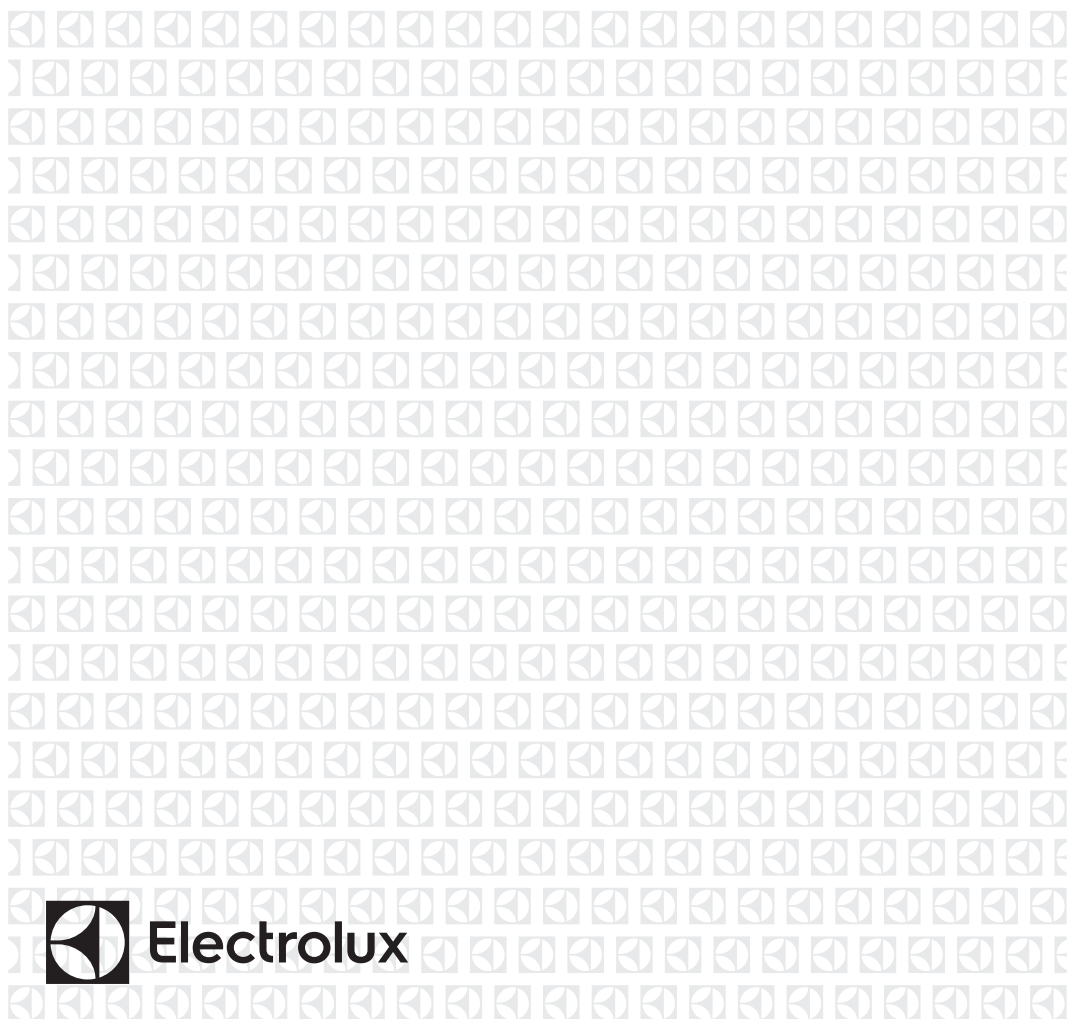




FI Liesi

Käyttöohje



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	8
4. TUOTEKUVAUS.....	9
5. KÄYTTÖNOTTO.....	10
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	15
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	17
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	18
10. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	20
11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	30
12. VIANMÄÄRITYS.....	33
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	35

SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista. Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registerelectrolux.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.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- tai henkilövamman 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.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- 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 voivat kuumentua käytön aikana.
- 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 on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta 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 ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi

laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: 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 kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemissa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. 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 asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.

- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suoja tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on

irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

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.
- 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 induktiokeittoalueisiin 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-aineksen 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 luukku.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan uunin 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.
- 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 huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. 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



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyyppi on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huoltopalvelu

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

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

3. ASENNUS



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Tekniset tiedot

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

3.2 Sähköliitäntä

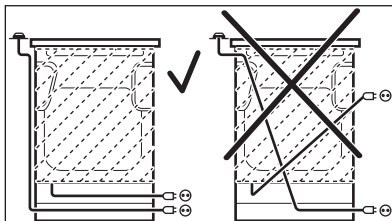


VAROITUS!
Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.



VAROITUS!
Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.

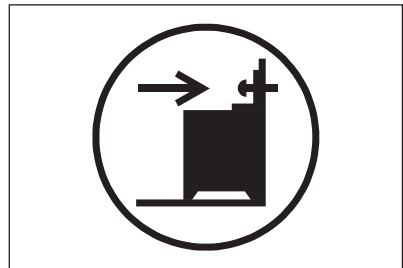


- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

3.3 Kaatumiseste



HUOMIO!
Asenna kaatumiseste, jotta laite ei kaadu väärän kuormituksen seurauksena. Kaatumiseste toimii vain, kun laite on asetettu oikeaan kohtaan. Laitteessa on kuvien mukaiset symbolit (mallikohtainen), joka muistuttaa kaatumisesteen asentamisesta.



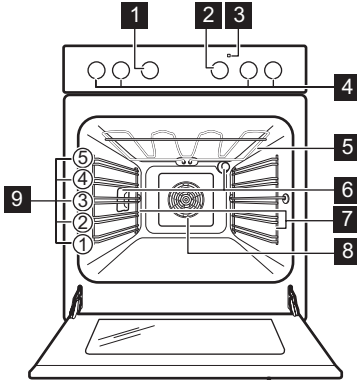


Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätieto laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

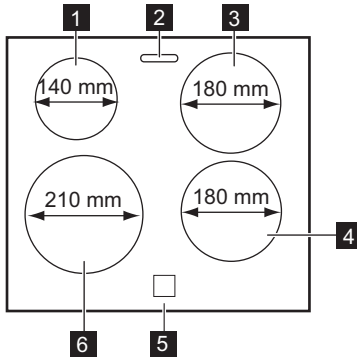
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Laitteen osat



- 1 Uunin toimintojen väännin
- 2 Lämpötilan valitsin
- 3 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 4 Keittotason kytkimet
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Irrotettava kannatinkisko
- 8 Puhallin
- 9 Kannatintasot

4.2 Keittoalueet



- 1 Induktiokeittoalue 1400 W, PowerBoost 2500 W
- 2 Höyryaukko - määrä ja sijainti riippuu mallista
- 3 Induktiokeittoalue 1800 W, PowerBoost 2800 W
- 4 Induktiokeittoalue 1800 W, PowerBoost 2800 W
- 5 Käyttöpaneeli
- 6 Induktiokeittoalue 2300 W, PowerBoost 3600 W

4.3 Lisävarusteet

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

- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeuruustastiana.
- **Säilytyslaatikko**
Säilytyslaatikko on uunitilan alapuolella.

5. KÄYTTÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Kosketuspainikkeiden käyttö




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

5.3 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.4 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

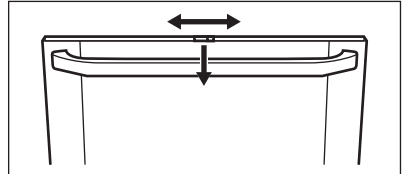
1. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmvirtaus on riittävä.

5.5 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä.

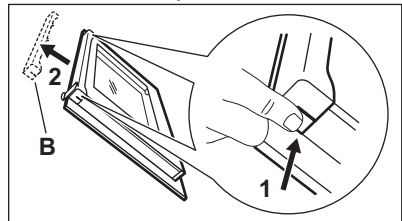
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



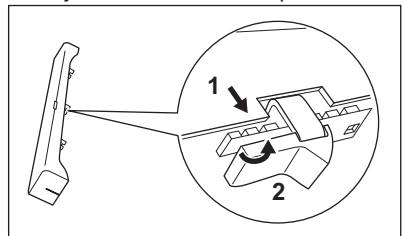
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

5.6 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä - pääuunissa

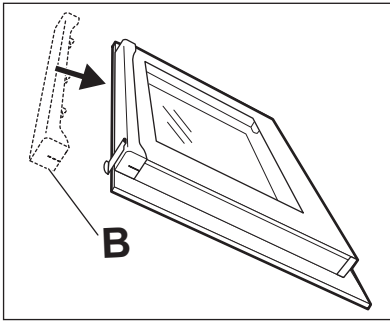
1. Paina luukun reunalistaa B molemmalta puolelta. Tiiviste irtaoo.



2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä ylöspäin.
3. Irrota lukitusvipu 1, siirrä sitä oikealle 2 ja kiinnitä se takaisin paikalleen.



4. Pitele luukun reunalistaa B molemmalta puolelta ja aseta se luukun sisäreunaan. Aseta luukun reunalista luukun yläreunaan.



Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen toimintaan

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.



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

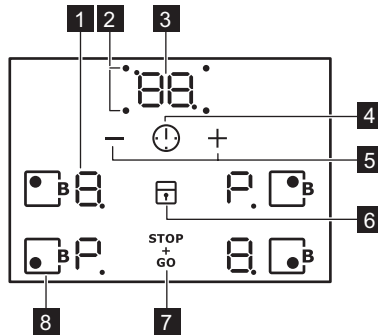
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittotason käyttöpaneeli





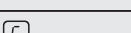






Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	-	Tehotason näyttö
2	-	Tehotason näyttäminen.
3	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet
4	-	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
5	-	Ajastimen näyttö
6	-	Ajan osoittaminen minuutteina.
7	-	Keittoalueen valitseminen.
8	-	

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
5	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
6		Lukitus / Uunin lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
7		STOP+GO	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
8		PowerBoost	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.

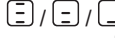
6.2 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	STOP+GO on kytketty päälle.
	Automaattinen kuumennus on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin) edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukitus /Uunin lapsilukko on kytketty päälle.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

6.3 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisoin)



VAROITUS!

 Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.


6.4 Tehotaso


Voit asettaa tehotason tai muuttaa sitä kääntämällä vääntimen oikean tehotason kohdalle. Kytke se pois päältä

kääntämällä väännin asentoon **0**.


6.5 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääranlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.

- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

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

6.6 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 päälle kytkeminen:

käännä keittoalueen väännin asentoon **A**.  tulee näkyviin näyttöön. Aseta välittömästi oikea tehotaso.

Toiminnon poistaminen käytöstä: käännä väännin Off-asentoon.

6.7 PowerBoost

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

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa   syttyy.


Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.8 Ajastin


Ajanlaskenta-automatiikka

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


Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.




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

Toiminnon kytkeminen toimintaan:





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

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:

asetta keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Ajan muuttaminen: aseta keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta  tai .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

asetta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu. Voit kytkä toiminnon pois päältä myös koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .




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




Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .


CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.




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

Toiminnon kytkeminen toimintaan:


kosketa ajastimen painiketta .  syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuuttia).

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




Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

asetta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Hälytinajastin

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

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta  tai . Keittoalueiden näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 sekunnin kuluttua. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois päältä:

kytke päälle lyhyeksi aikaa ja kytke pois päältä keittoalue vasemmalla edessä.



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

6.9 STOP+GO


Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.


Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta .  syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

-  Jos tehotasoa muutetaan, toiminto pysähtyy ja näytössä näkyy uusi tehotaso.

6.10 Lukitus


Voit lukita keittotason kosketuspainikkeet keittoalueiden toimiessa.


Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

-  Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.




6.11 Unin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.




Toiminnon toimintaan kytkeminen: keittoalueen on oltava pois päältä.

Kosketa  4 sekunnin ajan, kunnes  vilkkuu. Kosketa .  syttyy 4 sekunnin ajaksi.

Toiminnon pois toiminnasta kytkeminen: keittoalueen on oltava pois päältä. Kosketa  4 sekunnin ajan,

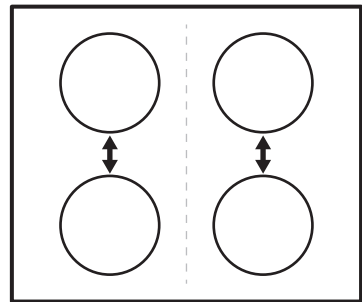
kunnes  vilkkuu. Kosketa painiketta .  syttyy 4 sekunnin ajaksi.

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittoalue toimintaan.  syttyy. Kosketa painiketta  4 sekunnin ajan, kunnes  syttyy kaikkiin alueisiin. **Aseta tehotaso 4 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket laitteen pois toiminnasta, toiminto kytkeytyy takaisin toimintaan.

6.12 Tehonhallinta -toiminto

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



7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 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 oikealla merkinnällä).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaita ja kuivia ennen niiden asettamista keittotasolle.

Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.

7.2 Keittoastian minimihalkaisija

Keittoalue	Keittoastian halkaisija (mm)
Vasemmalla takana	125 - 140
Oikealla takana	145 - 180
Oikealla edessä	145 - 180
Vasemmalla edessä	180 - 210

7.3 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

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

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

7.4 Öko Timer (Säästöajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

7.5 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
- 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liiviatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, 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. PowerBoost on päällä.		

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 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.

8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat

metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

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

9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ




VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin toiminnot

Symboli	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
	Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
	Kiertoilma	Korkeintaan kahden kannatintason käyttäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
	Piiras/Pizza	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatin-tasolla.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä ta-solla.
	Kuivaus	Hedelmä-, vihannes- ja sienisiivujen kuivaus.
	Suuri grilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä lei-vän paahdaminen.
	Ruskistaminen	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lin-tupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.

Symboli	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
	Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti. Kun tämä toiminto on toiminnassa, lamppu sammuu automaattisesti.

9.2 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

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

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

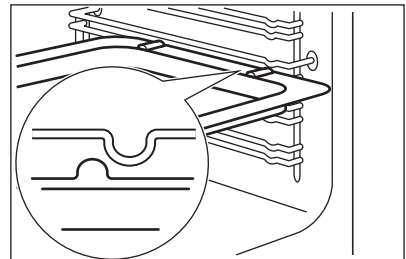
9.3 Jäähdytyspuhallin

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

9.4 Uunipeltien ja rutilän asettaminen kannattimille

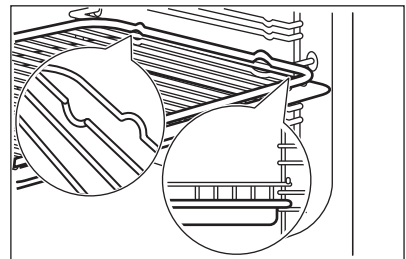
Uunipannu:

Työnnä uunipannu kannatintason ohjauksiskojen väliin.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauksiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauksiskoihin.





- Lisävarusteiden oikeassa ja vasemmassa yläosassa on pienet lovet niiden turvallisuuden parantamiseksi. Lovet estävät myös kallistumisen.
- Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen.

10. UUNI - NEUVOJA 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.

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

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

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

10.1 Paistaminen

Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.

10.2 Leivontavinkkejä

Leivontatulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian lyhyt paisto aika.	Aseta seuraavalla kerralla pidempi paisto aika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paisto aika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paisto aika.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku kypsyy epäta- saisesti.	Liian korkea paistolämpö- tila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pi- dennä paistoaikaa.
	Kakkutaikina ei ole jakau- tunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu resep- tissä ilmoitetussa pais- toajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiu- kan korkeampaa lämpötilaa.

10.3 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta- so
Sämpylät	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Kokojyväämpylät	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Täytetyt voileivät	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Vuokaleipä	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Pretzelit	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vehnäleipä / Kokonainen leipä	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Kokojyväleipä	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Ruisleipä, sekavilja	250	-	2 + 4
- kypsennys	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Patongit	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannukakku	150 - 160	50 - 60	3
Hedelmäkakut	140 - 150	70 - 80	3
Muffinssit	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Kääretorttu	190 - 210	6 - 15	3
Pullat	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Hiivaleipä	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Piparkakku	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Vuokakakku	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sokerikakut	150 - 160	50 - 60	2
Marengit	100	90 - 120	2 + 4
Marenkipohjat	100	90 - 120	2 + 4
Pikkuleivät	150 - 160	10 - 20	2 + 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Voitaikina	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	150 - 160	esikypsennys, pohjat 10 - 15	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	150 - 160	viimeistely 35 - 45	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikina	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.4 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso
Kala, keitto	150 - 160	_1)	2 + 4
Kala, friteeraus	165 - 175	_1)	2 + 4
Lihamureke	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Lihapullat	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Maksapâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Perunapaistos	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, itse valmistettu	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, pakaste	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Makaronivuoka	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, kotitekoinen	180 - 200	20 - 35	3
Pizza, pakaste	180 - 200	15 - 25 ²⁾	2 + 4
Ranskalaiset, pakaste	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Piiraat, itse valmistetut - esikypsennys, rulla	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Piiraat, itse valmistetut - viimeistely	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tortut, pakaste	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Kun kalaa friteerataan tai keitetään, keittoaika riippuu kalan paksuudesta. Kala on kypsä, kun sen liha on valkoista. Kokeile lävistämällä kala haarukalla. Jos liha irtoaa helposti ruodoista, kala on kypsä.

2) Kahta tasoa käyttäessä (kaksinkertainen annos) aika on noin 1/3 pakkauksessa mainittua aikaa pitempi. Jos annettu aika on 30 minuuttia, valmistusaika on noin 30 + 10 = 40 min.

10.5 Leivontatoiminto 

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Sämpylät	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Kokojyvässämpylät	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Täytetyt voileivät	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-sämpylät	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitaleipä	250	5 - 15	3 - 4
Pretzelit	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vehnäleipä	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Kokojyväleipä	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Ruisleipä, sekavilja	275	-	1
- kypsennys	190	55 - 65	1
Patongit	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannukakku	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Vuokakakku	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sokerikakut	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Täytekakut, rullat	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengit	100	90 - 120	3 - 4
Marenkipohjat	100	90 - 120	3 - 4
Pikkuleivät	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Voitaikina	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Kääretortut	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	175 - 200	esikypsennys, rulla 10 - 15	3 - 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	175	viimeistely 35 - 45	3 - 4
Hedelmäkakut, murotaikina	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marsipaanikakku	210 - 230	10 - 12	2

10.6 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin- taso
Kala, keitto	160 - 170	_1)	2 - 3
Kala, friteeraus	180 - 200	_1)	2 - 3
Lihamureke	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Lihapullat	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Maksapâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratiinit	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Perunapaistos	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, itse valmistettu	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, pakaste	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Makaronivuoka	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pizza, kotitekoinen	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Pizza, pakaste	220 - 230	15 - 25 ²⁾	2 - 3
Ranskalaiset, pakaste	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut - esikyp- sennys, rulla	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut - viimeistely	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tortut, pakaste	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

1) Kun kalaa friteerataan tai keitetään, keittoaika riippuu kalan paksuudesta. Kala on kypsä, kun sen liha on valkoista. Kokeile lävistämällä kala haarukalla. Jos liha irtoaa helposti ruodoista, kala on kypsä.

2) Kahta tasoa käyttäessä (kaksinkertainen annos) aika on noin 1/3 pakkauksessa mainittua aikaa pitempi. Jos annettu aika on 30 minuuttia, valmistusaika on noin 30 + 10 = 40 min.

10.7 Pizzataulukko

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin- taso
Ciabatta-sämpylät	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Hedelmäkakut, murotaikina	175 - 200	25 - 35	2 - 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Pizza, kotitekoinen (paksu - runsästytteinen)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, kotitekoinen (ohut pohja)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1 - 2
Pizza, pakaste	200	15 - 20	1 - 2
Piiraat, itse valmistetut, esikypsennys, rulla	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut, viimeistely	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tortut, pakaste	200	15 - 25	3 - 4

¹⁾ Esikuumenna uuni.

10.8 Kostea kiertoilma

Leipä ja pizza

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

Leivonnaiset leivinpellillä

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

Vuokakakku

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kohokas	200	30 - 40	3
Torttupohja	180	20 - 30	3
Täytekakkupohja	150	25 - 35	3

Kala

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

Liha

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

Pienet leivonnaiset

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

Kasvisruoat

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

10.9 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä.

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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

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

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana

10.10 Kuumailmatoiminto **Naudanliha**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Paahtopaisti ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Reisipaisti - ruskistus	200	yhteensä 10	2 - 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Reisipaisti - paisto	150	50 - 60	2 - 3
Paahtopaisti	160	90 - 120	1 - 2

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Vasikanliha

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

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Koipi / lapa / selkä	160	80 - 100	2

Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Porsaanpaisti ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Porsaankyliksipaisti ¹⁾	175	60	2 - 3
Niskapaistit	160	90 - 120	2 - 3
Kinkku	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lintupaisti

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

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

10.11 Paistotoiminto

Naudanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Paahtopaisti ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Reisipaisti - ruskistus	225	yhteensä 10	2 - 3
Reisipaisti - paisto	160	50 - 60	2 - 3
Paahtopaisti	180	90 - 120	1 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Naudanfilee ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Koipi/lapa/kylki	180	80 - 100	2

Porsaanliha

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

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatin- taso
Kana, paloiteltu	200	55 - 65	2 - 3
Ankka ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta- so
Ankka, hiljainen kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3
Kalkkunapaisti, täytetty	160	50 - 60	1 - 2
Kalkkunarinta	200	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

10.12 Grillaaminen

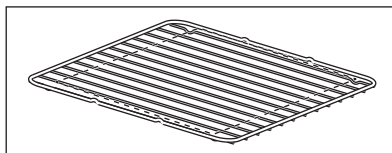


VAROITUS!

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

- **Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.**
- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

- Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.



Grillausalue on asetettu ritilän keskelle.

10.13 Maksigrilli

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatin- taso
		1. puoli	2. puoli	
Jauhelihapihvit	maksimi ¹⁾	9 - 15	8 - 13	4
Porsaanfilee	maksimi	10 - 12	6 - 10	4
Makkarat	maksimi	10 - 12	6 - 8	4
Naudanfilepihvit, vasikanliha- pihvit	maksimi	7 - 10	6 - 8	4
Paahtoleipä	maksimi ¹⁾	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Täytetyt paahtoleivät	maksimi	6 - 8	-	4

¹⁾ Esikuumenna uuni

10.14 Kuivaus

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.

Parhaiden tuloksien saavuttaminen:
kytke laite pois päältä, kun vaaditusta

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

Vihannekset

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

Hedelmät

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

11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia**Puhdistusaineet**

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Poista pinttynyt tahra erityisellä uuninpuhdistusaineella. Uunin puhdistusainetta ei saa käyttää katalyyttisilla pinnoilla.

**Jokapäiväinen käyttö**

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa

11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

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

11.3 Katalyysipuhdistus



HUOMIO!

Älä puhdista katalyyttisiä pintoja uunin sumuttimilla, saippualla tai muilla puhdistusaineilla. Ne vahingoittavat katalyyttistä pintaa.



HUOMIO!

Kytke uunin valo aina päälle katalyyttistä puhdistusta käytettäessä (mikäli varusteena).



VAROITUS!

Pidä lapset kaukana, kun puhdistat uunia korkeassa lämpötilassa. Uunin pinta kuumenee erittäin kuumaksi ja olemassa on palovammavaara.



Katalyyttisten pintojen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta pinnan katalyyttisiin ominaisuuksiin.



Poista kaikki lisävarusteet uunista ennen katalyysipuhdistuksen kytkemistä toimintaan.

Katalyyttiset seinät puhdistuvat itsestään. Ne imevät rasvaa, joka kerääntyy seiniin laitteen toiminnan aikana.

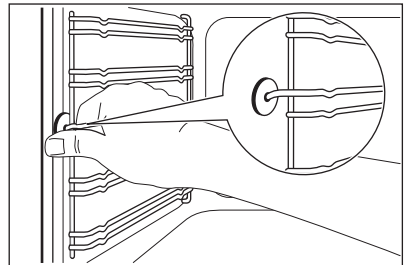
Tämän puhdistustoiminnon tukemiseksi uuni tulee kuumentaa säännöllisesti tyhjänä.

1. Puhdista uunin pohja lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa se tämän jälkeen.
2. Aseta lämpötilaksi 250 °C ja anna uunin toimia yhden tunnin ajan.
3. Kun laite on jäähtynyt, puhdista se pehmeällä ja kostealla sienellä.

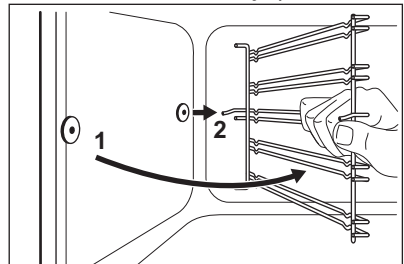
11.4 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

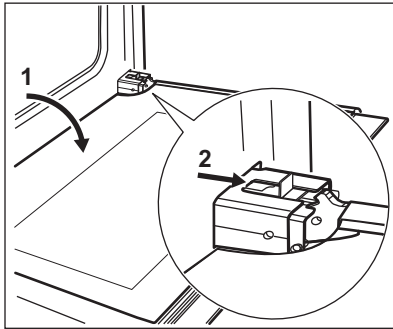


HUOMIO!

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

11.5 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



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

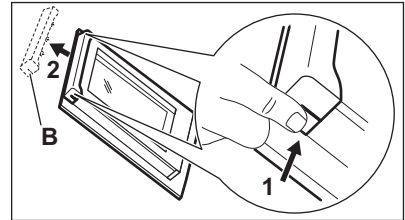
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

11.6 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen

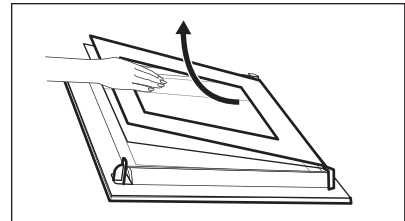


Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

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



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



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

11.7 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, että uuni jäähtyy.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.

Takalamppu

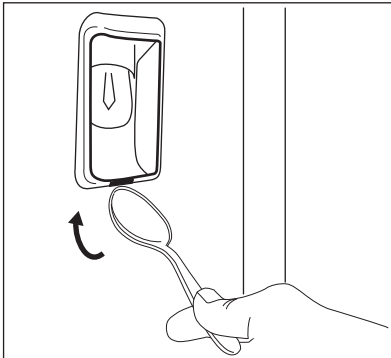
i Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

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

Sivulamppu

Lampun suojalasi sijaitsee uunin vasemmalla puolella.

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



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

11.8 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 hieman niin, että voit nostaa sitä ylöspäin vinosti laatikon liukukiskoihin nähden.

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laitte ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Kosketit 2 tai sitä useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	STOP+GO-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso - Päivittäinen käyttö".
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
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 huoltoliikkeeseen.
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 "Keittotaso - Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
 syttyy keittotason näyttöön.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy keittotason näyttöön.	Lapsilukko tai lukitustoiminto on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Keittotaso - Päivittäinen käyttö".
 syttyy keittotason näyttöön.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
<input type="checkbox"/> sytty keittotason näyttöön.	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkejä".
<input type="checkbox"/> sytty keittotason näyttöön.	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
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.

12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

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

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	EKI6052EIW	
Keittotasotyyppi	Keittotason sisäosa Vapaasti seisova liesi	
Keittoalueiden määrä	4	
Kuumennustekniikka	Induktio	
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä	21,0 cm
	Vasemmalla takana	14,0 cm
	Oikealla edessä	18,0 cm
	Oikealla takana	18,0 cm

Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä	171,4 Wh/kg
	Vasemmalla takana	176,4 Wh/kg
	Oikealla edessä	171,2 Wh/kg
	Oikealla takana	166,2 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		171,3 Wh/kg

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittiön kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

13.2 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.

13.3 Uunien tuotetiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	EKI6052EIW
Energialuokka	95,3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,95 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,82 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	73 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	60.7 kg

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

13.4 Uuni - Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen

aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10

minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.



Ruokien lämpimänäpito

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

Kostea kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

www.electrolux.com/shop



867338665-A-312019

