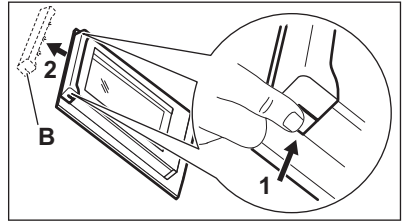
VAROITUS!

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

1. Avaa luukku, kunnes se on noin 30° kulmassa. Luukku pysyy itsestään paikoillaan, kun se on hieman auki.



2. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiivist vapautuu.



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



VAROITUS!

Uunin luukku pyrkii sulkeutumaan, kun poistat lasilevyt.

4. Pidä luukun lasilevyjen yläreunasta ja vedä niitä ylöspäin yksi kerrallaan.
5. Puhdista lasi vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi/suuremmat.



HUOMIO!

Levyn, jonka sisemässä lasilevyssä on kuviointi, on osoitettava luukun sisäpuolelle.



HUOMIO!

Varmista, ettei lasilevyn kehysten painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.



HUOMIO!

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

12.6 Laatikon irrotus

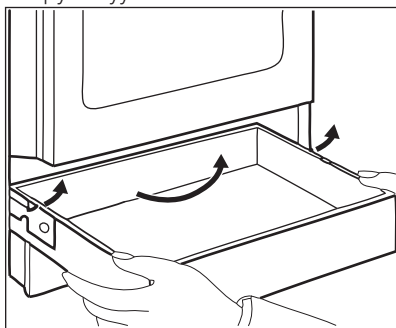


VAROITUS!

Älä säilytä laatikossa tulenarkoja esineitä (kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, patalappuja, paperia tai puhdistussuihkeita). Laatikko voi kuumentua uunia käytettäessä. Tulipalon vaara.

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.



2. Nosta laatikkoa hitaasti.
3. Vedä laatikko kokonaan ulos. Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

12.7 Lampun vaihtaminen

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.



VAROITUS!

Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

1. Kytke laite pois päältä.
2. Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

13. VIANMÄÄRITYS




VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön synynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uunin/keittotason näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä luettelossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 sytty.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 sytty.	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
 sytty.	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
E4 syttyy.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumentumissuoja on lauennut.	Kytke keittotasoa pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.
Uuni ei kytkedy toimintaan eikä sitä voida käyttää. Näytössä näkyy "400" ja äänimerkki kuuluu.	Uuni on kytketty virheellisesti sähköverkkoon.	Tarkista että uuni on liitetty oikein sähköverkkoon (ks. kytkentäkaavio, jos saatavilla).

13.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

14. ASENNUS



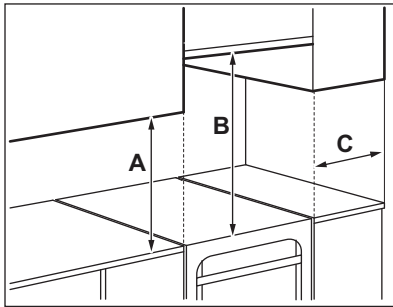
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 Laitteen sijoittaminen

Voit asentaa laitteen yhden kaapin viereen, kahden kaapin väliin ja nurkkaan.

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tekniset tiedot

Jännite	230 V
Taajuus	50 Hz
Laitteen luokitus	1

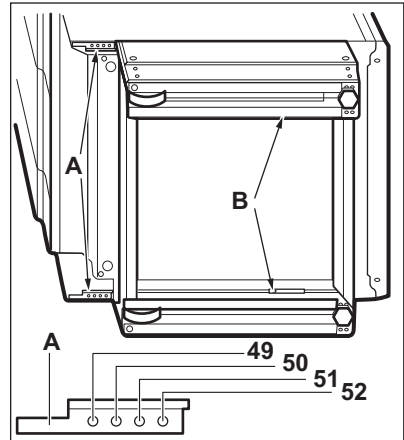
Mitat	mm
Korkeus	858 - 923

Mitat	mm
Leveys	500
Syvyys	600

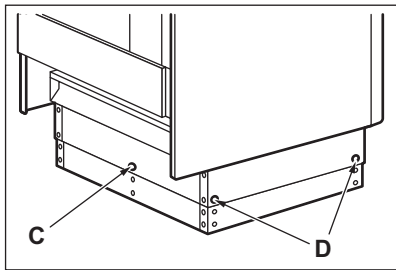
14.3 Lieden korkeuden ja syvyyden muuttaminen

Lieden korkeus on 898 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

1. Aseta liesi yhden sivun varaan.
2. Säädä jalustan syvyyttä ruuvaamalla ruuvi A auki ja löysäämällä kannattimen ruuveja B.

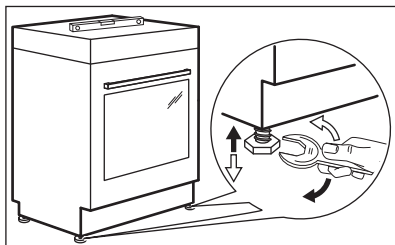


3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia) auki.



6. Paina jalusta vaadittuun korkeusasetukseen: 923, 898 tai 858 mm.
7. Ruuvaa ruuvit C ja D kiinni.

14.4 Laitteen tasapainottaminen



Aseta laitteen ylätaso samalle tasolle muiden pintojen kanssa säätämällä laitteen alla olevia pieniä jalkoja.

14.5 Kallistussuoja

Määritä laitteen oikea korkeus ja leveys ennen kuin kiinnität kallistussuojan.



HUOMIO!

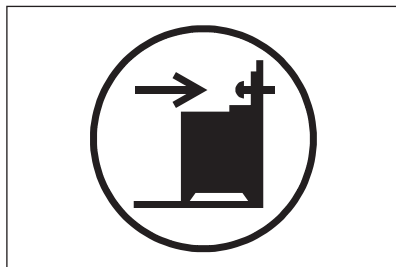
Varmista, että asennat kallistussuojan oikealle korkeudelle.



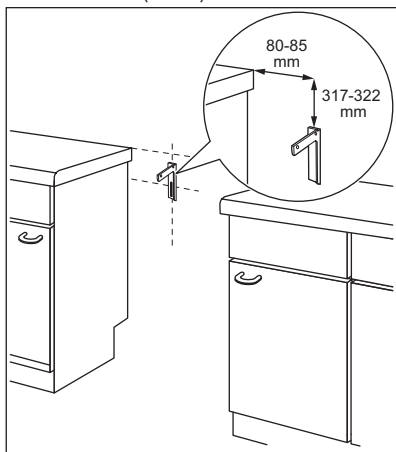
Tarkista, että laitteen takana oleva seinäpinta on tasainen.

Kaatumiseste on asennettava paikalleen. Jos sitä ei asenneta, laite voi kallistua.

Laitteessa on kuvan mukainen symboli (jos soveltuu), joka muistuttaa kallistussuojan asentamisesta.



1. Asenna kaatumiseste 317 - 322 mm laitteen yläreunan alapuolelle ja 80 - 85 mm päähän laitteen sivusta kannattimen pyöreään reikään. Kiinnitä se tiukasti ruuveilla vankkaan materiaaliin tai käytä sopivaa vahviketta (seinä).



2. Reikä on laitteen takaosan vasemmalla puolella. Nosta laitteen etuosaa ja aseta se keskelle kalusteiden väliin. Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskittämiseksi.



Jos olet muuttanut liedien mittoja, kohdista kaatumiseste oikein.

**HUOMIO!**

Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskittämiseksi.

14.6 Sähköliitäntä**VAROITUS!**

Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana ei toimiteta pistoketta eikä virtajohtoa.

**VAROITUS!**

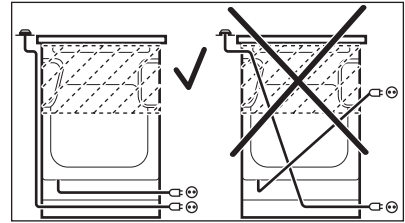
Ennen kuin virtajohto liitetään liittimeen, mittaa sähköverkon vaiheiden ja nollan välinen jännite. Katso sitten laitteen takana olevasta kytkentämerkistä oikeaoppisen sähköasennuksen ohjeet. Täten vältetään asennusvirheet ja laitteen sähköosien vaurioituminen.

Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

Vaihe	Minimikoko kaapeli
1	3x10,0 mm ²
3 nollajohtimella	5x1,5 mm ²

**VAROITUS!**

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.

**15. ENERGIATEHOKKUUS****15.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti**

Mallin tunnus	47795IQ-WN		
Keittotasotyyp- pi	Keittotason sisäosa Vapaasti seisova liesi		
Keittoalueiden määrä	4		
Kuumennustek- niikka	Induktio		
Pyöreiden keit- toalueiden hal- kaisija (Ø)	Vasemmalla takana	21,0 cm	
	Oikealla takana	14,0 cm	
	Oikealla edessä	18,0 cm	
	Vasemmalla edessä	14,0 cm	

Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla takana Oikealla takana Oikealla edessä Vasemmalla edessä	162,7 Wh/kg 176,7 Wh/kg 170,7 Wh/kg 176,7 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		171,7 Wh/kg

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

15.2 Keittotaso - Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

15.3 Uunien tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Tavarantoimittajan nimi	AEG
Mallin tunnus	47795IQ-WN
Energialuokka	96,2
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	0,84 -kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,76 -kWh/ohjelma
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Äänimer.voimak	57 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	50.0 kg

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1:
Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

15.4 Uuni - Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

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

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-ainekset uuniin.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta

riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.


Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja

elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä 

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	38
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	40
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	43
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	44
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	44
6. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	47
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	48
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	49
9. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	50
10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	52
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	53
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	61
13. FELSÖKNING.....	63
14. INSTALLATION.....	66
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	68

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten. Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.aeg.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

**WARNING!**

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- 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 beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- 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.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av 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 blir varma.
- Om glaskeramikyta/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risk för elektriska stötar.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande anslutningsbestämmelser.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Ölyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

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.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- 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 kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötter.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig 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, speciellt inte när 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 anslutningsladdan 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 skador och brännskador.
Risk för elektrisk stöt.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.

- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja 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 mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.

- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring



WARNING!

Det finns 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.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, 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 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.



WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

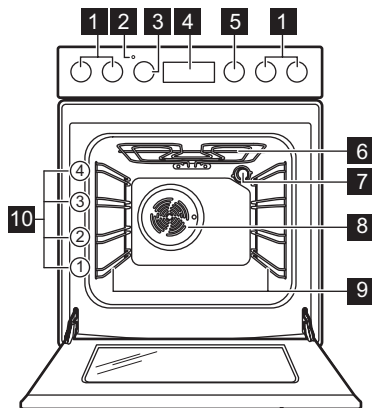
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.7 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

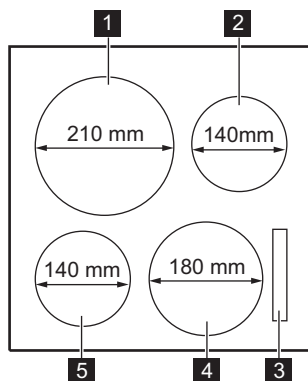
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Vred för hällen
- 2 Temperaturindikator/symbol
- 3 Temperaturvred
- 4 Elektronisk programmeringsenhet
- 5 Vred för ugnsfunktionerna
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegen, löstagbar
- 10 Ugnsnivåer

3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon 2100 W, med effektfunktion 3700 W
- 2 Induktionskokzon 1400 W, med effektfunktion 2500 W
- 3 Display
- 4 Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 5 Induktionskokzon 1400 W, med effektfunktion 2500 W

3.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Utdragbara bakplåtsskenor**
För hyllor och plåtar.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

4.2 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

⌚ blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på **+** eller **-** för att ställa in rätt tid.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

4.3 Ändra tid



Du kan inte ändra klockan om funktionen Kottid **→|** eller Sluttid **→|** är aktiverad.

Tryck på ⌚ flera gånger tills kontrollampen för klockfunktionen blinkar.

För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

4.4 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

4.5 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning för att bränna bort fett.

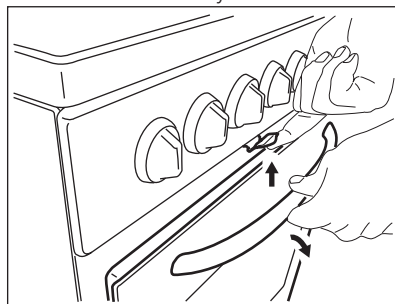
1. Välj funktionen **—** och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen **☹** och ställ in maximal temperatur. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen **☺** och ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

4.6 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna produktluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna dörren. Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

5. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Värmeläge

Syboler	Funktion
0	Avstängt läge
B	Effektfunktion
1 - 9	Värmeinställningar



Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5-10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid vredet för vald kokzon till önskad värmeinställning. Inbyggnadshällens kontrollampa tänds. När tillagningen är klar, vrid vredet till avposition.

Om alla kokzoner är avaktiverade släcks hällens kontrollampa.

5.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är påslagen.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
	Ett fel har uppstått.
	En kokzon är fortfarande varm (restvärme).
	Barnlås-funktionen är igång.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkäril är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

5.3 Restvärmeindikering



WARNING!

Risk för brännskador från restvärme.

Kontrolllampan tänds när en kokzon är varm.


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

5.4 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkäril kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkäril.

Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.


- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

5.5 Effektfunktion


Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.




För att aktivera funktionen för en kokzon: vrid kokzonsvredet till läge **B**.  tänds på hälldisplayen.

Avaktivera funktionen: vrid vredet för en kokzon till avstängt läge.

5.6 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.

 För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.


För att aktivera funktionen för en kokzon: vrid vredet så långt det går medurs tills  tänds. Vrid vredet medurs en gång till inom 6 sekunder.  ändras till . Ställ med en gång in önskat värmeläge mellan 1 och 8. Värmeläget

visas. Efter 6 sekunder tänds  igen. Zonen körs med det högsta värmeläget. Efter ett tag återgår zonen till valt värmeläge.

För att avaktivera funktionen: vrid vredet motsols till **0**.

5.7 Barnlås

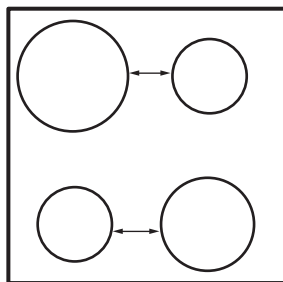
Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: vrid vreden för vänster bakre och höger främre kokzoner moturs samtidigt. På displayen visas .

Avaktivera funktionen: vrid vreden för vänster bakre och höger främre kokzoner moturs samtidigt igen.

5.8 Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna 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.



6. HÄLL - RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kokkärll



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärll.

Kokkärllsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärll är lämpliga för en induktionshäll om:

- lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kokkärllets botten.



Kokkärllens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

Kokkärllets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärllets botten upp till en viss gräns.

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärllets diameter. Kokkärll med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

6.2 Minsta kokkärllsdiameter

Kokzon	Minsta kokkärllsdiameter (mm)
Vänster bak	110

Kokzon	Minsta kokkärllsdiameter (mm)
Höger bak	90
Höger fram	100
Vänster fram	90

6.3 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärll tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärll är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.


Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

6.4 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmeläget och kokzonen förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonen effektförbrukning. Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grystek), fritera pommes frites.		
	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada 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 duk.

- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten

och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.

8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Aktivera och inaktivera produkten



Det beror på modellen om produkten har lampor, symboler på vredet eller lampor:

- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.
- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.

2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

8.2 Säkerhetstermostat





Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

8.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

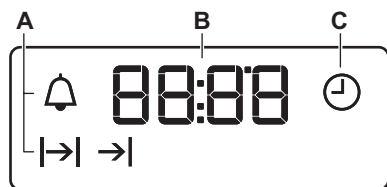
8.4 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktioner	Program
	Avstängt läge	Produkten är avstängd.
	Inbyggnadsugn	För att sätta på lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	Över-undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Varmluftstillagning	För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.
	Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.

Symbol	Ugnsfunktioner	Program
	Lätt tillagning	För att baka i formar och torka på en hyllposition vid låg temperatur.
	Turbogrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
	Pizza-inställning	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
	Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.


9. UGN - KLOCKFUNKTIONER

9.1 Display








- A. Funktionslampor
- B. Tidvisning
- C. Funktionslampa

9.2 Knappar





Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.

9.3 Tabell över klockfunktioner


Klockfunktion	Program
 KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
 KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen.

Klockfunktion		Program
	SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av.
	TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
	SIGNALUR	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALURET när som helst, även om produkten är avstängd.





9.4 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in KOKTIDEN.


Displayen visar .

4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

9.5 Ställa in SLUTTID









1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in tiden.

Displayen visar .





4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

9.6 Ställa in TIDSFÖRDRÖJNING



1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in KOKTIDEN.
4. Tryck på .
5. Tryck på  eller  för att ställa in SLUTTIDEN.
6. Tryck på  för att bekräfta. Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När tiden har uppnåtts hörs en ljudsignal.
7. Produkten stängs av automatiskt. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

9.7 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
 2. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.
- Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.
3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
 4. Vrid vredet för ugnsfunktioner till avstängt läge.

9.8 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in . Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

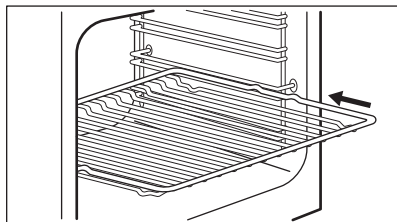
10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Sätta in tillbehör

Galler:

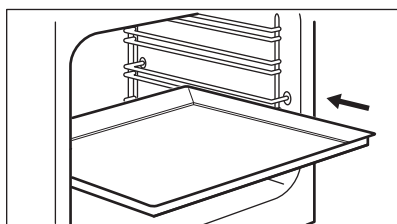


Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

Plåt:



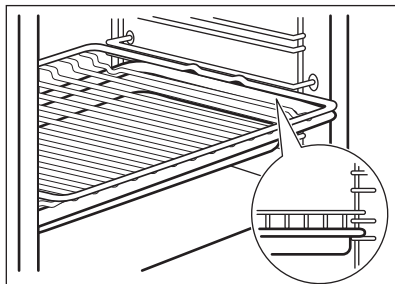
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



Sätt in bakplåten eller långpannan mellan stegparet på ugnsstegen. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



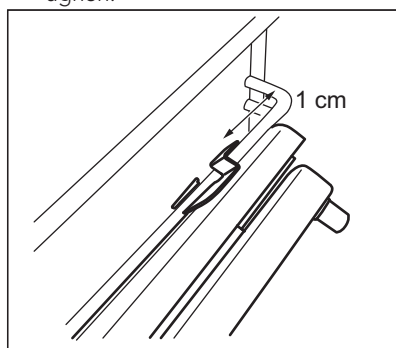
10.2 Utdragbara bakplåtsskenor



Du kan montera teleskopskenorna på olika nivåer, förutom nivå 4.

Montera teleskopskenorna

1. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
2. För spärren på teleskopskenans bakre del på hyllstödet skena. Se till att du sätter skenan på rätt sida i ugnen.

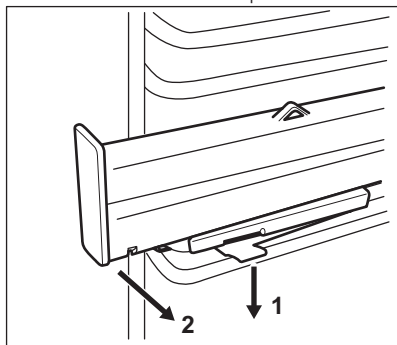


3. Vrid skenan till rätt läge. Stoppelementet som finns i ena änden av teleskopskenan måste peka uppåt.
4. Tryck skenan hela vägen till ugnens bakvägg.
5. Tryck teleskopskenans främre del mot hyllstödskenan. Det hörs ett klick när spärren framtill låses.
6. Gör på samma sätt för att montera den andra teleskopskenan. Se till att

båda teleskopskenorna är placerade på samma nivå.

Ta bort teleskopskenorna

1. Tryck och håll in spärren på framsidan av teleskopskenan.



2. Dra ut skenans främre del från hyllstödet.
3. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
4. Dra ut skenans bakre del från hyllstödet.
5. Gör på samma sätt för att ta bort den andra teleskopskenan.

10.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnstegarna.



FÖRSIKTIGHET!

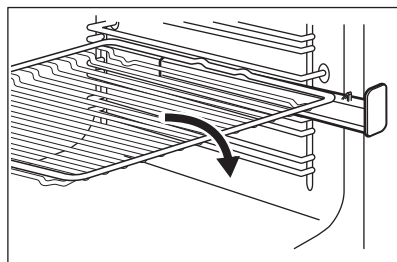
Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



FÖRSIKTIGHET!

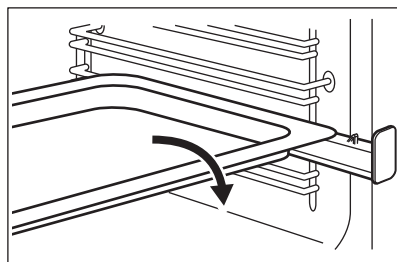
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt innan du stänger ugnsluckan.

Galler:



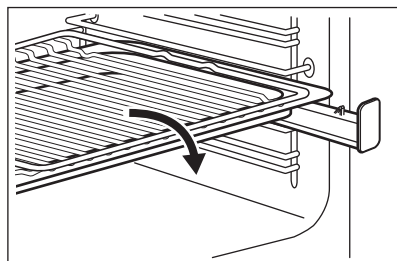
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



11. UGN – RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

11.1 Allmän information

- Produkten har fyra hyllnivåer. 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 kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

11.2 Bakning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Anpassa dina vanliga inställningar som temperatur, koktid och hyllposition till värdena i tabellerna.
- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

11.6 Över/Undervärme

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Smördegskakor	250	150	25 - 30	3	bakplåt
Tunn kaka ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakplåt

- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden 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 rökcondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

11.5 Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Äppelpaj 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm)
Småkakor 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200 - 220	60 - 70	2	galler
				1	bakplåt
Halv kyckling	1300	190 - 210	35 + 30	3	galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	600	190 - 210	30 - 35	3	Trådhylla
				1	bakplåt
Mördegskaka 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplåt
Fylld jästkaka 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakplåt
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äp- pelkaka 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakplåt
Julkaka 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	bakplåt
Quiche Lorraine 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumplåtar (längd: 20 cm)
Ungersk valnöts- dessert 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnöts- dessert (somlóí galuska) - tradi- tionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Jästa bullar 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	bakplåt
Rulltårta 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	bakplåt
Maräng	400	100 - 120	40 - 50	2	bakplåt
Smulpoj 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Butterkaka 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	bakplåt

1) Fövärm i ugnen i 10 minuter.

2) Fövärm i ugnen i 15 minuter.

3) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

4) Fövärm i ugnen i 20 minuter.

5) Fövärm i ugnen i 10-15 minuter.

6) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

7) Ställ in temperaturen på 250 °C och fövärm ugnen i 18 minuter.

11.7 Varmluft

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Kakor 1)	250	145	25	3	bakplåt
Kakor 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	bakplåt
Tunn kaka 1)	1000	150	30	2	bakplåt
Tunn kaka 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 180	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj	1200 + 1200	175	55	2	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm) på samma ugnsnivå
Småkakor 1)	500	155	30	2	bakplåt
Småkakor 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Lätt sockerkaka utan fett ¹⁾	350	160	30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	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
Fyllt jästkaka	1200	150 - 160	20 - 30	2	bakplåt
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bakplåt
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	160 - 170	40 - 50	1	bakplåt
Schweizisk äppelkaka ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bakplåt
Julkaka ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	bakplåt
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bakplåt
Ungersk valnötsdessert ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (somlói galuska) - traditionell	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar ¹⁾	800	190	15	3	bakplåt
Jästa bullar ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	bakplåt
Rulltårta ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	bakplåt
Maräng	400	110 - 120	30 - 40	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Maräng	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bakplåt
Smulpa	1500	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	bakplåt
Butterkaka ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bakplåt

¹⁾ Fövärm i ugnen i 10 minuter.

²⁾ När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

³⁾ Fövärm i ugnen i 10-15 minuter.

⁴⁾ Ställ in temperaturen på 250 °C och fövärm ugnen i 10-20 minuter.

⁵⁾ Fövärm i ugnen i 15 minuter.

11.8 Varmluft

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Kakor ¹⁾	250	155	20	3	bakplåt
Kakor ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	bakplåt
Tunn kaka ¹⁾	1000	155	35	2	bakplåt
Tunn kaka ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bakplåt
Jästkaka med äpple ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm)
Småkakor ¹⁾	500	150	35	3	bakplåt
Småkakor ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett ¹⁾	350	160	30	3	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	bakplåt
Hel kyckling	1400	200	50	2	galler
				1	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Fläskkotlett	600	180 - 200	30 - 40	2	galler
				1	bakplåt
Mördegskaka 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplåt
Fylld jästkaka	1200	160 - 170	20 - 30	3	bakplåt
Cheese cake	2600	150 - 170	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka 3)	1900	180 - 200	50 - 40	3	bakplåt
Julkaka 1)	2400	150 - 170	50 - 60 4)	3	bakplåt
Quiche Lorraine 3)	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd 5)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bakplåt
Ungersk valnötsdessert 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (sömlöi galuska) - traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar 1)	800	190	15	3	bakplåt
Jästa bullar 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	bakplåt
Rulltårta 1)	500	150 - 170	10 - 15	3	bakplåt
Maränger	400	100 - 120	50 - 60	2	bakplåt
Maränger	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	bakplåt
Smulpaj 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	bakplåt
Sockerkaka 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Butterkaka 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	bakplåt

1) Fövärm i ugnen i 10 minuter.

2) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

3) Fövärm i ugnen i 15 minuter.

4) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

5) Ställ in temperaturen på 230 °C och fövärm ugnen i 15 minuter.

11.9 Lätt tillagning

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Kakor 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	bakplåt
Tunn kaka 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	bakplåt
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	bakplåt
Rulltårta 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	bakplåt
Maräng 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	bakplåt
Sockerkaka 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Butterkaka 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Hel kyckling	1200	220 - 230	45 - 55	2	galler
				1	bakplåt

1) Ställ in temperaturen på 250 °C och fövärm ugnen i 20 minuter.

2) Ställ in temperaturen på 250 °C och fövärm ugnen i 10 minuter.

11.10 Varmluftsgrill

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Toast 1)	500	230	3 - 5	3	galler
Halv kyckling	1200	200	25 + 25	2	galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	500	230	20 + 20	2	galler
				1	bakplåt

1) Fövärm i ugnen i 10 minuter.

11.11 Pizza/paj-funktion

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	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 Lorrai- ne ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	bakplåt

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

12.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium

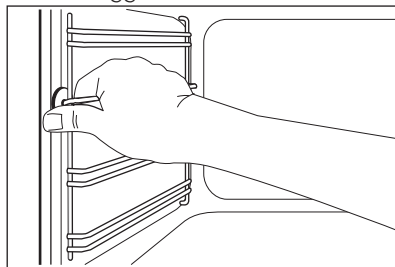


Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

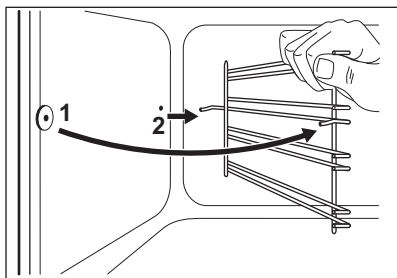
12.3 Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnstegarna i omvänd ordning.

12.4 Ugnstak



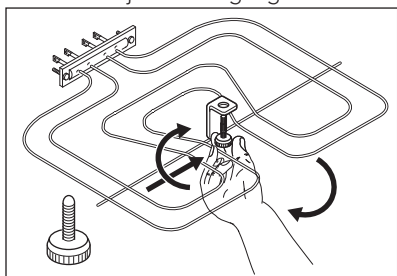
VARNING!

Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränna dig.

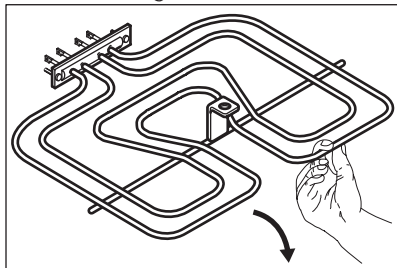
Ta ut ugnstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att göra det enklare att rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt i ugnstegarna.



VARNING!

Se till att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

12.5 Demontering och montering av luckglaset

Du kan ta bort luckglaset på insidan och rengöra dem. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



VARNING!

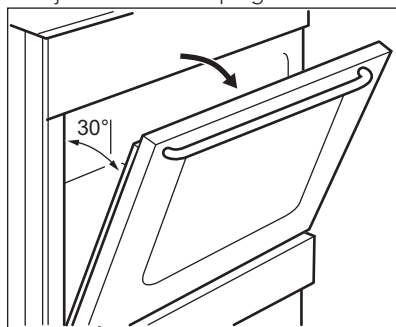
Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.



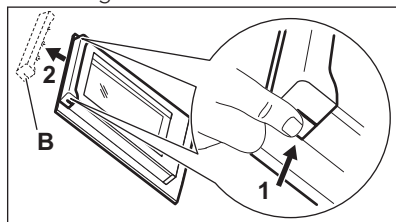
VARNING!

Använd inte ugnen utan ugnsglasen.

1. Öppna luckan tills den står i en vinkel på ungefär 30°. Luckan står av sig själv när den står på glänt.



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



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

**VARNING!**

När du tar ut luckglaset försöker ugnsluckan stänga sig.

4. Håll i övre kanten av luckglaset och dra upp dem ett i taget.
5. Rengör luckglaset med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset noga.

Sätt tillbaka luckglaset i ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglasat först och sedan det större.

**FÖRSIKTIGHET!**

Skärmen med tryck på innerglaset måste vara vänt mot luckans insida.

**FÖRSIKTIGHET!**

Efter monteringen måste du se till att ytan på ugnsglasets ram på skärmen med tryck inte är knottrig när du vidrör den.

**FÖRSIKTIGHET!**

Se till att du sätter dit det inre ugnsglasat ordentligt på sin plats.

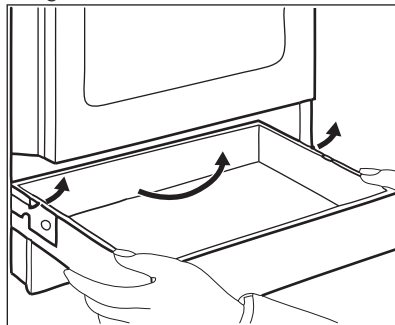
12.6 Ta bort förvaringslådan

**VARNING!**

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand.

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.
3. Dra ut lådan helt.

För att sätta fast förvaringslådan, följ stegen ovan i motsatt ordning.

12.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.

**VARNING!**

Risk för elstöt! Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan




1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.


13. FELSÖKNING

**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag inte kan sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen. Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det visas en felkod på ugnns-/hälldisplayen som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringssskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte.	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
 tänds.	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 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. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av ugnen via hushålllets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.
Det går inte att aktivera eller använda ugnen. Displayen visar "400" och en ljudsignal hörs.	Ugnen är felaktigt ansluten till strömförsörjningen.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).

13.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på

den yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (Mod.)

PNC (produktnummer)

Serienummer (S.N.)

14. INSTALLATION



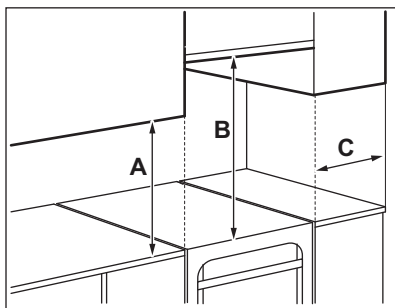
VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

14.1 Placering av produkten

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

Mått	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tekniska data

Nätspänning	230 V
Frekvens	50 Hz
Produktklass	1

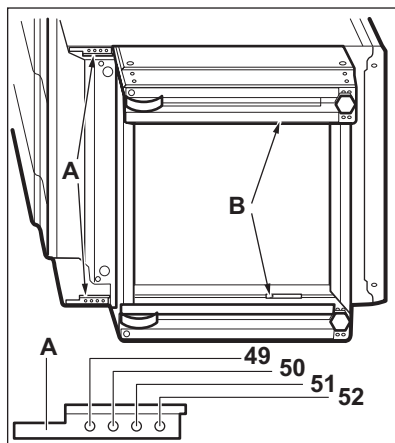
Dimension	mm
Höjd	858 - 923

Dimension	mm
Bredd	500
Djup	600

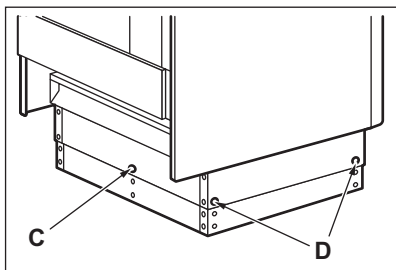
14.3 Ändring av spisens höjd och djup

Spisen är vid leverans 898 mm hög och 500 mm djup.

1. Lägg spisen på sidan.
2. Ändra sockelns djup genom att lossa skruv A och lossa skruvarna B på konsolen.

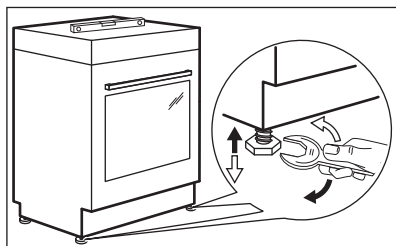


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



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

14.4 Höjdjustering av produkten



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa in samma nivå på spisens ovsida som övriga ytor.

14.5 Tippskydd

Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tippskyddet.



FÖRSIKTIGHET!

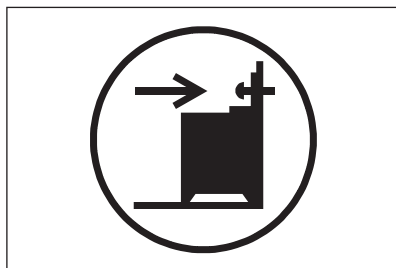
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



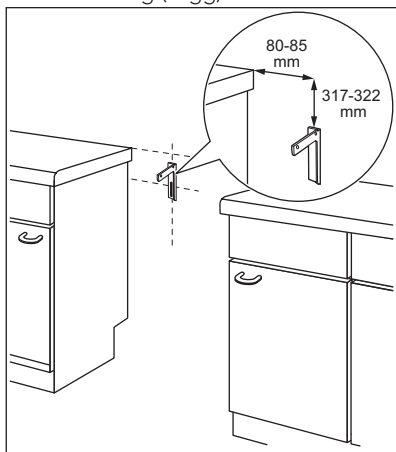
Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

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

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



1. Installera tippskyddet 317-322 mm nedanför produktens ovsida, och med 80-85 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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

justera sidoavståndet för att centrera produkten.



Om du ändrade måtten på spisen måste du justera tippskyddet.



FÖRSIKTIGHET!

Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

14.6 Elektrisk installation



VARNING!

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel.



VARNING!

Innan du ansluter nätsladden till uttaget ska du mäta spänningen mellan faserna i hushålls nätverket. Läs sedan på anslutningsetiketten på produktens baksida så att rätt elektrisk installation används. Med denna stegordning undviker man installationsfel och skador på produktens elektriska komponenter.

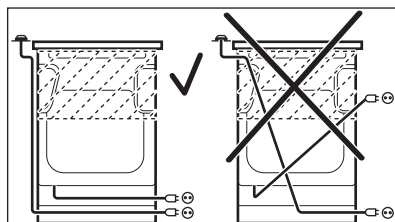
Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

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.



15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	47795IQ-WN
Typ av håll	Håll inuti fristående spis
Antal kokzoner	4
Uppvärmningsteknik	Induktion

Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	21,0 cm 14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram	162,7 Wh/kg 176,7 Wh/kg 170,7 Wh/kg 176,7 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		171,7 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.

15.2 Häll - Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

15.3 Informationsblad och information för ugnar enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	AEG
Modellbeskrivning	47795IQ-WN
Energiindex	96.2
Energiklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme	0,84 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0,76 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	57 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	50.0 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

15.4 Ugn - Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll dörrtätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på

längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.


Laga mat med varmluft


När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

För varmhållning av mat

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

16. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867330384-B-222018



AEG